

MAZ, 25.02.22

In Wildau eröffnet demnächst eine „Hall of Meat“ für erlesenes Fleisch aus der Region und für regionale Spezialitäten. Unternehmer und Fleischsommelier Olaf Mahr setzt eine Erfolgsgeschichte fort.

Wildau: Vor der Eröffnung der „Hall of Meat“ – Fleisch vom Bauern in der Nachbarschaft

In Wildau eröffnet demnächst eine „Hall of Meat“ für erlesenes Fleisch aus der Region und für regionale Spezialitäten. Unternehmer und Fleischsommelier Olaf Mahr setzt eine Erfolgsgeschichte fort.



Olaf Mahr vor zwei Wochen in der künftigen Hall of Meat. Der frühere Lebensmittelmarkt in der Wildauer Jahnstraße wird derzeit umgebaut. Quelle: Frank Pawlowski

Wildau

Der Umbau des früheren Lebensmittelmarktes neben dem Wildorado in der Jahnstraße ist noch im Gange. Aber vor dem geistigen Auge von [Olaf Mahr](#) ist schon alles fertig. Die Farbe der Wände, die Position der Regale, das Aussehen der Nebenräume – der Unternehmer weiß genau, wie seine „Hall of Meat“, seine Fleischhalle, einmal aussehen wird. Er zeichnet vor dem Besucher ein lebendiges Bild davon.

Geplante Eröffnung der Hall of Meat im Mai

Lokaltermin wenige Wochen vor der geplanten Eröffnung der „Hall of Meat“ im Mai. Passanten schauen neugierig durch die großen Fenster in den ehemaligen Nettomarkt, in dem Handwerker gerade eine Zwischenwand fertigstellen. Einige Kühlschränke stehen in einer Ecke schon bereit, sie sind noch verpackt. Aus der Decke hängen Kabel.

Dass hier eine Feinschmecker-Oase für Fleisch und Wurst entsteht, lässt sich noch nicht erahnen. Olaf Mahr erklärt es einem älteren Ehepaar, das gerade vorbeikommt. Die beiden versprechen, einmal reinzuschauen. Mit der „Hall of Meat“ will Olaf Mahr die Erfolgsgeschichte fortsetzen, die vor fünf Jahren mit seinem Meat Bringer begonnen hat.



Eröffnung im Mai 2022: Plakat am Gebäude. Quelle: Frank Pawlowski

Die Meat Bringer starteten als Lieferservice für Premiumfleisch aus Brandenburg. Fleischliebhaber Olaf Mahr fand dafür Bauern in Dahme-Spreewald und Teltow-Fläming, die Rinder und Schweine nach bestimmten Vorgaben halten und füttern. Die Tiere werden einzeln oder auf der Weide geschlachtet. Mahr kennt alle Bauern und den Schlachter in Petkus persönlich. Jäger aus den beiden Landkreisen beliefern ihn mit Wild.

Alternative zu Massentierhaltung und Überproduktion

In Zeiten von Massentierhaltung und Überproduktion wollte er zeigen, dass es auch anders geht. Er propagiert bei der Tierproduktion ein Zurück zu den Wurzeln, als die Bauern noch sich und ihre Familien ernährten. Außerdem ging der gelernte Fleischsommelier neue Wege bei der Verarbeitung, der Genuss ist für ihn eine wichtige Kategorie. Das kam bei den Kunden gut an. Die Nachfrage wuchs rasch. Die Wildauer Meat Bringer machten auch in überregionalen Medien von sich reden, vom Playboy bis zu Arte tv.

Vom Meat Bringer zur Hall of Meat

Zum Lieferservice kam ein stationärer Verkauf hinzu. In der Schwartzkopffstraße auf dem ehemaligen Wildauer Werksgelände gibt es an drei Tagen frisch geschlachtetes Fleisch im Direktverkauf. Kunden kommen aus Berlin und Potsdam nach Wildau. Mit der „Hall of Meat“ in der Jahnstraße geht Olaf Mahr nun den nächsten Schritt. Die Verkaufsfläche wird noch größer, die Öffnungszeiten werden um zwei Tage von dienstags bis samstags erweitert. Montags wird geschlachtet.

Lesen Sie auch

- [Wie ein Wildauer Unternehmer die Tierwirtschaft revolutionieren will](#)
- [Idee für einen Regionalmarkt im früheren Nettomarkt in Wildau](#)

Er hätte auch nach Schönefeld oder Teupitz gehen können, erzählt er. Es gab verlockende Angebote. Doch der gebürtige Ostfrieze entschied sich dann doch für seine Wahlheimat

Wildau, in der die Familie seiner Frau verwurzelt ist und in der er seit 25 Jahren lebt. Mit der Wildauer Wohnungsbaugesellschaft Wiwo einigte er sich auf einen langfristigen Mietvertrag.

Kurse für Fleischliebhaber und für Schüler geplant

Neben dem Verkauf plant er Kurse zur Fleischzubereitung und zum Grillen, aber auch Kurse für Schüler über Nachhaltigkeit und Regionalität sowie andere Veranstaltungen wie Firmen-Events sind vorgesehen. Außerdem wird es später noch einen Imbiss mit einer Auswahl der Meat-Bringer-Produkte geben. Die speziellen Brötchen für die Burger kommen von der Wildauer Bäckerei Scholz. Käse aus Münchehofe, Büffel-Mozzarella aus Mittenwalde und Bier aus Zossen werden in der neuen Wildauer Fleischhalle ebenfalls erhältlich sein.



Olaf Mahr mit Fleischermeister Andi Neumann aus Petkus, in dessen Metzgerei die Tiere geschlachtet werden. Quelle: privat

Olaf Mahr investiert nach eigenen Angaben mehrere Hunderttausend Euro, alles aus eigener Tasche, wie er betont. Kredite oder Fördermittel nimmt er nicht in Anspruch. „Daher erlaube ich mir auch einen Namen, der mir gefällt“, sagt er in Anspielung auf eine kürzlich geäußerte Kritik am englischen Namen „Hall of Meat“.

Konzept der Hall of Meat in Wildau: Qualität statt Masse

Für den früheren internationalen Top-Manager ist die Fleischhalle viel mehr als ein Geschäft. Er spricht über Nachhaltigkeit, über regionale Kreisläufe, kurze Transportwege. Das klingt aus seinem Mund nicht abgedroschen. „Meine Motivation ist, regionale Produkte zugänglich zu machen und zu zeigen, dass das auch mit einer fairen Bezahlung der Bauern möglich ist.“

Das Kilo Fleisch für zwei Euro wird es in der „Hall of Meat“ nicht geben, das 250-Gramm-Steak kann schon mal 8,50 Euro kosten. Für Olaf Mahr ist das trotzdem angemessen. „Wir haben unsere Preise, aber wir sind nicht überteuert“, sagt er. Angebote zur Belieferung von Sterne-Restaurants in Berlin hat er ausgeschlagen. Er müsste die Fleischproduktion schlagartig vervielfachen. Sein Konzept, auf Qualität statt auf Masse zu setzen, ginge dann nicht mehr auf. Es widerspräche auch dem, was er selbst stets predigt: „Esst weniger und schmeißt nicht so viel weg.“

Von Frank Pawlowski