

FLEISCHGROSSMARKT HAMBURG



FrischePost!

AKTUELLES UND WISSENSWERTES RUND UM DEN FLEISCHGROSSMARKT HAMBURG

September | Oktober | 2012



Melanie Otto

**JUNGE CHEFIN
IM FLEISCH-
GESCHÄFT**



Nils Leder

**AZUBI MIT
SINN FÜR
TRADITION**



Annette Albrecht

**PASST PERFEKT
IN DIE
SCHANZEN-HÖFE**

Global-Fleisch: Stefan Schmid

FRISCH-FLEISCH-SPEZIALIST





Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Auf dem Fleischgroßmarkt geben sich Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft verlustfrei die Klinke in die Hand. Wenn unserer Auszubildende des technischen Betriebs, Nils Leder, die Heizungsleitungen für die neuen Räumlichkeiten vom Arbeitsschutzservice Struve in einer ehemaligen Fleischerei an der Sternstraße legt, ist er mit Leidenschaft dabei. Hier spürt man, wie in vielen Winkeln auf dem FGH, noch Tradition. Diese verpflichtet, ohne dass die neuen Zeiten aus den Augen verloren gehen. Das weiß auch unser siebenköpfiger Aufsichtsrat, der Ende August von den 44 Gesellschaftern der FleischGrossmarkt Hamburg GmbH gewählt wurde. Der neue Aufsichtsrat ist auch der alte, denn Geradlinigkeit, Verlässlichkeit und Kontinuität stehen auf dem Fleischgroßmarkt weit oben. Aufsichtsrat Rainer Bundies bringt es wunderbar auf den Punkt: „Wir haben die Hand am Puls aller Mieter. Es ist ein roter Faden, der in die Zukunft reicht.“

Kaum einer kennt den Fleischgroßmarkt so gut, wie das langjährige Aufsichtsratsmitglied Walter Schmid, Gründer und Chef von Global-Fleisch. Als er 1968 mit einem einzigen Telefon anfang, war die Stadt noch für das gesamte Marktareal verantwortlich und schlachtete hier Rinder, Schweine und Kälber.

Der unternehmerischen Weitsicht und der finanziellen Risikobereitschaft von Jörg Mattfeld und Walter Schmid ist es zu verdanken, dass die FleischGrossmarkt Hamburg GmbH 1992 gegründet wurde, die das Areal des FGH von der Stadt pachten konnte. Genau 20 Jahre ist es also her, dass der Fleischgroßmarkt in seine jetzige Gesellschafterstruktur überführt wurde. Auch diesem Pioniergeist ist es letztendlich geschuldet, dass Hamburg mittlerweile zu einem der größten Fleischumschlagsplätze Europas geworden ist.

Synergien wurden im Laufe der Jahre immer wichtiger. Es gibt gute und wichtige Schulterschlüsse der einzelnen Firmen. Die Unternehmer und Unternehmerinnen unterstützen sich bei Import- und Exportgeschäften, bei Einkaufsverhandlungen mit Zulieferern, oder es werden einfach nur Erfahrungen ausgetauscht.

So wird der Staffelfstab auch an kommende Generationen weitergereicht. So arbeitet z.B. Melanie Otto Seite an Seite mit ihrem Vater Manfred im gleichnamigen Fleischfachgeschäft und Stefan Schmid hat ein hochmodernes Transportsystem für die Schweinezerlegung bei Global Fleisch installiert.



Herzlichst
Ihr

Frank Seitz,
FGH Geschäftsführer

INHALT

Editorial	2
Schanzen-Höfe Aus Retro wird Neo	3
Schanzen-Höfe Kappich & Piel und Annette Albrecht Passt Perfekt	4
Schanzen-Höfe Daily Bullerei Briefing	5
Das Panoramadeck von Nord Event Location der Superlative	6
Wirtschaftsfaktor Arbeitssicherheit Saubere Sache	7
Global-Fleisch Frischfleisch-Spezialist	8
ASM Andresen Schulze Müller GmbH Besuch bei den Weihnachtsgänsen	10
Nils Leder - Technischer Dienst Azubi mit Sinn für Tradition	11
FGH Aufsichtsrat 14 Hände - ein Puls	12
Picobello bei Clean und Green High-Tech-LKW-Washtag	14
Melanie Otto liegt voll im Trend Junge Chefin im Fleischgeschäft	15
Impressum	15
Typisch FGH! Petra Jagiella	16
FGH Nachbar Kurz und knapp: Lokal 1	16



Vorarbeiter Jan Hoffmann (dritter von links) und seine Mitarbeiter legen 6500 Quadratmeter des alten Kopfsteinpflasters wieder frei



AUS RETRO WIRD NEO



Die einzelnen Steine werden in einem 45-Grad-Winkel zum Straßen- bzw. Flächenrand gesetzt



Auf jeder Baustelle dabei, der Jack Russel Terrier eines Steinsetzers

Jeder einzelne Stein wird aus dem Boden geholt und wieder eingepflastert. Mit einem Rüttlergerät und per Hand werden sie dann in die richtige Höhe gebracht

Malerisch und großstädtisch zugleich mausern sich die Schanzen-Höfe zum Vorzeigebereich der Metropole Hamburg. Als Silhouette dienen der Fernsehturm, das Mövenpick-Hotel und der Fleischgroßmarkt, die S-Bahn rauscht im Hintergrund. Ganz unten auf dem Boden wird der alte Pflasterstein von 1908 wieder freigelegt. Insgesamt sollen 6.500 Quadratmeter des Kopfsteinpflasters, das in den 50er Jahren asphaltiert wurde, den nostalgischen Charme wiederbeleben. „Wir legen 45 Pässe“, erläutert Vorarbeiter Jan Hoffmann das aufwendige Verfahren, die Steine in 45 Grad zur Fahrfläche einzusetzen. Seit drei Jahren ist die Firma J.C. Witt mit dieser Aufgabe vertraut. Zusammen mit der Behörde für Denkmalschutz und den ansässigen Firmen haben die Haussteinsetzer das Projekt realisiert.

