



# F

## Qualität

Die richtigen Werkzeuge und gelebte Handwerkstradition  
schaffen unverkennbare Produkte.

Neues vom FleischGroßmarkt Hamburg  
Ausgabe Juli 2019



4

Qualitätssicherung im Hamburger Hafen



10

Schulterblick beim Schanzenbrauer



20

Traditionsgeschäft mit Schliff

## Qualität

- 4 **Alles unter Kontrolle**  
Amtliche Akribie bei der Fleischeinfuhr
- 8 **Butter bei die Fische**  
Spanische Leidenschaft für alles, was sich bewegt
- 10 **Da braut sich was zusammen**  
Von Lichtgeschmack, Schwarzwälder-Kirsch-Bier und dem Sieben-Minuten-Mythos
- 14 **Ein Mann mit Format**  
Heinrich Höper über 30 Jahre Delta Fleisch
- 16 **Qualitätskontrolle**  
Den Listerien und Salmonellen auf der Spur
- 18 **Orientierung**  
Durchblick im Label-Dschungel
- 20 **Der Scharfmacher**  
Fleischerbedarf am Schulterblatt
- 22 **Alles Wurst**  
Ingo Neitsch, Fleischer aus Berufung
- 24 **Geh doch hin ...**  
Wo bei Hanseata der Pfeffer gemahlen wird

## Rubriken

- 19 **Facts & Figures**
- 23 **Auf 'ne Wurst mit ...**
- 27 **Rund um den FGH**



Frank Seitz  
Geschäftsführer der FleischGroßmarkt  
Hamburg GmbH

## Sehr geehrte Leserinnen, sehr geehrte Leser,

Qualität heißt das Schlagwort, unter dem unsere aktuelle Ausgabe steht. Dieses Thema kommt nicht von ungefähr: Die Unternehmen am FleischGroßmarkt waren von Beginn an der Herstellung hochwertiger Nahrungsmittel verpflichtet. Strenge und unabhängige Kontrollen durch das Veterinäramt, lückenlose Kühlketten und strenge Hygieneauflagen mit Zutrittsbeschränkungen waren immer eine Selbstverständlichkeit auf dem Gelände.

Schon als der Centralschlachthof 1892 entstand, war Qualität ein treibender Gesichtspunkt, sozusagen der Urgedanke. Die Fleischverarbeitung sollte in einer staatlich kontrollierten, hygienischen Umgebung stattfinden. Unserem Standort ist damit der Qualitätsanspruch in die Wiege gelegt worden, und dieser wird heute noch mit einer aufwendigen Infrastruktur sichergestellt.

Qualität ist nicht nur ein Wort, das am Ende auf der Verpackung steht, sondern etwas, das sich im ganzen Produktionsprozess messen lässt. Von der Herkunft des Fleisches und der Haltung der Tiere, die mit zertifizierten Siegeln garantiert werden, über die fachkundige Zerlegung bis zum geräucherten, gebrühten oder gebratenen Endprodukt, bei dem man die Handwerkstradition schmecken kann.

Qualität hört bei uns aber nicht bei den Produkten aus den fleischverarbeitenden Betrieben auf – höchste Ansprüche an uns selbst haben wir auch bei der F, die nun bereits im zweiten Jahrgang erscheint und sich durch ihre gut durchdachte Aufmachung und standortnahe Themen bei uns etabliert hat.

Dieses Jahr werden wir um neue Mieter wachsen. Die geplante Lebensmittelmanufaktur wird ein weiteres Aushängeschild für unser Streben nach hochwertigen Erzeugnissen.

Freuen Sie sich auf spannende Beiträge darüber, wo am und um den FleischGroßmarkt Qualität gelebt wird.

Herzlichst

Ihr  
Frank Seitz



# Alles unter Kontrolle

**Text:** Tamara Petersen

**Bild:** Stephan Pflug

Seit der Schließung des Kompakt-Schlachthofes 1996 wird auf dem FleischGroßmarkt Hamburg kein Vieh mehr geschlachtet. Zumeist kommt die Rohware zur Weiterverarbeitung per LKW in die Betriebe unter dem Fernsehturm. Doch nicht immer wird das Fleisch regional bezogen. So auch bei einem der größten Unternehmen am Standort, der Global-Fleisch Walter Schmid GmbH & Co KG. Wie schon der Firmenname suggeriert, wird ein Großteil der Ware weltweit eingekauft. Zwei bis drei Container mit gekühlter Ware treffen wöchentlich mit dem Schiff im Hamburger Hafen ein.

