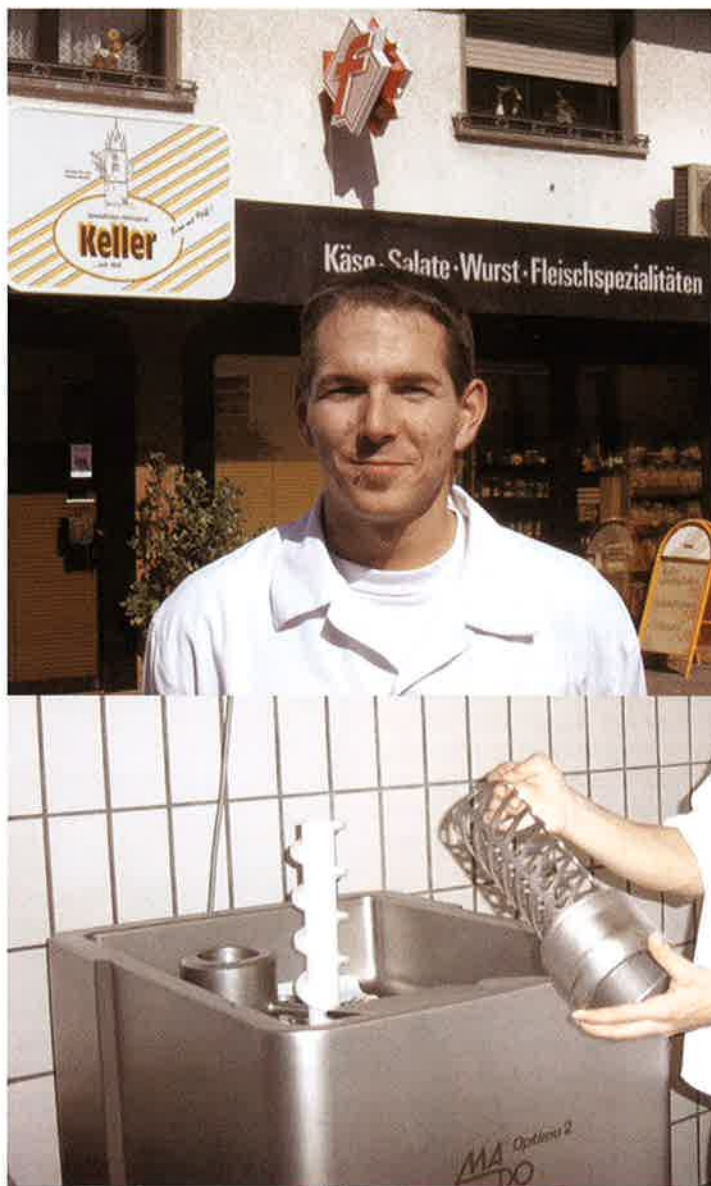


# AUSGEFEILTE TECHNIK UND HOHER HYGIENESTATUS

Abgesehen von den als selbstverständlich erwarteten technischen Leistungen setzt Metzgermeister Peter Keller bei Kutter und Wolf voraus, dass sie einen hohen Hygienestatus ermöglichen.

**K**eller ist ein gutes Beispiel für einen Metzger der jüngeren Generation. Seit 1999 ist er Meister und seit Januar 2007 leitet er den Betrieb, den sein Urgroßvater im Jahre 1909 gegründet hat. Mit 29 Jahren pflegt er einen unkomplizierten Führungsstil mit munterem, lockerem, kollegialem Umgangston in der Wurstküche und arbeitet dennoch mit seiner vierköpfigen Produktionsmannschaft hochprofessionell. Insgesamt sind knapp ein Dutzend Personen bei Keller angestellt. Als Verkaufsstelle dient ausschließlich der Laden in der stark frequentierten Hauptstraße. Den Umsatz vermehrt ein intensiv betriebener Partyservice. Auf Wunsch stellt Keller auch das Geschirr, das Besteck, die Gläser, die Essensausgabe, den Getränkeservice und die Dekoration.