Die alten Steine atmen Geschichte, im Laufe der Jahrzehnte sind sie glattgewetzt worden, schon Pferdekutschen fuhren über sie rüber. Bagger und Radlader stehen zum Einsatz bereit, „jeder einzelne Stein wird aus dem Boden geholt und per Handarbeit neu eingepflastert“, so Hoffmann. Ein Rüttlergerät bringt sie im neu ausgestreuten Pflastergranit, ein Lehm-/Sandgemisch, in die richtige Höhe. Ein Pflaster, verlegt für die Ewigkeit.

Eine französische Mädchenbüste aus den Dreißiger Jahren, dahinter ein Fragment einer alten vergoldeten Kirchenschnitzerei. Sie dienen Annette Albrecht als Vitrinendekoration für ihren Schmuck.



Am 27. und 28. Oktober 2012 lädt Annette Albrecht zusammen mit Frida Kappich zu einem Atelierfest ein



Kappich & Piel und Annette Albrecht

PASST PERFEKT



Mit Kraft und Grazie - der Schmuck von Annette Albrecht will nicht nur zieren sondern auch Freund sein. „Er ist immer auch Begleiter für einen bestimmten Lebensabschnitt“, sagt sie.

Der Laden ist charmant und betört die Sinne. In einer hellen, großzügigen Ecke der Werkstatt-Galerie Kappich & Piel in den Schanzen-Höfen ist der Mikrokosmos von Annette Albrecht. Es wirkt inspirierend und bodenständig zugleich hier, denn Albrecht macht Schmuck - aber ganz speziellen. Die Hamburger Schmuckkünstlerin entwirft in ihrem Atelier schwere Ringe, Kettenanhänger, geschwungene Oberarmreifen und Stiefelketten, die durch ihre Üppigkeit auffallen. Sie liebt das Opulente, Dreidimensionale, der Schmuck ist sinnlich, ohne kitschig zu wirken. „Mir ist es wichtig, dass das Schöne auch haptisch ist“, beschreibt sie ihren Schmuck. Albrecht kommt ursprünglich aus der Bildhauerei, darum spricht sie auch von „Handskulpturen“ und zeigt einen massiven Doppelfingerring aus Silber. „Ich liebe auch große Edelsteine“, sagt sie. Turmaline, Peridot, Mandarin-Granate, das farbliche Glitzern gibt dem Schmuck seine individuelle Note. „Ich benutze Silber, weil ich gerne mit großen, schweren Fassungen arbeite“, erzählt sie. Spezielle Goldrahmungen würden den Steinen einen warmen, leuchtenden Ton geben. Dann zeigt sie mit funkelnden Augen einen Ring mit einem grünen Peridot, „eine Märchenkugel“, sagt sie. Oft würde sich die Fassung in den Stein von alleine fügen oder anders herum, es ist ein Ineinandergleiten zweier Elemente und Geschichten, Annette Albrecht ist die Meisterin, die dem Ganzen den richtigen Schwung verleiht.



Zur künstlerischen Inspiration kommt das Handwerk. Sägen, Feilen, Polieren, Löten gehören zu ihrem Job.



DAILY BULLEREI BRIEFING



Lockerheit und direkte Ansprache wechseln sich ab. Kochen ist knallhartes Handwerk, gute Organisation das A und O



Heute kommen zwei Gesellschaften mit insgesamt 37 Personen. Deshalb müssen zusätzlich zur normalen Tageskarte zwei extra Menus geplant werden



Die Bullerei verbindet Kochtheorie mit Praxis und beschäftigt eigens einen Produktionskoch. Es gibt kein Convenience-Food. „Die höchste Fertigungsstufe sind Dosentomaten“, sagt Küchenchef Wolf

Es ist ein sonniger Vormittag im Innenhof der Schanzen-Höfe. Zwölf Frauen und Männer in weißen Jacken sitzen am massiven Holztisch. Es wird gelacht und geflächst, plötzlich hebt Michael Wolf leise aber bestimmt das Erzähltempo an. Letztendlich darf keine Zeit verschenkt werden, ab 12 Uhr läuft warme Küche im Bistro Deli, und das Abendgeschäft der Bullerei muss ebenfalls geplant werden. Der gesamte Tagesablauf, à la Carte wie Menü, wird im Briefing der Bullerei-Köche durchgesprochen. Küchenchef Wolf bittet seine Mitarbeiter zum Rapport: „Wir haben zwei Veranstaltungen, insgesamt 37 Portionen“. Entremetier (Gemüse), Saucier, Rotisseur (Braten) und Poissonnier (Fisch) berichten: Es gibt Argentinische Rotgarnele, dann Neuseeländisches Roastbeef, als Nachspeise etwas mit Mascarpone. „Paprika zum Häuten bitte abflammen“, wird dem Gemüseposten aufgetragen.

„Ist noch genug Lammshulter da?“, „Wie oft ist Forelle gestern gelaufen?“, „Zum Überraschungsmenü machen wir Milchschnitte als Dessert!“. Im Stakkato werden Bestand und Lageplan gecheckt. „Ein neues Gesicht“, stellt Wolf eine Kollegin vor. Sie studiert Gastronomie-Management, muss in die Praxis reinschnuppern. „Ich will mich irgendwann einmal mit einem eigenen Laden selbstständig machen“, sagt sie. Nichts ist da besser für den Hintergrund, als ins knallharte Tagesgeschäft eines In-Restaurants geworfen zu werden. „Handgeschnittenes Beef Tatar vom Wildochsenfilet“ statt betriebswirtschaftliche Theorie, „Die Sülze mit anderem Fisch heute für Surf and Turf“, lautet das Wissenscredo. Auch die Bullerei verbindet Theorie und Praxis, beschäftigt extra einen Produktionskoch. „Wir haben keine Convenience-Produkte“, so Wolf. Brühe, Fonds, Saucen, alles wird hier selber gemacht. Kurz darauf beendet Küchenchef Wolf das täglichen Briefing und jeder weiß, was er zu tun hat.

LOCATION DER SUPERLATIVE

Nord Event expandiert als eine der führenden Event-Agenturen in Norddeutschland in die Höhe. Mit den neuen Veranstaltungsflächen im Emporio Tower bietet die Branchengröße nun eine der höchsten Event-Locations der Hansestadt an. Mitten im Stadtzentrum feiern und tagen Unternehmen hier auf über 2000 Quadratmetern – in perfekter Anbindung, mit hochwertiger Ausstattung und Rundum-Panoramablick

Rasant werden die Gäste im Fahrstuhl in die 23. Etage befördert. Und dann die Überraschung: Das moderne, lichtdurchflutete „Nord Event Panoramadeck“ bietet perfekt ausgestattete Event- und Konferenzflächen. Tagungsräume unterschiedlichster Größe und eine perfekt durchgestylte Lounge in atemberaubender Höhe. Besonderer Clou ist der eindrucksvolle 360°-Blick über Alster und City.

