

10. Juli 2014

Anzeige

Alles aus einer Hand

40 Jahre Verkaufsstelle Gundelfingen der Metzgerei Reichenbach aus Glottertal.



Das Team von der Filiale in Gundelfingen. Foto: PR

Seit 40 Jahren gibt es in Gundelfingen eine Verkaufsstelle der Metzgerei Reichenbach aus dem Glottertal. Vom heutigen Donnerstag bis einschließlich Samstag feiert die Metzgerei mit ihren Kunden dieses Ereignis. Es gibt Angebote rund um die Zahl 40 in allen Filialen, und in Gundelfingen wird mit einem Glas Sekt angestoßen.

"Es war damals die erste Filiale meines Vaters Max, in der außerhalb unserer Metzgerei unsere Würste und das Fleisch an einem weiteren, festen Standort verkauft wurden", sagt der heutige Inhaber Ulrich Reichenbach. Im Jahr 2011 stand der Umzug von der alten Bundesstraße 90 in die heutigen Verkaufsräume am Sonnenplatz an, denn im alten Haus war kein Platz für einen zusätzlichen Imbissbereich, und es hätte auch so manche Sanierung getätigt werden müssen.

Geleitet wird die Filiale von Horst Lange. Die langjährigen Fachverkäuferinnen Silvia Orda und Angela Kaufmann unterstützen ihn in Gundelfingen. Zum Team gehört auch Catja

Paglalunga, welche nach ihrer Ausbildung von der Metzgerei Reichenbach übernommen wurde.

Die Metzgerei Reichenbach bewirtschaftet 200 Hektar Grünland, hält über 600 eigene Rinder selber, und auch die Schweine stammen aus eigener Aufzucht. "Mittlerweile gleichen wir eher einem landwirtschaftlichen Selbstvermarkter als einer Metzgerei", sagt Reichenbach. Er ist mit Leib und Seele Landwirt und Metzger.

Von der Aufzucht vor Ort bis zum Verkauf an der Ladentheke

Das dahinterstehende Konzept der Metzgerei Reichenbach ist relativ einfach: Die Tiere wachsen in nächster Umgebung, also vor Ort, auf. Die ganze Kette von Tierhaltung, Verarbeitung bis zum Verkauf ist in einer Hand und spielt sich in einem maximalen Radius von 50 Kilometern ab. "Alle Tiere werden von mir selbst von den Weiden geholt und zu uns in den Betrieb gefahren", sagt der Metzgermeister. Das ist für ihn aktiver Umwelt- und Tierschutz. Um den Kunden die Tiere und das Verständnis hierfür näher zu bringen, veranstaltet die Metzgerei jährlich im September den traditionellen Almbtrieb der blumengeschmückten Rinder von den Weiden oder einen Tag der offenen Tür im Glottertal in den Engematten.

Alles Fleisch stammt aus der hauseigenen Schlachtung im Glottertäler Betrieb, was heute in den Metzgereien nur noch sehr selten ist. Sämtliche Wurst- und Fleischwaren werden zu 100 Prozent selbst hergestellt. Hausmacher Schwarz-, Leber- und Bratwürste sowie Schwarzwälder Speck und Schinken werden nach der Tradition der bäuerlichen Hausschlachtung mit Naturgewürzen frisch zubereitet und verfeinert. Weiter ist die Knochenreifung des Fleisches seit Jahren ein selbstverständliches Verfahren des Metzgerbetriebs. Ein Unterschied, den man schmecke, so Reichenbach. Der Direktverkauf der frischen Ware findet in den Filialen im Glottertal, Gundelfingen, Sexau, Freiburg-St. Georgen, Umkirch sowie den täglichen mobilen Verkaufsstellen auf dem Freiburger Münsterplatz, in Freiburg-Weingarten, Freiburg-Mooswald, Eichstetten und Oberrottweil statt. "Durch die kurzen Wege, umweltschonende Weiterverarbeitung, eine energieeffiziente Kälteanlage, den Direktverkauf ohne Zwischenhandel und den Verzicht auf SB-Verpackungen weisen unsere Produkte eine bessere Ökobilanz auf, als manche Bioprodukte", so Reichenbach.

Dieses nachhaltige Konzept verfolge das Unternehmen seit mehr als 50 Jahren, worauf man stolz sei. "Unsere Kunden kaufen ein sicheres Produkt, das von der Aufzucht bis zum Verkauf aus unserer Hand ist. Und weil die ganze Wertschöpfung in unserer Hand liegt und keiner mitverdient, sind unsere Produkte von hoher Qualität, oft jedoch viel günstiger als vergleichbare Produkte im Handel", sagt Ulrich Reichenbach.

Autor: go