

„Moin, Moin“ in Bayreuth mit Wurst aus Visbek

Wie Fleischermeister Ludger Freese mit pffiffigen Ideen in schwierigen Zeiten gute Geschäfte macht

Von Andreas Kathe

Visbek – Ludger Freese ist ein fröhlicher Mensch. Ein Fleischermeister, der voller Ideen steckt, und der erkannt hat, dass vom reinen Fleischverkauf allein ein mittelständischer Fleischerbetrieb heute angesichts der Riesenkonkurrenz durch Discounter und Supermärkte nicht mehr bestehen kann: „Es ist heute sehr schwer, im Lebensmittelbereich überhaupt noch Geld zu verdienen. Wir setzen auf eigene Produktion, auf die tägliche frische Herstellung, auf die handwerkliche Wurst, auf das eigene Grillrestaurant, den Partyservice und zusätzliche Leistungen.“

Die „World-Wide-Wurst“ gehört zu den pffiffigen Ideen, die der Visbeker umgesetzt hat. Das hat ihm viel Lob und Kunden aus ganz Europa eingebracht. Täglich gehen Pakete mit Spezialitäten aus dem Oldenburger Münsterland zur Post, die über das Internet geordert wurden: „Das läuft recht gut, aber ohne diese Werbeidee wäre wohl der Internethandel nicht so erfolgreich.“ Er beschert Freese sogar einen besonderen Bekanntheitsgrad im Süden der Republik: „Da läuft eine Aktion ‚Moin, moin Bayreuth‘ mit Wurst aus Visbek“.

Freese ist rühlig. Das hat auch der Verbund Oldenburger Münsterland erkannt, der den Betrieb mit seinen 18 Mitarbeitern in sein Presse-Vorstellungsprogramm aufgenommen hat.



Vom frisch geschlachteten Lamm zur fertigen Essensportion: Ludger Freese (rechts; links sein Mitarbeiter Heinz-Josef Feldhaus) weiß, dass es heute nicht mehr reicht, den Kunden nur schlicht das Fleisch anzubieten.

Foto: Kathe

Stefan Ortmann, Verbundgeschäftsführer, und Visbeks Bürgermeister Heiner Thölke at-

tieren ihm eine „hohe Innovationskraft“. Das zeigt sich allein an den vielfältigen Aktionen, die

ihren Ausgang im Geschäft an der Goldenstedter Straße in Visbek nehmen: Lamm ist derzeit ange-

sagt, in vielerlei Kreationen und mit passenden Rezeptheft dazu.

Doch Freese sieht als Obermeister der Fleischerinnung im Kreis Vechta die Entwicklung in der Fleischbranche auch recht kritisch. Ein Beispiel ist der Skandal mit den Neuverpackungen abgelaufener Ware in Supermärkten: „Für mich war das kein Einzelfall. Durch das Zulassen dieser Art von Fleischverkauf hat man da Tür und Tor geöffnet.“

Kein Blatt vor den Mund nimmt er, wenn es um die Frische der Ware geht: „Wir bekommen die geschlachteten Tiere direkt aus unserer Region geliefert und verarbeiten sie sofort. Hackfleisch zum Beispiel gibt es jeden Tag frisch. Für die Discounter wird es begast und ist dann sieben Tage haltbar.“ Darauf solle sich jeder seinen Reim machen, sagt der Fachmann, und führt die Gäste ganz selbstverständlich in die Fleischerei zur Wurstmaschine: Grillwurst nach eigenen Rezepturen ohne irgendwelche Zusätze entsteht hier gerade.

Von der Wurst bis zum fertigen Gericht – eine große Rolle spielt bei alledem das Marketing, die richtige Idee, die die Kunden ins Geschäft holt. Ludger Freese ist da für die Zukunft zuversichtlich. Der fröhliche Fleischer sieht an diesem Tag auch mit Vergnügen, wie viele Kunden gleich literweise den Grünkohleintopf mit nach Haus nehmen: „Da gehen schnell mal 800 Portionen pro Tag über den Ladentisch.“