

Schwerpunkte

Markenware aus
Bedien- und
SB-Theke

Inter-Meat 2012
in Düsseldorf



Über die Fleischerfamilie Frey berichtet ein 40-minütiger Dokumentarfilm, der in der Metzgerei auf DVD erhältlich ist. Noch führt Gustav Frey (links) den Betrieb in Seeshaupt. Doch mit Sohn Daniel und dessen Partnerin Katharina Bertl steht die nächste Generation schon bereit. Foto: si

afz **serie**



Im Porträt
Gabriele Mutsaers
aus Osnabrück
liegt die
Produktentwicklung
am Herzen

Fleisch braucht Zeit

Metzgerei Frey in Seeshaupt Eigene Schlachtung war schon lange ein Traum

■ Während in den letzten Jahren viele Metzger die Schlachtung aufgaben, ging Daniel Frey aus Seeshaupt genau den umgekehrten Weg: In der elterlichen Fleischerei am Starnberger See wird seit Februar wieder geschlachtet, im eigens angebaute Schlachthaus.

„Damit habe ich mich unabhängig gemacht.“ Daniel Frey schätzt die Qualität des Fleisches, das er verkauft und verarbeitet. Finanziell rentiert sich das eher nicht, das ist dem 26-jährigen ehemaligen Sieger im Bundesleistungswettbewerb durchaus bewusst. Billiger sei es schon, irgendein Fleisch zu kaufen. Ob man seine Kundschaft aber damit langfristig zufrieden stelle, zieht er dann doch in Zweifel. „Ich weiß genau, wo die Tiere herkommen“,

sagt Frey: Aus den Gemeinden im nahen Umkreis nämlich, von rund 20 Landwirten – mit einem von ihnen ist er schon zur Schule gegangen.

Auch wenn die Metzgerei noch in der Verantwortung seines Vaters Gustav liegt, erfüllte sich Daniel Frey mit dem Bau des eigenen Schlachthauses selbst einen lang gehegten Wunsch. Freilich lag davor schon ein Stück Überzeugungsarbeit bei den Seniorchefs. Mehr als 20 Jahre vorher hatten die Eltern die Schlachtung aufgegeben – zu aufwendig für einen kleinen Familienbetrieb. Die Freys sind Metzger in der vierten Generation. Über die wechselvolle Geschichte seit dem Jahr 1900 berichtet auch ein 40-minütiger Film, den ein Doku-

mentarfilmer produzierte und den es im Laden zu kaufen gibt. Der Erlös wird gespendet für einen guten Zweck.

Das Fleischgeschäft wächst von Jahr zu Jahr, weiß Mutter Birgit zu berichten: Des Juniors Strategie der kurzen Wege geht auf. Die Region am Starnberger See ist eine vom Fremdenverkehr geprägte Region, der Laden der Metzgerei liegt aber abseits der Touristenpfade, nicht unmittelbar im Ortskern, dennoch zentral. In direkter Nachbarschaft liegen eine Bäckerei und ein Netto-Markt ohne Frischetheke. Zwar kaufen manche Kunden dort ihre Wurst, wenn es aber um etwas Besonderes geht, oder um Fleisch, „dann kommen sie zu uns“, sagt die Chefin nicht ohne Stolz.

Fünf bis sechs Schweine und ein Rind schlachten die Freys pro Woche im neuen Schlachthaus, das mit seinen knapp 55 qm genau noch zwischen die Produktion und ein angrenzendes Wohnhaus passte. Die bereits vorhandene Idee wurde reif, als der Kollegenbetrieb schloss, in dem die Freys vorher schlachteten, und sie auf Dauer keinen passenden neuen Partner fanden. Im Januar 2011 fasste die Familie den Beschluss, im Juni war Baubeginn und im Februar dieses Jahres war der erste Schlachttag in den eigenen vier Wänden. Das ging flott. Beim Schlachten setzt Juniorchef Daniel allerdings auf ein langsames Tempo, ohne Stress für die Tiere, die seiner Meinung nach in Würdesterben sollen: „Wir haben ja Zeit, und die nehmen wir uns auch.“ Sandra Sieler



Genügend Platz auf engem Raum: Knifflig bei der Konzeption war die Platzierung des Zutriebs bei strikter Trennung von Schwarz- und Weiß-Bereichen. Das gelang am Ende unter anderem durch eine eigene Bodenrinne in der Tötungsfalle. Fotos: si

In eigener Hand

Metzgerei Frey in Seeshaupt Qualitätssicherung durch Wiedereinstieg in die Schlachtung nach mehr als 20 Jahren

Kurze Wege – das bezieht sich in der Metzgerei Frey in Seeshaupt am Starnberger See nicht nur auf die Beschaffung der Rohwaren und die Vermarktung der überwiegend selbst hergestellten Spezialitäten. Auch der verfügbare Platz im Anfang des Jahres bezogenen Schlachthaus erfordert konzentriertes Arbeiten auf kleinem Raum.