Neben seinem Penthouse Elb-Panorama, dem ehemaligen Hauptzollamt im Hafen und dem Segelschiff „Mare Frisium“ hat Nord Event-Chef Hans-Christoph Klaiber nun also auch noch diese exquisite Aussichtsplattform im Portfolio. Mit Blick auf die Dächer Hamburgs kommen hier auch kleine Gruppen auf große Ideen. Die multifunktionalen Tagungsräume sind mit modernster Technik ausgestattet, Gruppen ab zwei Personen können die Räume für Seminare, Tagungen oder Meetings buchen.

Auch kulinarisch wollen Klaiber und sein Küchendirektor Maximilian Karl qualitativ hoch hinaus, setzen aber ganz bodenständig auf die regionale Karte. Bei der "HighLive Lounge" werden regelmäßig ca. 200 Gäste bewirtet, z.B. Rinderrücken mit Kräuterkruste oder Rosstbeef sind Spezialitäten, die Delta-Fleisch liefert. „Wir setzen auf regionale Produkte, ohne weite Anfahrten“, sagt Karl. So werden von Nord Event auf ihren jährlich 3500 Veranstaltungen Leckereien wie norddeutscher Käse oder friesischer Ochs aus Mecklenburg-Vorpommern kredenzt. Auf Wunsch werde sicherlich auch international gekocht, „der Trend geht aber in Richtung regionale Küche“, so Karl.

Den Gästen auf dem „Nord Event Panoramadeck“ hat es köstlich geschmeckt. „Es ist ein junges, frisches Format“, freut sich Klaiber über die gelungene Mischung aus Plausch, Leckereien und Party. Das Musik-Label Wavemusic sorgte mit der „HighLive Lounge“ für die passenden Klänge. Bis spät in die Nacht wurde getanzt, orchestriert vom Hamburger Nachthimmel.



Hans-Christoph Klaiber mit Musikproduzent Rolf Zuckowski, der immer wieder gern Gast ist bei dem Event "HighLive Lounge"



Frisch auf den Tisch: Nord Event setzt erfolgreich auf Produkte aus der heimischen Region

Auch auf dem FGH expandiert Nord Event

Die bisherige Küche soll modernisiert und vergrößert werden. „Wir arbeiten an einer neuen Logistik“, sagt Küchendirektor Maximilian Karl. Mit einem zusätzlichen Ofen wird die Kapazität ungefähr verdoppelt und die Mietfläche um 400 Quadratmeter vergrößert.“



Bullerei-Chef Patrick Rütter (links) diskutiert ange-regt mit Fabian und Manuel Struve über Sicherheits-anforderungen in Restaurants. Er lobt das richtige Augenmaß von ASSS, mit dem sie das Notwendige flexibel und möglichst unbürokratisch umsetzen



Brandschutz ist sehr wichtig. An gekennzeichneten Sammelstellen sollen sich die Menschen im Ernstfall einfinden. Dort erhalten sie nähere Anweisungen.

SAUBERE SACHE

Wirtschaftsfaktor Arbeitssicherheit

Manuel Struve lächelt gelassen. Vertrauenswürdigkeit und Ruhe ist das große Kapital des Geschäftsführers vom Arbeitsschutz-service Struve (ASSS). Er ist eine Art Trouble Shooter. Häufig wirkt ASSS schon präventiv. Arbeitssicherheit ist auf dem FGH ein Muss, viele Regeln und Normen sind vorgegeben. Gibt es irgendwo ein Problem, ist Struve oder einer seiner sieben Mitarbeiter zur Stelle. Im Büro stapeln sich fein geordnet auf den Schreibtischen Notizen mit neuen Aufträgen. An der Wand hängt neben einem riesigen Plan des Einsatzgebietes in ganz Norddeutschland ein 100 Jahre altes Foto vom Fleischgroßmarkt mit einem alten Wagen, auf dem das ASSS-Konterfei reinretuschiert ist. Ohne Arbeitsschutz wäre auch die lange FGH-Erfolgs-geschichte nicht denkbar.

Seit zehn Jahren kümmern sich Struve und Co. um Dinge wie das richtige Verkehrswegekonzept auf dem FGH, Gefährdungsanalysen erstellt, Brandschutzkonzepte entwickelt, aber auch Neubauten werden in Sicherheitsfragen unterstützt. Gerade haben Struve und sein Filius Fabian für die Brauhausgastronomie in den Schanzen-Höfen den richtigen Tageslicht-Quotienten errechnet und nachfolgende Maßnahmen umgesetzt, um optimales Arbeiten zu ermöglichen.

„Arbeitssicherheit ist ein Wirtschaftsfaktor“, sagt Manuel Struve. Neben den FGH-Firmen, berät sein Unternehmen AIDA-Kreuzfahrtschiffe, die Drägerwerke in Lübeck oder die Ostfriesische Tee Gesellschaft in Seevetal. „Neulich haben wir dort Abseilübungen aus zwölf Metern Höhe an Hochregalstaplern gemacht“, berichtet Struve. ASSS arbeitet eng mit der Berufsgenossenschaft (BG) und dem Amt für Arbeitsschutz zusammen. Zudem werden die Vorsorgeuntersuchungen durch einen Arbeitsmediziner umgesetzt oder die richtigen Beitragszahlungen der BG geprüft. „Wir fahren zu jedem Kunden raus“, erläutert Struve die enge Bindung.

Sohn Fabian, 24 Jahre, hat gerade eine Unterweisung bei

Steakmeister in der Halle D absoviert. Es ging um die richtige Geschwindigkeit bei Elektroameisen. „Ich bin Frontmann, muss raus“, sagt er. Ob Backöfen oder Schockfroster, das Feintuning muss stimmen. „Wir schaffen für Führungskräfte und Mitarbeitern ein sicheres Fundament“, so Vater Manuel. Man versteht sich als freundschaftlicher Partner, „die Akzeptanz ist absolut da“, sagt er.

