

Produktion

Stammkunden reisen
aus 50 Kilometern
Umkreis an

Das Mon-Chéri-Prinzip

Zwischen Mitte Juni und Mitte September ruht die Produktion.

Die Nachfrage übersteigt in der Zucht und der Produktion die Kapazitäten.

FILIP LACHMANN

Während die Straße auf der Fahrt ins thüringische Rodisleben, einem Ortsteil der Stadt Rastenberg, immer schmaler wird, erscheint vor Augen fast automatisch das Bild eines idyllischen Kleinbetriebs. Umso überraschter ist man, plötzlich auf dem Hof eines modernen Agrarunternehmens mit eigener Fleischwarenherstellung zu stehen. Wer die Hofladen Udo Weilepp GmbH besucht, zweifelt im ersten Moment kurz daran, bei einem familiär geführten Direktvermarkter gelandet zu sein. Die hohe Arbeitsfrequenz in der hauseigenen Schlachtereie und der damit einhergehende Produktionsbetrieb, aber auch der nahezu täglich geöffnete Hofladen mit seinen drei Verkäuferinnen lassen vielmehr auf einen mittelständischen Fleischereibetrieb schließen.

Als Udo Weilepp vor 17 Jahren notgedrungen den Weg des Direktvermarkters einschlug, ahnte er noch nicht, wohin ihn dieser einst führen würde. Bis dahin leitete er einen reinen Landwirtschaftsbetrieb, der seine Schweinehälften an umliegende Fleischereien verkaufte. Nur hatten diese plötzlich kein Interesse mehr an seinen Produkten, als die damals noch in der Region verbreiteten Großschlachthöfe zunehmend lukrativere Angebote machten. Demzufolge richtete er auf seinem Hof zusätzlich zur bereits bestehenden Schlacht- noch eine Produktionsschiene ein. Und von da an entwickelte er das Unternehmen gemeinsam mit Ehefrau Regine und Sohn Steffen Schritt für Schritt zu seiner heutigen Größe.

Rezepturen aus der Region

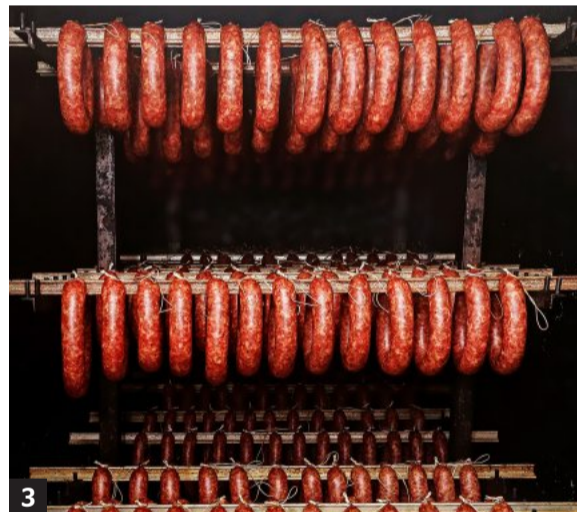
Drei gelernte Fleischer bewerkstelligen, unterstützt von einer Gehilfin, derzeit an fünf Tagen der Woche die Herstellung des Sortiments, das im Wesentlichen auf Produkten nach hausschlachtener Art basiert. Vom Schinken über die Blutwurst bis hin zum Braten ist die Auswahl so vielfältig wie bei klassischen Landfleischereien. An diesem Tag stehen unter anderem die Knackwürste auf dem Plan. Drei Varianten stellen die Fleischer um Produktionsleiter Christian Theisel her: im Mitteldarm, im Walsroder Kunstdarm sowie im Schweine-



1



2



3

1 Ein Teil des Fleisches das montags morgens geschlachtet wird, ist für die Warmfleischverarbeitung. 2 Drei Fleischer und eine Gehilfin sind für den Produktionsablauf verantwortlich. 3 Knacker im Schweinedarm reifen in der Räucherkammer. Fotos: fl

darm. Die Basisrezepturen sämtlicher Waren stammen aus der Region und wurden nach den eigenen Vorstellungen verfeinert. Ganz im Sinne der traditionellen Handwerkerei werden die Knacker vor dem Räuchern luftgetrocknet. Dadurch lösen sich die Därme später beim Verzehr fast von allein von den Rohwürsten.

Trotz der recht abgelegenen Lage, in einer Ortschaft ohne Durchgangsstraße, reist an jenem Donnerstagvormittag der Kundenstrom im Geschäft nicht ab. Die Autokennzeichen auf dem Parkplatz skizzieren grob das Einzugsgebiet der Stammkunden, die regelmäßig aus einem Umkreis von gut 50 Kilometern den Hofladen ansteuern. Besonders hervor sticht ein Mann, der die Waren gleich kistenweise in Empfang nimmt. „Das ist einer unserer Wiederverkäufer“, klärt Weilepp auf. Davon gibt es etwa eine Handvoll in den umliegenden Städten wie Apolda und Weimar.