Der 26-jährige Daniel Frey ist die dritte Metzgergeneration im Familienbetrieb, der in diesem Sommer sein 35-jähriges Bestehen feierte. Und das war nicht der einzige Anlass für ein zünftiges Fest mit 300 Besuchern, Weißwurst-Frühschoppen und einem gediegenen Festabend mit großer Tombola: Die Metzgerfamilie nutzte die Gelegenheit zugleich, um den Kunden ihr neu errichtetes Schlachthaus vorzustellen. Damit erfüllte sich der Juniorchef einen beruflichen Wunschtraum und beendete eine mehr als 20-jährige „Abstinenz“. Während dieser Zeit kauften die Freys bei einem Fleischhändler zu und schlachteten später bei einem Kollegen. Aber Zugekauftes ist eben nicht so wie selbst geschlachtet, weiß der junge Unternehmer.

Besondere Herausforderung beim Bau waren die beengten Platzverhältnisse: Der Neubau schmiegt sich genau in die schmale Lücke zwischen bestehender Produktion und einem angrenzenden Wohnhaus. Nur 54 Quadratmeter misst das gesamte Schlachthaus inklusive Kühlraum. Die Familie engagierte ein lokales Bau-Unternehmen, das den Rohbau

Metzgerei Frey

- **eigene Schlachtung:** 5 bis 6 Schweine, plus 1 Rind pro Woche, dazu Aufträge von Kollegen
- **Lage:** nahe des Ortskerns von Seeshaupt, einem Tourismuszentrum am Starnberger See
- **Kunden:** überwiegend Stammkundschaft
- **Schwerpunkte:** starkes Fleischgeschäft und Wurst aus eigener Produktion



Daniel (Mitte) und Gustav Frey (rechts) sowie ihr Azubi Christian List wissen um die Vorteile von Fleisch aus eigener Schlachtung. Foto: egs

vom Kanal bis zum Dach erstellte. Die Konzeption übernahm ein örtlicher Architekt. Bei der Einrichtung entschieden sich die Freys für Renner Schlachthaus-technik aus Abtsgmünd im Ostalbkreis als kompetenten Partner. Thomas Renner, der das Projekt begleitete, erinnert sich an die Planungsphase, nicht ganz einfach sei es gewesen, auf dem begrenzten Platz die Anlieferung so zu gestalten, dass eine saubere Trennung der Schwarz- und Weiß-Bereiche gewährleistet ist. Aber das habe man gemeinsam mit Auftraggeber Frey gut gelöst.

Für Renner gehört das Schlachthaus der Freys eher zu den seltenen Pro-

jekten. „Nur wenige starten neu in die Schlachtung“, ist seine Erfahrung. Die meisten Aufträge realisiert sein Unternehmen heute in Osteuropa. Neubauten „im Handwerksstil“ sind rar.

Dank des guten Kontakts der Familie Frey zu ihrem Veterinär wurde das Bauprojekt seitens der zuständigen Behörden recht wohlwollend begleitet. An den eingereichten Plänen gab es damit nur Kleinigkeiten nachzubessern. Im Januar dieses Jahres machten sich dann Vertreter der Bezirksregierung bei einer Trockenbegehung selbst ein Bild des neuen Schlachthauses. Dann fiel der Startschuss.

Anzeige



Rinder und Schweine stammen von Landwirten aus der direkten Umgebung von Seeshaupt. Frey kennt sie gut, ebenso die Zuchtlinien, und er kann sich auf seine Rohstofflieferanten uneingeschränkt verlassen. Er holt das Vieh selbst ab – am Sonntagabend, damit die Tiere über Nacht noch mal zur Ruhe kommen. Auch das hebt die Qualität, und die spielt für den Juniorchef die zentrale Rolle im Frischfleischgeschäft. Ob sich die Schlachtung finanziell rentiert, ist da vorerst nachrangig. Wichtig ist ihm eine zufriedene Kundschaft, die auch morgen noch ihr Fleisch in seiner Metzgerei kauft und nicht im Supermarkt nebenan. Sandra Sieler

→ www.metzgereifrey.de

KOLBE **TOP-TECHNIK FÜR FLEISCH-PROFIS**

Bandsäge K440RS
Die leistungsstarke Bandsäge

Komfortabler, kugelgelagerter Rollerschlebetisch

www.kolbe-foodtec.com
KOLBE GmbH • foodtec • Gewerbestraße 5 • D-89275 Elchingen
Tel. +49 (0) 73 08 / 96 10-0 • Fax +49 (0) 73 08 / 96 10-98 • info@kolbe-foodtec.com

Pluspunkte

unserer neuen kombinierten Brüh- und Enthaarungsmaschine **CSDM 27**

JWE BAUMANN FOODTEC
JWE-Baumann GmbH
73414 Aalen
Germany
+49 7351 370530
www.jwe-baumann.de

Automatiksteuerung | Externer Borstenseparator | Hygienic Design | Zwei Enthaarungswalzen