ALLES SELBSTGEMACHT!

In der Landfleischerei Schmitz in Neuerburg werden die Würste Tag für Tag frisch zubereitet. Weil die Töchter in den Betrieb einsteigen, ist auch die Zukunft gesichert.

Bevor der Verkaufswagen losfährt und die ersten Kunden an der Theke stehen, muss die frische Ware fertig sein. Deshalb fängt jeder Arbeitstag in der Landfleischerei Schmitz in Neuerburg bereits um sechs Uhr in der Früh an. Die grobe und die feine Bratwurst sind fertig. Fleischwürstchen und Fleischwurst im Ring sieden gerade im großen Kessel. Jetzt sind die Mettwürstchen an der Reihe. Metzgermeister Guido Schmitz hat das frische Schweinefleisch pariert und in grobe Stücke geschnitten. Jetzt lässt er es durch den Fleischwolf, zusammen mit der hauseigenen Gewürzmischung entsteht dann im Kutter binnen weniger Minuten die notwendige Bindung. Geselle Stephan Schreder schaltet den Vakuum-Füller ein und füllt das Brät in den Naturdarm. Mit einer Drehung bestimmt er die Länge der einzelnen Würste, die anschließend im Buchenrauch geräuchert werden.

Früh am Morgen wird produziert: Metzgergeselle Stephan Schreder nimmt die siedende Fleischwurst aus dem Kessel, kühlt sie im Wasser und trägt sie in den Verkaufsraum.

Guido Schmitz ist auf einem Bauernhof aufgewachsen, dort wurde selbst geschlachtet: „Mir hat es immer Freude gemacht, mit Fleisch umzugehen, es zu veredeln und etwas Leckeres daraus herzustellen." So ist er auf den Geschmack gekommen und hat nach der Schule Metzger gelernt. 2001 hat sich Guido selbstständig gemacht und die Fleischerei in Neuerburg übernommen. Von Anfang an hat der Fleischermeister Wert darauf gelegt, dass die Waren in seiner Theke aus eigener Herstellung stammen: „Nur so weiß ich, was tatsächlich verarbeitet worden ist und kann es mit gutem Gewissen anbieten." Die Tiere sind in der Eifel geboren, gemästet und geschlachtet worden. Zudem achtet er auf die artgerechte Tierhaltung – nicht erst seitdem die Fleischerei Mitglied der Regionalmarke Eifel ist.

Guido, Julia und Sabine Schmitz (v.l.n.r.) haben ihren Familienbetrieb für die Zukunft gerüstet.

Sechs der acht Mitarbeiter im Betrieb gehören zur Familie. Ehefrau Sabine ist Fleischerei-Fachverkäuferin und berät die Kunden im Verkaufsraum. Tochter Julia ist als Fleischermeisterin und Betriebswirtin des Handwerks in alle Prozesse involviert. Die zweite Tochter, Lena, lernt gerade Köchin und wird ebenfalls einsteigen.

Mit Blick in die Zukunft hat Guido Schmitz neue Geschäftsfelder für seinen Betrieb besetzt: Die Landfleischerei schickt an fünf Tagen pro Woche den Verkaufswagen los und liefert Fleisch und Wurstwaren bis an die Haustür. Zusätzlich zum Partyservice wird eine Event Location eröffnet für Feiern aller Art etwa zu Hochzeiten, Firmenjubiläen oder Geburtstagen. Auf lange Sicht möchte Familie Schmitz noch einen Schritt weiter gehen und eine eigene Viehzucht aufbauen.