Vor dem Restaurant Bullerei wartet schon Chef Patrick Rütter auf die beiden Struves. „Die Sicherheitsanforderungen an ein Unternehmen sind gerade in Deutschland hoch“, sagt er. Die Stärke von ASSS sei es, das Notwendige kreativ und wirtschaftlich umzusetzen. So dürfen die massiven Holzbänke und -Stühle vor dem Restaurant nicht im Bereich der Feuerwehruzufahrt stehen. ASSS und Rütter konzipierten ein nicht verankertes Sitzensemble, das schnellstens flexibel verrückbar ist. „Es geht bei aller nötigen Bürokratie um unkomplizierte Lösungen“, lobt Rütter das patente Vorgehen.

ASSS führt in seinem Unternehmen sicherheitstechnische Unterweisungen für die Mitarbeiter durch, um Stech- Brand- und Schnittschutz

ebenso zu gewährleisten, wie die in der Gastronomie nötige Hygiene. Dabei arbeitet die Firma mit modernsten Mitteln, so werden die Präsentationen und Sicherheitsratschläge auf jedes Unternehmen individuell zugeschnitten. Die akribische, verlässliche Arbeit hat sich ausgezahlt, ASSS expandiert.



Die beiden Struves und ihr Team. Es herrscht relativ freie Zeiteinteilung. „Dafür muss ich mich auch am Sonntag drauf verlassen können, dass jemand da ist, wenn es Probleme gibt“, so Manuel Struve



FRISCHFLEISCH-SPE



"Geburtsjahr" der heutigen Firma Global-Fleisch war das Jahr 1968 unter der Führung von Walter Schmid. Heute, mit knapp 100 Beschäftigten, steht ihm der Junior Stefan Schmid (Foto) hilfreich zur Seite

Die Zerlegung von Schweinehälften gehört nach wie vor zum Kerngeschäft auf dem Fleischgroßmarkt. Global-Fleisch ist eine Institution auf diesem Gebiet, auch über Hamburgs Grenzen hinaus



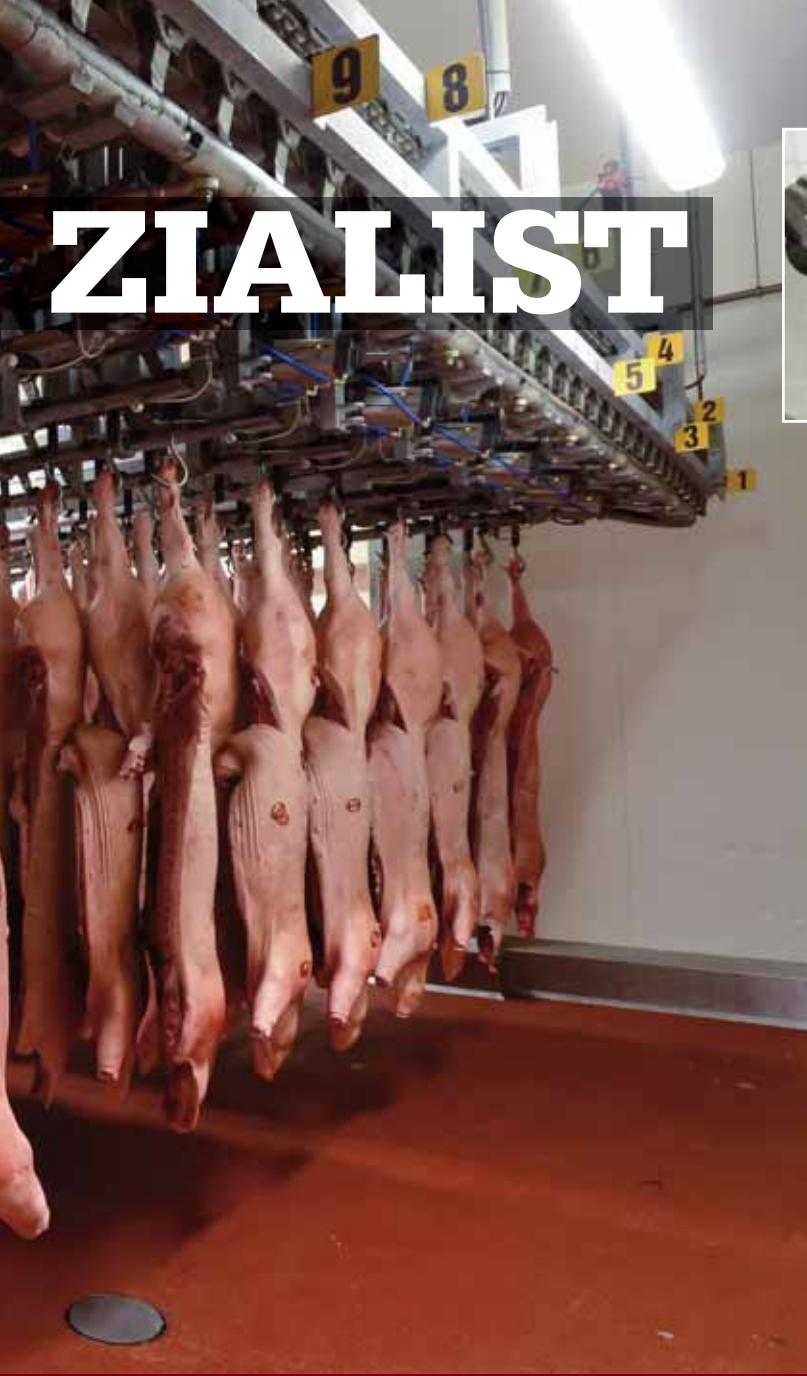
Vor vier Jahren wurde eine hoch moderne Zerlegelinie, konzipiert von Stefan Schmid, in den Produktionsbereich der Firma eingebunden. Hier werden täglich Schweinehälften aus regionaler Schlachtung be- und verarbeitet, die ausschließlich unter das QS-Gütesiegel fallen



Der „Säger“ (Foto rechts) steht am Anfang der Zerlegelinie und bestimmt den Rhythmus und das Arbeitstempo der Zerlegefacharbeiter. Dieser Arbeitsplatz erfordert äußerste Konzentration, denn alle nachfolgenden Kollegen müssen sich dem Tempo möglichst gleichmäßig anpassen können



