

Metzgerei Reichenbach, Glottertal

Gold fürs Original

Die Glottertäler Metzgerei Reichenbach hat in diesem Jahr wieder hohe Anerkennung erfahren. Insgesamt 30 Wurst- und Schinkenprodukte wurden bei den Qualitätsprüfungen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) sowie des Deutschen Fleischerverbandes (DFV) mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. „Wir unterziehen uns diesen Wettbewerben schon seit zehn Jahren“, sagt Metzgermeister und Firmenchef Ulrich Reichenbach. „Unsere Proben müssen kurzfristig aus dem laufenden Sortiment eingeschickt werden. Auszeichnungen setzen daher kontinuierlich hochwertige Arbeit voraus.“ Bei der DLG in Frankfurt werden die Produkte auf Aussehen, Verarbeitung und Inhaltsstoffe geprüft, und nur diejenigen, die die Standards in besonderem Maße erfüllen, werden prämiert.

Zur Qualität bei Reichenbach tragen viele Faktoren bei. Das Fleisch kommt ausschließlich aus artge-

rechter Tierhaltung. Die Metzgerei Reichenbach bewirtschaftet auf 150 Hektar Grünland und unterhält einen eigenen Viehbestand mit rund 500 Tieren; sie bleiben im Sommer auf der Weide und werden nur mit hofeigenen Futtermitteln gemästet. Dazu kommt eine Bio-Mutterkuherde im Naturschutzgebiet Freiburger Mundenhof. Beim Bezug der Schweine ist die Kontrolle dadurch gewährleistet, dass sie seit 20 Jahren von drei Mästern aus der Region kommen. Auch dort wird ausschließlich mit hofeigenen Futtermitteln gefüttert.

Günstig für die Produktqualität sind zudem die kurzen Transportwege und die eigene Schlachtung im Glottertal. Das Sortiment stammt vollständig aus eigener Schlachtung und eigener Herstellung. 1995 wurde ein moderner Produktionsbetrieb im Gewerbegebiet Engematten errichtet, der vor kurzem die EU-Zulassung für Schlachtung, Zerlegung und Produktion bekam. Die Metzgerei Reichenbach ist einer der



Ulrich Reichenbach (li.), Produktionsleiter Hauke Trost und die Verkäuferinnen der Metzgerei Reichenbach wissen: Sie bieten ausgezeichnete Wurst- und Fleischsorten.

BAN

wenigen Betriebe, die überhaupt im eigenen Hause schlachten dürfen. Dort werden jede Woche etwa 50 bis 60 Schweine und zehn Rinder geschlachtet. Ihre Verarbeitung zu rund 150 Wurst- und Schinkensorten erfolgt nach bewährten Rezepten. Es wird auf ausreichende Ruhe- und Reifezeiten geachtet. Auch neue Kreationen wurden schon erfolgreich eingeführt. Alle Produkte sind dabei frei von Lactose und Glutenzusatzstoffen, deshalb auch bestens geeignet für Allergiker. Zu diesem Qualitätsanspruch passt es,

dass Reichenbach seine Spezialitäten auch allein in eigenen Verkaufsstellen vermarktet und nicht an Discounter liefert. Der Betrieb unterhält fünf Filialen zwei mobile Verkaufsstellen rund um Freiburg und ist täglich auf dem Freiburger Münsterplatz. Mit seinem Festservice übernimmt er das Catering vom kleinen Gartenfest bis zum Galabüfett. Und wer will, kann sich Schwarzwälder Speck, Bratwürste und vieles mehr auch über den Internetauftritt von Reichenbach schicken lassen.

ban