

Quelle: orange7

Datum: 22.08.2022

Seite: 33



## ISS GUT!

Die Lust auf Fleisch ist ihr Geschäft. Dabei legen viele Metzger in der Region Wert darauf, dass es den Tieren im Leben gut geht und dass sie nicht unnötig leiden müssen. Wie das gelingt, haben wir die Eifelmetzgerei Zerfass gefragt.

Selbst schlachten – das gehe schon seit 40 Jahren nicht mehr. Kleine Betriebe wie dieser könnten die hohen gesetzlichen Anforderungen gar nicht erfüllen, sagt Gabi Hesslein, die gemeinsam mit ihrem Mann Joachim und Sohn Andreas das Unternehmen führt. Wie es dann gelingt, auch bei diesem Schritt das Tierwohl zu beachten? „Wir sind bereits seit 14 Jahren zertifiziert als Betrieb der Regionalmarke Eifel. Die Kette darf nicht unterbrochen werden, das gilt von der Geburt der Tiere, über die Aufzucht und das Schlachten bis zur Verarbeitung bei uns“, so Gabi Hesslein. Man arbeite nur mit ebenfalls zertifizierten und regionalen Betrieben zusammen. Ihnen komme es darauf an, dass die Tiere möglichst kurze Strecken zurücklegen müssten, dass sie im Schlachtbetrieb Ruheräume fänden und dass gut mit ihnen

umgegangen wird. „Wenn Tiere vor der Schlachtung Stress haben, dann merkt man das hinterher am Fleisch.“ Deshalb lässt diese Metzgerei vorwiegend im Familienbetrieb Herbert Bayer in Niederwallmenach schlachten.

Dass man hier besonders auf das Tierwohl achtet, zeigt sich schon in der Tatsache, dass Schinken und Fleisch vom Schwein neuerdings ausschließlich vom Eifel-Plus-Schwein stammen. Diese Erzeuger müssen dem Tier deutlich mehr bieten: Die Ställe müssen so beschaffen sein, dass die Tiere mehr Platz haben, sich ausreichend bewegen können und durch eine Vielzahl von Tränkebecken optimal mit Wasser

versorgt sind. Da Schweine vom Wesen her sehr neugierige Tiere sind, stellen sie ihnen zudem abwechslungsreiche und naturbelassene Beschäftigungsmaterialien zum Erkunden, Wühlen und Kauen bereit. Für dieses Mehr an Tierwohl bekommen die Erzeuger auch mehr Geld. Metzgermeister Joachim Hesslein sagt, dieser Betrieb sei einer der ersten gewesen, der auch das Upgrade auf das Eifel-Plus-Schwein begrüßte. „Dafür zahlen wir gerne die 15 Euro mehr pro Tier an den Landwirt und 50 Cent mehr je Kilo Fleisch an den

Schlachthof. Auch wenn wir die Mehrkosten nicht komplett an die Verbraucher weitergeben können.“

Regelmäßige Zertifizierung und durchgehende Transparenz – das zeichnet Eifelmetzgereien wie Zerfass aus. Wer in einer der Niederlassungen in Deudesfeld, Daun oder Ulmen einkauft, der kann für



Hier in Deudesfeld verarbeiten Metzgermeister Joachim (links) und Andreas Hesslein von der Eifelmetzgerei Zerfass nur noch das Fleisch vom Eifel-Plus-Schwein.

Rinder und Eifel-Plus-Schwein genau erfragen, wie es den Tieren vorher ging und auf welchem Hof sie gelebt haben. Und weil die Wege kurz sind, ist sogar ein Besuch vor Ort bei den Landwirten möglich. „Wir müssen unsere Produkte zwar zwangsläufig teurer anbieten als ein Discounter. Dafür bieten wir aber auch deutlich mehr Durchblick“, sagt Gabi Hesslein. Deshalb könne man mit ihren Fleisch- und Wurstwaren nicht nur bessere Qualität genießen, sondern auch mit gutem Gewissen essen, fügt Metzgermeister Hesslein hinzu. Darauf legen immer mehr Kunden Wert, die lieber seltener Fleisch essen, es dafür aber bewusst auswählen.