ZIALIST



Hygiene ist heutzutage in einem Lebensmittelbetrieb wie Global-Fleisch fester Bestandteil des Tagesablaufs. Der Weg der Facharbeiter zum Arbeitsplatz zu Beginn jeder Schicht führt durch eine umfangreiche Zwangshygienschleuse, so können keine Bakterien in den Produktionsraum gelangen. Die Messer, auch heute noch wichtigstes Werkzeug der Branche, ist traditionell persönliches Eigentum jeden Fleischers, der dafür verantwortlich ist, dass sein Handwerkszeug nach jeder Schicht in einer speziellen Messerkorbwaschmaschine gereinigt und desinfiziert wird



Das fertig zerlegte Schweinefleisch wird am Ende der Zerlegelinie verpackt, etikettiert und in verschiedenen Kühlräumen gelagert



Kühlfahrzeuge der betriebseigenen Flotte sorgen für einen fachgerechten, hygienischen und pünktlichen Transport direkt zum Kunden



Die Gänseherde lebt auf der Weide und ernährt sich vom guten Gras

BESUCH BEI DEN WEIHNACHTSGÄNSEN

Kundenpflege steht für die FGH-Betriebe ganz oben. Die ASM Andresen Schulze Müller GmbH machte es mustergültig und lud einen Kunden ein, sich auf dem Bauernhof nach den Gänsen für den späteren Weihnachtsbraten zu erkundigen

Kundennähe und Transparenz werden bei Leif Müller und seiner ASM Andresen Schulze Müller GmbH großgeschrieben. Ein Kunde, die Pommersche Fleisch- und Wurstwaren Ströming GbR, wollte sich persönlich von der Top-Qualität und der Herkunft des Weihnachtsgeflügels überzeugen. Der wollte gerne ein Bild mit seinen

Weihnachtsgänsen auf dem Bauernhof, um auch seine Kunden auf den Hamburger Wochenmärkten von der regionalen Herkunft zu überzeugen. „Ich habe ihn dann selbstverständlich eingeladen, mich zum Landwirt nach Schleswig-Holstein zu begleiten“, sagt Müller. Auf Weiden würde das Herdentier dort die allerbesten Rahmenbedingungen vorfinden. „Die Gänse wandern von Weide zu Weide, nur das Gras muss sich hin und wieder mal erholen“, so Müller über die Idylle. Die Gössel wurden im Februar und März geboren und lebten die ersten Tage im Stall auf Stroh. Ab dem 11. November, dem St. Martinstag, werden sie auf dem Hof geschlachtet. Der Kunde war hochzufrieden mit der Präsentation seiner künftigen Ware und freut sich nun auf das Poster mit den Weihnachtsgänsen. „Wir müssen unseren Kunden etwas an die Hand geben, damit sie sich von der Konkurrenz abheben können“, sagt Müller.



Leif Müller und Kunde Malte Ströming mit zwei Gänsen Ende August. Ab dem 11. November wird geschlachtet, dann werden sie als Weihnachtsgans auf dem Markt verkauft



AZUBI MIT SINN FÜR TRADITION

Nils Leder - Technischer Dienst

Nils Leder will sich nochmal kurz umziehen. Warum eigentlich? Sein Pullover ist ein wenig staubig, Leder aber immer noch akkurat in der Erscheinung. Schließlich hat der Lehrling beim technischen Betrieb des FGH ja auch schon einen halben Arbeitstag hinter sich. Doch der sympathische Leder nimmt es ganz genau. Wie bei der Arbeit. „Ich will die dreieinhalb Lehrjahre bestmöglich abschließen“, betont er. „Wir sind hochzufrieden“, sagt sein Ausbilder Wolfgang Rademacher. Leder, 27 Jahre, macht eine Ausbildung zum Anlagenmechaniker für Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik. Es hatte ein erhöhter personeller Bedarf auf dem FGH im technischen Bereich bestanden, deswegen erwog FGH-Geschäftsführer Frank Seitz zusammen mit dem Leiter des technischen Betriebes Rademacher, einen Ausbildungsplatz anzubieten.

Leder taucht im frischen Arbeitshemd wieder auf. „Bisher läuft es gut“, freut er sich. In der Berufsschule erreicht er oft Bestnoten, mit Glück kann er somit die Ausbildungszeit verkürzen. Leder repräsentiert den FGH in zweierlei Hinsicht. Er steht auf charmante Art und Weise für Leistung und Qualität, zum anderen stellt er einen stetigen Wandel und hierbei die Zukunft dar. „Ich habe noch viel vor“, sagt er, „würde nach der Ausbildung gerne daran teilhaben, den FGH weiterhin erfolgreich zu gestalten“. Der technische Betrieb mit seinen Handwerksexperten bildet das Rückgrat des FGH mit seinen vielen alten und neuen Gebäuden und ihren unzähligen Leitungen.

Nach einem Praktikum, das er erfolgreich beim FGH absolviert hatte, gab dieser Leder einen Lehrvertrag. „Besonders gefällt mir die Tradition hier“, schwärmt Nils, „Altes wieder herzurichten ist manchmal anspruchsvoller als jeder Neubau“, sagt er. Dann nimmt er Maß an einem Stück Kupfer. Es sind die Heizungsleitungen für die neuen Räumlichkeiten von ASSS in der ehemaligen Fleischerei von Henry Detjens an der Sternstraße. „Das ist der Kapillarspalt, zwischen Bogen und Rohr



Nils Leder (li) und sein Ausbilder Wolfgang Rademacher vom Technischen Betrieb auf dem FGH

fließt hier warmer Lot rein“, erklärt er fachmännisch. Rademacher guckt prüfend und vertrauend zugleich. „Heute geht die Regelungstechnik immer mehr in die Elektronik rein“, erläutert er die hohen Ansprüche an sein und Nils' Handwerk.

„Es macht viel Spaß, weil man hier schnell die Ergebnisse sieht“, sagt Nils. Neulich hat er in der Schanzenbäckerei seine ersten Sanitärräume komplett eigenständig eingebaut. Nur bei den Wasserleitungen und der Heizung haben die Gesellen noch ein wenig geholfen. Dann guckt er spitzbübisch und neugierig zugleich und will vom Fotografen ganz genau das Objektiv seiner Spiegelreflexkamera erklärt bekommen. Hier hat einer noch viel vor...