Wichtigstes Standbein ist nach wie vor die Metzgerei mit ihren fast ausschließlich selbst hergestellten Produkten. Gutes Ausgangsmaterial, hervorragende Maschinenteknik sowie bewährte Rezepturen und sauberes Arbeiten prägen die



Metzgermeister Peter Keller baut das Untergeschoss des Stammhauses in Niederroden um. Der Laden wird erweitert, und ein Speisebereich kommt dazu.

Im Zusammenspiel mit der Kunststoffschnecke führt der „Korb“ das Fleisch in perfekter Weise zum Schneidesatz. Der Korb lässt sich schnell ausbauen und einfach reinigen.

Metzgerei. Keller ist sich der Wichtigkeit von Sauberkeit und Hygiene nicht nur bewusst, sondern er handelt auch streng danach. Nach Ende der täglichen Produktionszeit versetzen er und seine Mitarbeiter die Wurstküche, die angeschlossenen Räume und sämtliche Maschinen und Geräte in einen Zustand, der an „fabrikneu“ erinnert.

Die beiden wichtigsten Maschinen für die Wurstherstellung – Kutter und Wolf – sehen nach mehrjähriger Benutzung immer noch

aus wie neu. „Für mich war es ein wichtiges Kaufkriterium, wie sich die Maschinen reinigen lassen“, sagt der Unternehmer. „Ich habe mir die Kaufentscheidung nicht leicht gemacht und nach versteckten Ecken Ausschau gehalten. Auch von unten her muss eine Maschine perfekt zu reinigen sein. Bei Kutter und Wolf von Mado ist dies der Fall.“

Ein wenig verliebt ist Keller in seine maschinellen Leistungsträger, aber er weiß sie auch zu nut-

zen. „Etwa fünfundachtzig Prozent unserer Verkaufsware stellen wir selbst her. Ein besonderer Renner ist unsere Fleischwurst“, sagt Keller, „auch ich esse sie täglich.“ Eine andere Spezialität ist eine phosphatfreie, feine Schinkenlyoner, die den Verkaufsnamen „Lausbub“ trägt. Der Kutter (Supra MSM 764) dient bei deren Herstellungsprozess als Mischer: „Schinkenwürfel in die Schüssel, Gewürzgang mischen und ab in den Füller.“





Mangels Reiferaum stellt Keller keine eigene Rohwurst her mit Ausnahme der „Hausmachersalami“. Dazu setzt er das Dreiermesser auf die Messerwelle und schneidet das gefrorene Ausgangsmaterial. Das Auswechseln der Messer geht schnell. Der Messersatz wird dabei komplett abgenommen. Nach dem Schleifen in einem Spezialbetrieb ist kein umständliches, nervendes und zeitraubendes Auswuchten erforderlich. „Wir benutzen hauptsächlich den Sechsermessersatz und haben einen zweiten in Reserve. Da beim Schleifen nur die Schnittkanten geschliffen werden, bleibt die Messerlänge konstant, so dass auch nach Jahren kein Abstand zwischen Messerenden und Schüssel anwächst. Somit bleiben keine unerwünscht groben Fleischstücke im Brät“, berichtet Keller.

**Mit einem Wetzstahl gibt Metzgermeister Peter Keller den Kuttermessern einen extra Schliff.**



Foto: Creubel

## Bewusster Verzicht auf Kniehebelschaltung

Er erinnert sich an die reibungslose Inbetriebnahme des Kutters: „Von Mado war der Außendienstmitarbeiter da und hat alles erklärt. Gleich der erste Kuttervorgang ist gelungen. Inzwischen gab es Upgrades, die die Steuerung betreffen. Wir können jetzt die Gänge wechseln, ohne die Maschine stoppen zu müssen. Außerdem gab es noch ein paar elektronische Verbesserungen.“ Man kann zwar viele verschiedene Programme einstellen, aber im Hause Keller genügen einige. „Ich stehe sowieso am Gerät und beobachte den Verlauf.“ Einige Programme sind fixiert, beispielsweise 50 Schüsselumdrehungen oder Abschalttemperatur zehn Grad oder ein Programm „Brühwurst“. „Ich arbeite gerne an der Maschine und bediene sie selbst. Auch mein Vater, der immer noch mithilft, oder die Gesellen kommen problemlos mit dem Kutter zurecht. Der neue Auszubildende darf aber erst später ran.“