Rund vier Wochen dauert die Reise mit dem Schiff von Buenos Aires in Argentinien nach Hamburg. „Früher ging das viel schneller. Aber seit Hamburg Süd von Maersk übernommen wurde, hat sich die Fahrzeit der Schiffe deutlich verlängert, manchmal um bis zu sieben Tage“, sagt Stefan Schmid, Ge-

schäftsführer von Global-Fleisch. „Die Schiffe fahren jetzt langsamer, um Treibstoff einzusparen, und das geht natürlich zu Lasten der Kunden.“

Wenn die Container ihre Reise gut überstanden haben, werden sie zunächst einer außerordentlich gründlichen Qualitätsprüfung unterzogen.

## Erste Station

Morgens um 9 Uhr steht vor dem Veterinär- und Einfuhramt Altenwerder bereits der LKW mit einem 20-Fuß-Container mit insgesamt elf Tonnen gekühltem argentinischem Steakfleisch für Global-Fleisch. Hier beginnt der Einsatz von Dr. Bettina Gerulat, die seit 25 Jahren in Sachen Qualitätssicherung tätig ist. 2011 übernahm sie im Amt die Leitung. Mit ihrem Team überprüft sie die Container, die im Hamburger Hafen ankommen. „Wir kontrollieren alles, was vom Tier kommt. Lebens-



03

**01 Abfahrbereit: der 20-Fuß-Container auf dem Weg zu Global-Fleisch.**

**02 Diese Frau hat alles unter Kontrolle: Dr. Bettina Gerulat.**

**03 Die Geruchsprobe ist ein Schritt bei der Warenuntersuchung.**

**04 Der pH-Wert des Fleisches sollte zwischen fünf und sechs liegen.**



04

mittel natürlich, aber auch Nichtlebensmittel wie Tierfutter, Wolle oder Borsten“, erklärt sie. „Dabei gibt es drei Schritte: die Dokumentenprüfung, die Nämlichkeitskontrolle, bei der überprüft wird, ob die Ware, die sich im Container befindet, auch den Dokumenten entspricht, und dann ggf. die Warenuntersuchung. Die Entscheidung, ob nur eine Nämlichkeitskontrolle stattfindet oder auch eine Warenuntersuchung, trifft der Computer via Stichprobengenerator. Nur bei einem bestimmten Prozentsatz wird auch eine Warenuntersuchung gemacht.“

Zunächst werden die Abfertigungspapiere überprüft. Darauf sind die Herkunft sowie die Art und Menge der Ware vermerkt. Wenn die Papiere in Ordnung sind, wird überprüft, ob das Siegel am Container ungebrochen ist. Dann wird der Container geöffnet und ein Mitarbeiter des Veterinär- und Einfuhramtes entnimmt stichprobenartig Kartons für die Untersuchung. ➡



05



06



07



08

**05 Torsten (54): LKW-Fahrer aus Leidenschaft.**

**06 Stefan Schmid, Geschäftsführer von Global-Fleisch, überprüft die Ware.**

**07 Die „Blackbox“ misst durchgängig die Temperatur der Ware.**

**08 Die Aufzeichnungen dienen zur Kontrolle und Qualitätssicherung.**

Die Kartons werden in den sogenannten Probeentnahmeraum gebracht, gekennzeichnet und geöffnet. Ein Mitarbeiter schneidet für die Untersuchung zuerst eine Scheibe von dem Fleisch ab. Der Rest wird sofort wieder vakuumiert. Die Proben gehen dann in den nebenan liegenden Untersuchungsraum. Als Erstes wird dort eine sensorische Prüfung gemacht: am Fleisch riechen und die Temperatur sowie den pH-Wert der Fleischprobe messen. „Zwischen fünf und sechs sollte der pH-Wert liegen, alles darunter oder darüber wäre ein Zeichen dafür, dass etwas mit dem Fleisch nicht stimmt. Die Temperatur muss bei ungefähr null Grad Celsius liegen. Plus/minus ein Grad“, sagt Gerulat. „Bei frischen Produkten kann man schon ganz viel über die Sensorik erkennen“, erklärt sie weiter. „Wie das Fleisch riecht, wie es im Anschnitt aussieht – das reicht meistens aus. Alles kann man natürlich nicht dabei finden. Rückstände von Pestiziden, Kontaminanten oder Medikamenten zum Beispiel. Deshalb nehmen wir bei einem bestimmten Prozentsatz sogenannte Planproben, bei denen eine weiterführende Untersuchung im Labor durchgeführt wird. Dabei unterscheiden wir zwischen den Planproben und Verdachtsproben. Die Planproben sind sozusagen unser Monitoring: Wir schauen uns an, welche Produkte wir woher bekommen und wo ein Risiko liegen könnte, und entscheiden danach, was wir eingehender überprüfen. Anders bei Verdachtsproben: Hier kontrollieren wir genauer, wenn wir z. B. bei der Warenuntersuchung einen Verdacht haben oder es schon einmal Probleme bei einer anderen Einfuhr gab. Diese Sendung halten wir dann fest, bis uns das Ergebnis vorliegt.“ Nach der Kontrolle wird der Karton wieder verschlossen und zurück in den Container gebracht, der nun wieder versiegelt wird. „Im Normalfall würden wir den Container jetzt freigeben“, so Dr. Gerulat.