Kai Mattfeld

„Die Stadt Hamburg wollte das Gelände des ehemaligen Schlachthofes Hamburg Anfang der Neunziger Jahre nicht weiter betreiben. Mein Vater Jörg Mattfeld hat daraufhin gemeinsam mit Walter Schmid im Oktober 1992 die Fleischgroßmarkt Hamburg GmbH gegründet, um das zentral gelegene Gelände als Handelsplatz für Fleisch zu erhalten. Der FGH ist heute Nahversorger für rund 3,5 Millionen Menschen. Die Vielzahl und Vielfalt der ansässigen Unternehmen bietet enorme Möglichkeiten, Synergien zu nutzen, um auf dem globalen Markt bestehen zu können. Mein Entschluss, den Aufsichtsratsvorsitz zu übernehmen, resultiert aus dem Ehrgeiz, das Projekt FGH weiter zu entwickeln, um dem Mittelstand der Fleischwirtschaft eine zuverlässige Basis für sein Handeln zu gewährleisten.“



Mathias Theurich

Das Geheimnis von Salzbrenner Würstchen ist erstklassiges, frisches Fleisch aus Norddeutschland. Mathias Theurich, Geschäftsführer der Salzbrenner KG und FGH-Aufsichtsrat: „Wir wollen auch in Zukunft eine wachsende, prägende Marke im Wurstgeschäft sein und hierbei regional wachsen. Besonders freue ich mich darauf, dass wir in diesem Jahr auch die Queen Mary 2 mit unserer Royal-Curry-Wurst beliefern werden. Der Fleischgroßmarkt Hamburg spielt für Salzbrenner eine große Rolle, weil wir hier ein florierendes Netzwerk haben. Es gibt Einkaufsgemeinschaften, gerade bei Verbrauchsmaterialien, die man in großen Mengen einkauft.“

14 HÄNDE -

Ende August wurde von den 44 Gesellschaftern des FGH der neue, siebenköpfige Aufsichtsrat bestimmt. Dieser ist auch der alte, denn Geradlinigkeit, Verlässlichkeit und Kontinuität stehen auf dem Fleischgroßmarkt weit oben



Walter Schmid

„1968, als ich hier angefangen habe, hat sich das Rad noch anders gedreht. Damals war die Stadt noch für das gesamte Areal verantwortlich und schlachtete hier Rinder, Schweine und Kälber. Das findet heute in spezialisierten Betrieben im Umland statt. Auf dem Hamburger Fleischgroßmarkt konzentriert man sich dagegen auf die Zerlegung, Portionierung, den Handel und die Auslieferung der Fleischwaren in das gesamte Bundesgebiet sowie in die EU-Nachbarstaaten. Somit ist Hamburg zum größten Fleischumschlagplatz der EU geworden.“



Rainer Bundies

Am 1. April 2012 ging eine Epoche zu Ende, Bundies verkaufte als geschäftsführende Gesellschafter seine Anteile von Steakmeister. „Fleisch ist meine Berufung“, lautet aber immer noch das Credo des sympathischen 64-Jährigen, der einst Fleischer und Kaufmann gelernt hat. „Der Fleischgroßmarkt ist eine Erfolgsgeschichte, und ich durfte von Anfang an dabei sein“, freut er sich, immer noch als Aufsichtsrat für den FGH aktiv zu sein. Über sein Ex-Unternehmen sagt er: „Wir haben die Chance, auf dem FGH zu sein, zur räumlichen Expansion genutzt.“ Die riesige Strukturveränderung der letzten 20 Jahre sieht er durchweg positiv. Bundies: „Die Schulterschlüsse und das Nutzen von Synergien der einzelnen Betriebe auf dem FGH waren extrem wichtig!“



Hauke Oldsen thor Straten

Hauke Oldsen thor Straten gehört zu den stillen Instanzen auf dem FGH. Selten hört man etwas von ihm, doch wirkt der Geschäftsführer der Wilhelm Bannaski GmbH nach innen und gibt dem Fleischgroßmarkt so das Charisma ehrlicher Arbeit. Seit 2002 leitet thor Straten zusammen mit Heinrich Kemper als gleichberechtigter Partner die Geschicke der Wilhelm Bannaski GmbH. „Er ist ein gerader und zuverlässiger Partner“, lobt ihn Kemper. Dabei ist sich Chef thor Straten neben der Buchhaltung und Kundenbetreuung auch nicht zu schade, die Fleischware mit dem Gabelstapler ein- und auszuladen. Bodständig wirkt thor Straten als Aufsichtsrat auch an der Zukunft des Fleischgroßmarktes mit.

EIN PULS



Ingo Neitsch

„Wir sind entgegen aller Trends ein sogenannter Vollsortimenter. Wo normale Herstellerfirmen zehn Artikel im Sortiment haben, sind es bei uns 70“, berichtet Ingo Neitsch. Kerngeschäft der Neitsch Fleischwarenfabrik bleiben aber die Bratenartikel. Neitsch weiter: „Wir stehen für handwerkliche Qualität, führen keine Massenprodukte.“ Die Waren werden in kleinen Mengen feilgeboten und je nach Kundenwunsch zusammengestellt. „Gut ist der öffentliche Zugang auf dem FGH“, sagt das Aufsichtsratsmitglied Neitsch. „So können wir uns direkt an den Endverbraucher wenden.“



Arno Zuther

Die Firma Hanseata Th. Zuther ist das größte Handelshaus für Fleischerei- und Gastronomiebedarf im Großraum Hamburg. Zum Angebot des schon seit 58 Jahren bestehenden Geschäftes gehören - was viele nicht wissen - auch Einrichtungen und Ausstattungen für Küche, Imbiss und Catering. „Wir sind mit unseren beiden Geschäften gut aufgestellt“, freut sich Juniorchef und FGH-Aufsichtsrat Arno Zuther über das lange, erfolgreiche Bestehen. Zuther: „Es ist interessant und spannend, die Zukunft des Fleischgroßmarktes mitzugestalten.“



Der Chef von Clean und Green, Waldemar Brester (links) und der Fahrer der Peter Korff GmbH, Arne Sack, sind ein gutes Team. Sack fährt Hunderte von Kilometern täglich, um das Fleisch zu den Kunden zu bringen. Brester und sein Team sorgen dafür, dass die vier Sattelschlepper von Korff immer blitzblank und vor allem hygienisch einwandfrei sind

