

Fleischer liefert „World-Wide-Wurst“

24 000 Kohlwürste pro Saison – Auch per Internet-Verkauf von Spanien bis Schweden

Von Angelika Hauke

Visbek – „Die Welt ist eine Scheibe - schneide dir eine ab“, sagte sich Fleischermeister Ludger Freese aus Visbek. Per Internet liefert er „World-Wide-Wurst“ von Spanien bis nach Schweden, während sein Team vorn im Grill-Restaurant auch schon mal 800 Portionen Grünkohl in drei Stunden in Töpfe füllt, die Gäste mitgebracht haben. Der Obermeister der Innung Vechta hat, wie so manch anderer seiner Kollegen, nicht nur das Beste aus der Wurst gemacht, sondern auch im Konjunkturtief nach neuen Wegen der Vermarktung gesucht. 24 000 Kohlwürste werden in der Saison verschickt. Unter anderem verspeiste die Schickeria in Bayreuth Pinkel aus Südoldenburg. Neben dem Direktverkauf im Geschäft, dem Party-Service und dem Grillrestaurant beliefert Freese Großverbraucher und Gastronomie. „Die Teewurst wird nachts geräuchert und morgens verkauft“, sieht er ein Erfolgsrezept gegen abgepackte Ware in Supermärkten. „Bis die beim Kunden ist, dauert es 14 Tage.“ Nur mit neuen Ideen kann die Branche auf Dauer den Konkurrenzkampf gewinnen, ist Freese überzeugt. „Die Lage ist angespannt“, weist er auf die immer dünner werdende Zunft. „In der



Fleisch und Wurst sind sein Geschäft: Fleischermeister Freese und seine Mitarbeiter stellen 95 Prozent der Ware selbst her.
Foto: Angelika Hauke

Innung sind wir 18 Mitglieder, früher waren wir 24.“ Wurden in guten Zeiten bis zu 40 Auszubildende und Beschäftigte in den Betrieben beschäftigt, sind es heute mal gerade drei Fleischer und 12 Verkäufer. „Die Kunden reden von Bio, kaufen aber billig“, sagt Freese.

Aber: „Gutes Fleisch hat eben seinen Preis.“ Die schlechten Aussichten auf eine Anstellung schrecken wohl ab, den Beruf zu erlernen. „Wir kriegen keine Lehrlinge“, bedauert Freese. Ein qualifizierter Hauptschulausbildungsreife. Doch die Stellen für Gesel-

len und Meister sind rar. Aus dem Visbeker Familienbetrieb, der sich aus einer Schlachtereie entwickelte, ist ein kleines florierendes Unternehmen geworden. „95 Prozent aller Fleisch- und Wurstwaren stellen wir selbst her“, betonen Ludger und Carola Freese.