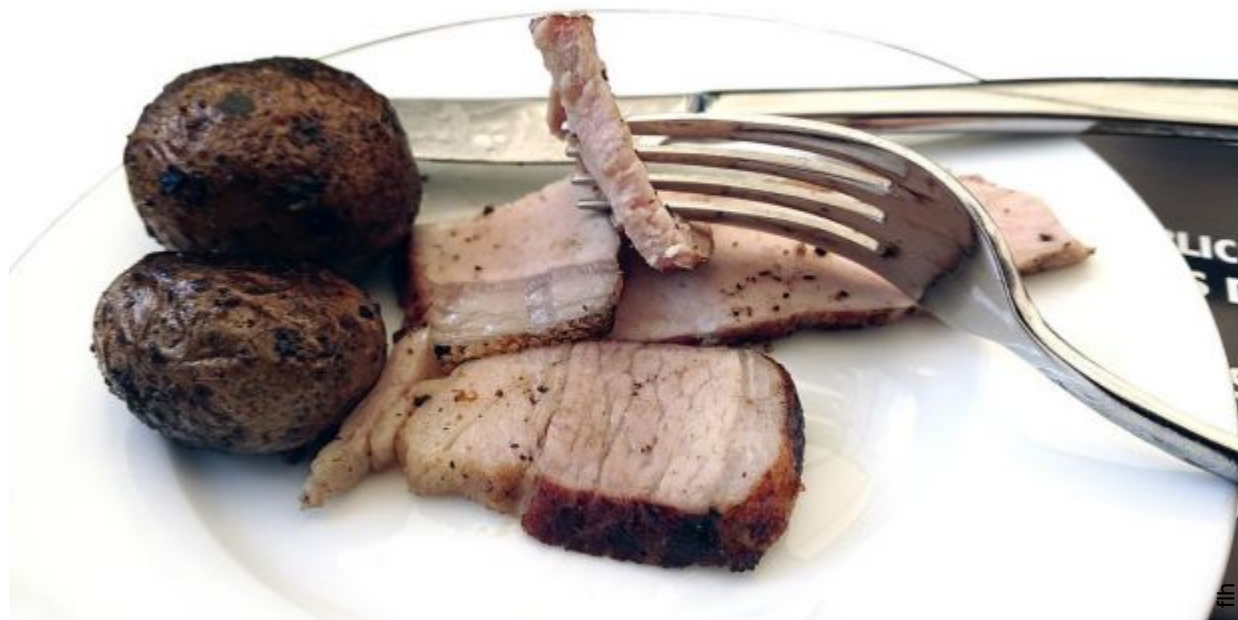


Regionale Wirtschaftskreisläufe

Grillen für die Zukunft

Von Florentine Hübscher | Freitag, 02. Juli 2021



Rückwärtsgegartes Kotelett vom Märkischen Kartoffelschwein.

(/news/media/6/Meat-Bringer---Grillteller-54242.jpeg)

LÜBBEN „Meat Bringer“ vernetzt Fleischer und Landwirte aus Brandenburg. Das Konzept trifft auf positive Resonanz.

Nicht nur die Menschen haben Ende Juni unter der Sonne und bei Höchsttemperaturen vor sich hin gebrutzelt. In Lübben im Spreewald, rund 80 Kilometer südlich von Berlin, legten auch die Fleischprofis von Meat Bringer (<https://meat-bringer.de/>) allerlei Spezialitäten aufs Feuer.

Das 2019 gegründete Unternehmen aus Wildau hat es sich zur Aufgabe gemacht, lokale Produkte partnerschaftlich und nachhaltig zu produzieren, Partnern eine faire Bezahlung zu bieten und die ländlichen Strukturen zu stärken. Dies soll mithilfe eines Netzwerks aus Landwirten, Jägern und kleinen fleischerhandwerklichen Betrieben aus den brandenburgischen Kreisen Teltow-Fläming, Dahme-Spreewald und Potsdam-Mittelmark erreicht werden. Zu der ersten, vier Tage umfassenden Grill-Tour dieser Art luden der Geschäftsführer von Meat Bringer, Olaf Mahr, und sein Partner Fleischermeister Andi Neumann von der Landschlachtereier Neumann-Petkus aus Baruth/Mark in diesem Jahr Landwirte, Kooperationspartner, Unterstützer und Kunden ein, um ihnen die aktuellen Trends zu präsentieren.