### **Zweite Station**

Wenn alles geprüft ist, werden die Papiere fertig gemacht und der LKW-Fahrer erhält ein gültiges GVDE (Gemeinsames Veterinärdokument für die Einfuhr). Damit kann er dann zum Zoll gehen. In den letzten Jahren kam es vermehrt zu Beschwerden über die Abläufe und den damit verbundenen Aufwand – es dauere schlichtweg zu lange. Ist das ein bekanntes Problem? „Wo es Kontrollen gibt, gibt es auch Beschwerden. Natürlich stört eine Kontrolle den Ablauf. Das ist wie am Flughafen. Jeder will sicher fliegen und heil ankommen, aber niemand will kontrolliert werden“, meint Dr. Gerulat.

Bei der Zollabfertigung am Windhuk-Kai wartet der LKW-Fahrer, der den Container zum FleischGroßmarkt bringen soll, nicht lange. Er gibt seine Dokumente ab und knapp zehn Minuten später darf er wieder losfahren. „Das ist aber nicht immer so“, sagt er. „Wenn es mal richtig voll ist, dann wartest du erst einmal zwei Stunden beim Veterinäramt und dann noch mal zwei Stunden beim Zoll.“ Torsten ist 54 Jahre alt und schon seit 20 Jahren LKW-Fahrer – aus Leidenschaft. „Ich liebe meinen Job“, sagt er. „Ich stehe jeden Montagmorgen auf und freue mich auf die Arbeit.“

### **Endstation**

Eine geschlagene halbe Stunde später kommt der Container am FleischGroßmarkt bei der Fa. Global-Fleisch an. „Der Verkehr in Hamburg ist um diese Zeit die Hölle“, klagt Torsten. Ein Mitarbeiter von Global-Fleisch, ein Lebensmitteltechniker, öffnet den Container und entnimmt wieder Kartons zur Kontrolle. „Wenn die Ware ankommt, messen wir zuerst die aktuelle Temperatur des Fleisches“, sagt Stefan Schmid. Dann entnimmt der Lebensmitteltechniker aus einem gekennzeichneten Karton eine kleine schwarze „Blackbox“. Diese misst während der gesamten Reisezeit die Temperatur im Container und zeichnet sie auf. So kann geprüft werden, ob es während des Transports Temperaturschwankungen gab und ob die Ware gleichmäßig gekühlt wurde – immerhin hat sie eine weite Reise hinter sich. Danach beginnen Mitarbeiter mit der Entladung des Containers. Bis die elf Tonnen Fleisch ausgeladen sind, ist es fast 13 Uhr. Für die gesamte Abfertigung des Containers, der schon um 8 Uhr am Terminal aufgenommen wurde, eine lange Zeit. „Ja, das ist leider so“, sagt Schmid. „Eigentlich müsste der Fahrer zwei Container am Tag fahren, aber häufig schafft er keine zweite Tour mehr. Qualität geht eben oft vor Zeit.“ F

---

**Global-Fleisch**  
**Bis zu elf Tonnen Fleisch passen in einen 20-Fuß-Container. Zwei bis drei Container mit Ware werden jede Woche bei Global-Fleisch angeliefert.**  
👁 [www.global-fleisch.de](http://www.global-fleisch.de)

# Butter bei die Fische



- 01 Victor Méndez Gandón im Cash & Carry Frischemarkt.
- 02 Das Team vom „Picasso“ aus der Rathausstraße.
- 03 Thomas Feiert und Victor Méndez Gandón feilschen um einen frischen Skrei.