Picobello bei Clean und Green

HIGH-TECH-LKW-WASCHTAG

Da für dass Arne Sack heute schon seit 1 Uhr früh auf den Beinen ist und viel Fahrzeit in seinem 40-Tonner-Sattelzug absolviert hat, sieht er noch ziemlich fit aus. Jetzt ist es halb drei und die Sonne brennt auf die Waschanlage von Clean und Green, direkt hinter den Schanzen-Höfen. Heute hatte Arne Sack 16 Tonnen Frischfleisch geladen, maximal fasst der LKW 21 Tonnen. Es ist Freitag, da ist Großreinemachen bei den Transportern der Peter Korff GmbH. Dabei geht es um die strikt einzuhaltenden Hygieneregeln bei Fleischtransporten in den schweren LKWs. Freitags werden die Fahrzeuge von außen desinfiziert und geputzt, die Innenreinigung findet jeden Tag statt. Ein frisches Auftreten gilt gleichermaßen für die Mitarbeiter. Auch Arne Sack sieht immer noch akkurat aus, trotz langer Schicht.

Nachdem das Leergut abgeladen ist, prasseln harte Wasserstrahlen auf den weißen Lack der Schwergewichtler. Es sind High-Tech-Geschosse, die Wind und Wetter ebenso wie die speziellen Reinigungsmittel aushalten. Drinnen sorgen DVD, Kühlschrank und Kaffeemaschine für den entsprechenden Fahrtrkomfort. „Da hat sich unser Chef nie lumpen lassen“, lobt Sack die optimalen Arbeitsbedingungen. Bis hin zur Temperatur und dem pH-Wert des Wassers stimmt auch beim Reinigen alles. Die Chemikalien sind lebensmittelverträglich,

der ganze Reinigungsprozess wird eng mit der deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft abgestimmt.

Somit sorgt Clean und Green auf dem Fleischgroßmarkt für die optimale Sauberkeit und Hygiene kleiner und großer Fahrzeuge. „Innen werden die Transporter mit speziellem Reinigungsmittel ausgeschäumt“, berichtet Inhaber Waldemar Brester. Außen werden die Fahrzeuge zunächst eingesprüht. Zum Einweichen wird recycletes Wasser benutzt, das über einen Kreislauf komplett frisch wieder zur Endpolitur aus der Sprühanlage sprudelt. Die Waschanlage kann komplett per Hand gesteuert werden. Seit 2005 leitet Brester die Anlage mit vier Mitarbeitern auf dem FGH. Carsten Korff, Geschäftsführer der Peter Korff GmbH, hat nur Bestes über die Partnerschaft zu berichten. „Im Grunde kriegen wir wenig vom Reinigungsprozess mit, unsere Fahrzeuge sind immer picobello sauber, das sagt doch alles.“

Ein Mitarbeiter beim Knopfdrücken für die Waschanlage. Die Steuereinheit wird auf das Programm Sattelzug gestellt. Beim Hängerzug wird ein anderes Programm gewählt, da die Bürste andere Stellen bearbeiten muss. Es folgt mit einem Kollegen die manuelle Außenreinigung





Melanie Otto liegt voll im Trend

JUNGE CHEFIN IM FLEISCHGESCHÄFT

Längst ist der Fleischgroßmarkt keine Männer-Domäne mehr. Ob beim Zerlegen, Filetieren, Qualität sichern oder Verkaufen, überall prägen Frauen auf dem FGH ein modernes Bild des Fleischgewerbes. Melanie Otto liegt also voll im Trend und doch liegt in der Halle A etwas Eigenes in der Luft, wenn die 26-Jährige zusammen mit ihrem Vater Manfred ihr Tagesgeschäft absolviert. Rechts in der Ecke trennt dieser das gute Fleisch vom Knochen, auf der anderen Seite mischt und portioniert Melanie gerade den Fleischsalat. Es liegt eine greifbare Lockerheit in der Luft, wie sie wohl nur zwischen Vater und Tochter in harmonischer Eintracht herrschen kann. „Ich bin schon als kleines Mädchen immer mit zum Wochenmarkt“, berichtet Melanie. „Da habe ich immer ein Würstchen bekommen und das Treiben beobachtet.“ Schnell war hierbei klar, dass das Fleischgeschäft ihr Metier werden sollte. Ihr Vater arbeitet seit 1979 auf dem FGH, erst war er in der Zerlegung, anschließend auf Wochenmärkten.

Melanie übernahm 2010 die Füh-

rung, seitdem ist sie auch verantwortlich für die Buchhaltung und den kaufmännischen Ablauf. „Die Tage sind lang“, berichtet Melanie. Auch wenn sie nicht in aller Frühe wie ihr Vater schon Ware annimmt oder die ersten Kunden bedient. Die gelernte Fleischereifachverkäuferin und ihre drei Mitarbeiter produzieren neben Fleischsalat auch Zwiebelmett, Frikadellen sowie alles rund um den Braten und sorgen dafür, dass Hamburger Ladentheken und Märkte mit Leckereien rund ums Schwein ausgestattet sind. „Nur Verkaufen wäre mir zu wenig“, sagt Melanie, während ein Kunde den Vater wegen der „hübschen Tochter“ lobt. Die Firma gehört zu den kleinen feinen Betrieben auf dem FGH und die Werbung läuft hier noch über Mundpropaganda. Die Ausstattung der Anfang 2012 fertiggestellten Produktionshalle sorgt ebenso für ein positives Image, wie die stets strahlende Chefin selber. Ihr Vater, der gern im Hintergrund agiert, ist die Freude über das gelungene Familienunternehmen anzumerken.



Es wird gelacht, dann geht es wieder an die Arbeit. Heute steht noch das herzhafteste Frühstücksfleisch auf dem Programm, er zerlegt, sie portioniert, „jeder nach seiner Façon“, beschreibt Vater Manfred die Arbeitsteilung

IMPRESSUM

Herausgeber Fleischgroßmarkt Hamburg GmbH | Sternstraße 106 | 20357 Hamburg | Fon 040 - 431 356-0 | Fax 040 - 431 356-22 | www.fleischgrossmarkt.de
 CreativeDirektor Claudia Wambach | Redaktion Martin Sonnleitner | Fotografie Stephan Pflug www.stephanpflug.de | Gesamtherstellung www.studio-seitenweise.de

Petra Jagiella



Verkäuferin im Salzbreuner-Bistro in der Sternstraße. Eine Oase im geschäftigen Treiben der Großstadt. Kleine und große, junge und alte, ob arm oder reich - beim Würstimbiss trifft sich alles. Leckere Mittagstische wie Nackensteak oder Erbsensuppe werden serviert. Gute Laune, ein Klönschnack und kleine Scherze sind inklusive

Frau Jagiella, Sie sind seit 17 Jahren bei Salzbreuner, seit sechs Jahren verkaufen Sie verschiedene Wurst- und Fleischgerichte im Bistro in der Sternstraße. Was ist das Besondere?