Bei Rewe gelistet

Obwohl wöchentlich zwischen 15 und 20 Schweine geschlachtet und verarbeitet werden, sind die Waren längst zu einem knappen Gut geworden. Insbesondere seit dem die Thüringer als regionaler Rewe-Partner gelistet sind. „Die Nachfrage übersteigt mittlerweile bei weitem unsere Kapazitäten – sowohl in

der Schweinezucht als auch in der Produktion“, berichtet der Firm lenker. Selbst umliegende Fleischereien, die den Landwirt einst durch ihre Abkehr erst zum Direktvermarkter machten, fragen nun wieder vermehrt nach den Produktionsrohstoffen.

Es ist Weilepps artgerechte Haltungphilosophie, die die Rodislebener Schweine so begehrenswert macht. So stehen die Paarhufer ganzjährig auf Stroh und werden medizinfrei großgezogen. Vor dem ersten Geburtstag wird zudem kein Schwein zur Schlachtung geführt. Diese befindet sich genauso wie ein eigenes Labor für die amtliche Veterinäruntersuchung mitten auf dem Hof. Kürzeste Verarbeitungswege sind somit garantiert.

Aufstockung kein Thema

Eine Aufstockung der Kapazitäten ist für Weilepp trotz der starken Nachfrage kein Thema: „Geht es nach den Kunden, dann könnten wir problemlos einen weiteren Stall mit 600 Stellplätzen errichten. Aber dann würden wir in Dimensionen vorstoßen, die wir als Familienbetrieb weder finanziell noch personell bewältigen könnten. Schließlich müssten wir im gleichen Ausmaß die Schlacht- und auch die Produktionsstrecke erweitern.“ Es sei zudem gefährlich, sich stets am nächstgrößeren Wettbe-

werber zu orientieren, da auf diesen nur ein noch größerer folgen würde und somit kein Ende in Sicht wäre.

Besondere Produkte zeichnen sich ferner seit jeher nicht durch ihre grenzenlose Verfügbarkeit aus, sondern durch ihre Knappheit. Vorbestellen ist im Hofladen daher in jedem Fall ratsam. Bratwürste wechseln beispielsweise ausschließlich nach Voranmeldung den Besitzer. Drei Monate im Jahr müssen die Kunden sogar komplett auf die Weileppche Fleisch- und Wurstwelt verzichten. „Unsere Produkte sind wie die Pralinen von Mon Chéri – im Sommer sind sie einfach nicht erhältlich“, sagt der Firmengründer mit einem Augenzwinkern. Zwischen Mitte Juni und Mitte September ruht die Produktion, da in dieser Zeit alle Kräfte im Ackerbau gebündelt sind.

Zunehmender Fachkräftemangel

Gerade in personeller Hinsicht mag Weilepp nur ungerne in die Zukunft schauen: „Unsere Mitarbeiter sind alle schon im gesetzten Alter und bisher weiß ich noch nicht, wie ich sie eines Tages gleichwertig ersetzen kann.“ Wie so viele handwerkliche Betriebe beklagt auch Weilepp den zunehmenden Fachkräftemangel. Verschärft wird die Nachwuchssuche, durch die Messlatte, die Produktionsleiter Theisel und seine Kollegen mit ihrem innerbe-

trieblichen Engagement in bemerkenswerte Höhen geschraubt haben. „Eigentlich vereint unser Produktionsteam zwei Berufe in einem. Denn nach dem Ende der täglichen Produktion am frühen Nachmittag, übernehmen sie dienstags, donnerstags und freitags zusätzlich noch den kompletten Schlachtbetrieb“, berichtet Weilepp anerkennend. Er kann sich nur schwer vorstellen, dass er noch einmal Fachkräfte findet, die zu solch einem Arbeitspensum bereit sind.

Die Schlachtung am Nachmittag hängt weniger mit den morgendlichen Herstellungsprozessen zusammen, sondern mit der schwierigen Terminierung für die obligatorische Fleischschau. Nur montags findet die Schlachtung am Morgen unmittelbar vor Produktionsbeginn statt, sodass das Fleisch direkt warm verarbeitet werden kann.

Neben Schweinen schlachten die Rodislebener auch regelmäßig Rinder aus eigener Haltung. Allerdings fällt der Rhythmus mit einem Rind alle drei Wochen hier deutlich geringer aus. Umso besser passen die Wiederkäuer somit ins Programm der raren Spezialitäten. „Noch bevor die Mastbullen die Schlachtbank sehen, sind sie in der Regel schon vollständig verkauft“, sagt Theisel zufrieden. | afz 49/2017
www.hofladen-weilepp.de