Informative Verkostung

Die Strategie, Verkostung mit Vermittlung von Informationen zu verbinden, ging offenbar auf. Denn unter dem Motto „Regionales Fleisch trifft meisterliche Zubereitung“ ging Olaf Mahr bei Kotelett und Tafelspitz von der Bioferse, zartrosa, rückwärtsgegartem Tomahawk vom Schweine-Carré, fünf Wochen gereiftem, saftigem Tafelspitz mit Meerrettich und Senf sowie marinierten Ofenkartoffeln mit dem fachkundigen Publikum unter anderem der Frage nach, wie man die Schweinezucht von morgen aufbauen kann. Mit großer Begeisterung führte der Fleischsommelier und Grillmeister Mahr durch die nachmittägliche Veranstaltung und ließ Landwirte wie Kunden zu Wort kommen.



Grillweltmeister Oliver Sievers (von links) unterstützt Fleischermeister Andi Neumann und Meat Bringer-Geschäftsführer Olaf Mahr bei der Veranstaltung auf Haus Burglehn in Lübben.

(/news/media/6/Meat-Bringer---Grillaktion-54243.jpeg)Heiko Ternow, Geschäftsführer der gemeinnützigen Reha-Gut GmbH der Arbeiterwohlfahrt (AWO) in Kemnitz und Vizepräsident des Bauernverbands Brandenburg, sieht eindeutigen Handlungsbedarf: „Wir waren vor 20 Jahren weiter, als wir es heute sind.“ Er forderte mehr Interesse auch von Seiten des Landes daran, dass Schlachthöfe in der Region verbleiben. Aktuell werde gemeinsam mit dem Verband zur Förderung des ländlichen Raums in der Region Brandenburg-Berlin „Pro Agro“ intensiv am Aufbau einer Regionalmarke und weiteren Initiativen zur Förderung der Wertschätzung gearbeitet.

„Die Menschen sind bereit für diese Nische, man muss es bloß fair und ehrlich machen“, so Ternow. Und so machen es Mahr und Neumann mit ihrem Lieferservice und dem Ladengeschäft für regionale und nachhaltige Fleischprodukte. Das Fleisch werde nur an Endverbraucher verkauft und nicht an die Gastronomie, da das Hauptaugenmerk des Duos auf der Komplettverarbeitung der Tiere liegt.

Gerecht gegenüber dem Tier

„Anders wäre es dem Tier gegenüber nicht gerecht“, begründet Fleischsommelier Neumann, der auch Sachverständiger für Sensorik & Wurst ist. Seine Empfehlung an andere Fleischer: Jeder solle sich in seiner Region nach Partnern umschauen, mit dem Ziel des regionalen Verkaufs und der Vermarktung. „Es ist alles da, man muss es

nur nutzen“, so Neumann. Er freue sich über den sehr großen und weiter steigenden Zuspruch sowie die positive Resonanz der Kunden, die auch vermehrt Herkunft und Schlachtung hinterfragten.

MEHR DAZU



Rohstoff

Für Qualität zahlen Kunden gutes Geld

„Meat Bringer“ heißt das regionale Vermarktungskonzept von Olaf Mahr mit eigener Schweine-Zuchtlinie für die Hauptstadtregion. mehr »

(/produktion-management/nachrichten/Rohstoff-Fuer-Qualitaet-zahlen-Kunden-gutes-Geld-43864)

Derzeit ist Mahrs Laden noch in der kompletten Umstellung, bis Jahresende sollen die zwei Fleischer-Fachgeschäfte von Neumann folgen. Langfristig plant Mahr eine räumliche Vergrößerung, den Bau einer Halle mit Seminarräumen, um den Kunden die richtige Zubereitung des Fleisches im Rahmen von Zerlegekursen zu zeigen. Aktuell ist Meat Bringer zudem mit mehreren Landwirten im Gespräch. Laut Mahr werden nun die Bedingungen geschaffen, damit es einerseits für das Tier am besten sei und andererseits die gute Zusammenarbeit aufgebaut werden könne.

Zu den landwirtschaftlichen Kooperationspartnern zählt neben Heiko Ternow auch Steffen Hausmann von der Agrargenossenschaft Görsdorf. Er sieht die Zusammenarbeit als Chance. „Wir können uns leisten, was nicht jeder Landwirt kann. Wenn es arbeitstechnisch realisierbar ist, ist es so das Beste für das Tier.“

Quelle: afz - allgemeine fleischer zeitung 26/2021