Alle, die kommen, wissen, dass die Ware, die wir verkaufen, hier auch hergestellt wird. Wir haben uns durch das Bistro vergrößert, weil der Zuspruch immer größer wurde. Der Eingang zur Straße zieht neben dem alten, treuen Kundestamm auch neues Publikum an.

An welchen Tagen ist am meisten los?

Donnerstags und freitags ist viel los, weil sich schon das Wochenende ankündigt. Dann kommt auch viele Neukunden. Wir reagieren mit wechselnden Mittagstischen. Am Beliebtesten ist aber Currywurst mit Pommes. Und Würstchen, in allen Varianten.

Was ist für Sie als Expertin Ihre ganz persönliche Lieblingswurst?

Wiener! Unsere Curry ist aber auch große Klasse. Die ganze Palette kann ich empfehlen, ich kenne ja jede Wurstsorte.

Was macht denn den speziellen Geschmack der Salzbreuner aus?

Es ist die jahrelange Erfahrung, über 40 Jahre Erfahrung überträgt sich hier auf jeden einzelnen Mitarbeiter. Wir können es dann erfolgreich übermitteln und hoffentlich auch die Kunden begeistern.

Haben Sie Lieblingskunden?

Es gibt viele nette Kunden, da wird gerne auch mal ein Flachs mit einem Stammkunden gemacht. (Lacht) Da heißt es dann: „Lass mich mal durch zu der Kleenen! Zu 80 Prozent läuft hier alles per du. Das Arbeiten mit den anderen vier Kolleginnen hier ist genauso nett. Es ist eine Oase, für die schnelle Erholung zwischendurch.“

Gibt es eine besondere Anekdote?

Lustig ist es immer, wenn es heißt: „Zehn Salzbreuner, bitte.“ In der Regel meint der Kunde dann Wiener Würstchen. Dabei ist unsere Palette breit, reicht von Schinkenwurst über Krakauer bis hin zur Grillbratwurst. Die Wiener hat aber ein Alleinstellungsmerkmal, weil sie in vielen Fußballstadien verkauft wird. Auch meiner Tochter in Erlangen muss ich immer unsere Wiener mitbringen.

Was muss man beim Zubereiten berücksichtigen?

Kaltes Wasser aufsetzen. Das Wasser darf nicht kochen, am besten sind 60 Grad. Dann 15 Minuten ziehen lassen, das ist optimal.



Gleich um die Ecke des Fleischgroßmarktes sind Robert Wullkopf (re) und Hagen Schäfer mit ihrem ersten Restaurant

FGH Nachbar

KURZ UND KNAPP: LOKAL 1

Es ist hier labyrinthisch und zugleich hell und freundlich. Im Lokal 1 in der Kampstraße gleich am Fleischgroßmarkt wird gekocht - gut gekocht. Die beiden Chefs Robert Wullkopf und Hagen Schäfer setzen auf herzhaft deftig und innovativ zugleich. „Wir kaufen viel auf Bauernhöfen und kleinen Manufakturen aus der Region“, so Schäfer. Das Flair vom FGH finden sie für ihren speziellen Ansatz hierbei optimal. „Wir nutzen das Umland, wollen Produkte, die keinen weiten Weg haben“, sagt Schäfer. „Wir erfinden uns jeden Tag neu“, ergänzt sein Kompagnon Wullkopf. Und zwar beim Kochen. So werden in diesem kleinen feinen Restaurant im Souterrain jeden Tag neue Gerichte gezaubert, Klassiker gibt es nur in modifizierter Form. Spezialität ist die Bratwurst mit Curry, die aus Warmfleisch verarbeitet wird. Nur zwei Stunden nach der Schlachtung im schleswig-holsteinischen Itzehoe muss das Fleisch bereits in der Pelle sein. Die Gewürze kommen aus umliegenden Mühlen. „Mit Materie und Zubereitung kann man wunderbar spielen“, betont Schäfer, mit wie viel Leidenschaft die beiden zu Werke gehen. Selbst das gute Fleisch von Keule und Flanke wird für diese spezielle Kreation der Currywurst verwendet. Um wenig später tief im Schanzenviertel auf dem Teller zu landen.

Der Laden ist von innen unprätentiös schick. Understatement, das in seiner Kühle und Schlichtheit eher an skandinavisches Design erinnert. „Wir wollen kurz und knapp sein“, sagt Wullkopf. Die beiden gelernten Köche haben beste Stationen hinter sich, sie haben zusammen bei Christian Rach im Tafelhaus am Herd gezaubert, Sylt und Süllberg sind im Portfolio. „Wir ergänzen uns optimal“, berichtet Schäfer, der 20 Jahre jünger als sein Partner Wullkopf ist. Dieser ist die stille Instanz am Herd, schon morgens werden Spezialitäten wie Lammzunge, selbstgemachte Ravioli oder Hamburger von der Bio-Sau zubereitet. Es ist ein Hauch von Haute Cuisine und dennoch erschwinglich. 14,50 Euro kostet mittags ein Zwei-Gänge-Menü, das gemütliche Abend-Dinner kostet 28 Euro.

Schäfer ist das Gesicht nach außen und spricht auch das Publikum rund um den FGH an. „Wir haben eine treue Fangemeinde von 50 Leuten“, schmunzelt er. Einige kommen auch nur mal auf ein gutes Glas Weißwein vorbei. „Kochen ist mehr als nur Bratkartoffeln schwenken“, sagt Wullkopf.

„Das Gute ist, dass wir klein und wendig sind, an nichts gebunden.“ schwärmt Wullkopf und der schlichte Name ist auch nicht weiter erklärbar.

„Vielleicht gibt es ja irgendwann einmal ein Lokal 2“, sagt Schäfer.