Der Lärmschutzdeckel reduziert die Lautstärke erheblich. Bei offenem Deckel sind steuerungsbedingt nur 2500 Umdrehungen pro Minute der Messerwelle möglich; die Maximaldrehzahl von 5000 nutzt Keller nie aus.

Die häufig zur Glaubensfrage hochstilisierte Entscheidung für oder gegen eine Kniehebelschal-

tung beantwortet Keller ganz einfach: „Ich bediene lieber zielgenau mit dem Finger das Display. So schmutzig wird das gar nicht.“ Zum Reinigen spritzt man den Kutter kalt ab; in die Schüssel füllt man warmes Wasser und gibt fettlösende Schmierseife dazu. „Besondere Reinigungsmittel verwenden wir nicht mehr.“ Man lässt den Kutter ein paar Umdrehungen laufen, bis die Seife schön aufschäumt. Außen schrubbt man das Gehäuse mit der Bürste ab.

Ähnliches gilt für den Mado-Wolf (Optimo 2), der neben dem Kutter steht. Schnecke und Schneidsatz sind schnell ausgebaut und werden auf klassische Weise gereinigt. Der Wolf bietet keine Kanten oder ungünstige Ecken, wo sich Fleisch oder Fett absetzen könnte. Das Gehäuse einschließlich der Schale ist fugenfrei gefertigt. Ideal ist, dass man den spiralig geformten Korb gemeinsam mit Schnecke, Lochscheiben und Messer herausnehmen und bequem reinigen kann. In der Maschine ist dann der leere, runde Tunnel einfach sauber zu machen. Die Montage und Demontage der rotierenden Teile geht ohne Werkzeug vonstatten, da es lediglich eine große Überwurfmutter zu lösen beziehungsweise aufzuschrauben gilt.

Bei der Arbeit mit dem Wolf hat Keller festgestellt, dass das Fleisch sich nur gering erwärmt. Auf einen



**Bei geöffnetem Lärmschutzdeckel ist die Drehzahl der Messerwelle auf 2500 begrenzt. Der geschlossene Deckel vermindert die Lautstärke erheblich.**

Trennsatz, der Sehnen aussondert, verzichtet er, „weil wir ohnehin nur gutes, sehnenfreies Fleisch verwenden“. Geringe Mengen an Knorpelstücken oder Sehnigen bleiben von selbst im zentralen Teil der ersten Lochscheibe nahe der Welle hängen und werden nach dem Arbeitsprozess beim Reinigen entfernt.

Die Messer schärfen sich selbst. Erst nach fünf Jahren Nutzung tauschte Keller einen Satz aus. Alle anderen Teile – auch die Kunststoffschnecke – sehen aus wie neu. Auch für den Wolf gilt, dass er vom ersten Tag an problemlos seinen Dienst geleistet hat.

Jungmetzger Keller hat fertige Umbaupläne, die demnächst umgesetzt werden. Ein zur Zeit noch im Stammhaus vermietetes Büro wird frei. Somit kann der Verkaufsladen etwa auf das Doppelte vergrößert und ein Verzehrerbereich angeschlossen werden. Imbiss und Mittagstisch werden dann eine größere Bedeutung einnehmen als heute. Die vergrößerte Theke soll der verbesserten Präsentation dienen. Außerdem möchte Keller das Angebot an Convenience-Produkten und vorgegarten Speisen deutlich ausweiten, weil er die Absatzmöglichkeiten dafür erkannt hat.