Text: Arne von Maydell

Bild: Stephan Pflug

**Der Cash & Carry Frischemarkt bei Mattfeld hat vielleicht nicht ganz die Atmosphäre eines Handelsplatzes im spanischen Galizien. „Muss er aber auch nicht“, meint Victor Méndez Gandón. „Hauptsache, ich bekomme hier die garantierte ‚calidad‘ – Qualität, die ich für mein Restaurant beanspruche.“**

Angefangen hat die Geschichte mit seinem Vater Luis. Der kam 1977 als Schiffskoch aus der spanischen Hafenstadt Vigo an die Elbe. Nach einem erfolgreichen Start im Portugiesenviertel als „erster Iberer“ eröffnete Gandón sen. das „Picasso“, einen Steinwurf vom Hamburger Rathaus entfernt. „Mut gehörte dazu, sich in der damals düsteren Hamburger Innenstadt niederzulassen. Doch schon nach kurzer Zeit war das ‚Picasso‘ täglich gut besucht, denn das Konzept ‚Qualität und Frische‘ sprach sich schnell herum.“ 1995 beschloss Don Luis Méndez nach Spanien zurückzukehren. Seitdem wird das „Picasso“ von seinem Sohn Victor im gleichen Sinne weitergeführt. Seit nunmehr 35 Jahren wird in der Rathausstraße 14 spanische Küche vom Feinsten angeboten.

Um seinen eigenen Ansprüchen gerecht zu werden, kauft Victor Méndez Gandón täglich auf dem FleischGroßmarkt Fleisch, Fisch und Gemüse frisch ein. „Hier werde ich von freundlichen

Verkäufern wie Thomas Feiert beraten, die was von ihrem Fach verstehen“, schwärmt der 55-jährige Gastronom.

Bei seiner Auswahl achtet Méndez Gandón zuerst auf Datum und Herkunft. Besonders wichtig ist das bei Fisch, wie Skrei und Dorade, die von seinen neun Köchen im „Picasso“ zubereitet werden. Fleisch kauft er bevorzugt aus deutschen Landen ein. „Natürlich geht nichts über ein echtes Iberisches Schwein, aber das bekomme ich hier leider auch nicht jeden Tag.“

Er selbst isst „eigentlich alles, was sich bewegt“. Das sei typische spanische Vielfalt, die man auch an seinen rund 40 Tapas-Angeboten erkennen kann. Ob Gambas, Filetköpfe vom Schwein oder Hähnchenfleisch: „Solange die Qualität stimmt, zahlen die Gäste bei mir gern.“ **F**

## Restaurante „Picasso“

Für Spanier ein Stück Heimat, für Spanien-Fans ein unvergesslicher Urlaubstag. Qualität und Frische der Speisen, gepaart mit der Leidenschaft des Wirtes für guten spanischen Wein, sind bis heute die Hauptmerkmale des Restaurants in der Rathausstraße 14.

👁 [www.picasso-hamburg.de](http://www.picasso-hamburg.de)



# Da braut sich was zusammen

Text: Oliver Schenk

Bild: Stephan Pflug

**Die Kessel dröhnen, schwerer Malzduft liegt in der Luft und rumpelnd werden Fässer mit frischem Bier befüllt. Eine Besichtigung bei Ratsherrn ist ein Erlebnis für alle Sinne. Seit 2012 sitzt die wiederbelebte Traditionsmarke in den Schanzenhöfen, wo sie ihr beliebtes Craft-Bier produziert und von dort auch nach Übersee exportiert.**

36 Personen, darunter drei Braumeister, sechs Gesellen, drei Azubis, eine Laborantin und ein Praktikant arbeiten in der hochmodernen Brauerei in dem denkmalgeschützten Backsteingebäude zwei- oder dreischichtig in der Produktion. Ein Braumeister wie Thomas Kunst ist ein wahrer Tausendsassa. Er bringt nicht nur eine besonders feine Sensorik für das Erschnupern und Erschmecken kleinster Abweichungen im Brauprozess mit, sondern ist auch beschlagen in Chemie, Physik, Maschinen- und Anlagenbau, moderner Prozessautomatik und Botanik.

Der Gang durch die Produktion mit dem Braumeister beansprucht meine nebligen Erinnerungen an die Schulchemie stark. Selbst wer im Unterricht gut aufgepasst hat, kann Schwierigkeiten bekommen, Thomas Kunsts genauen Ausführungen zu folgen. Greifbarer wird es, als er von Aromen erzählt.



„Man muss die Leute beim Verkosten vorbereiten auf das, was sie erwartet, dann erkennen sie es auch.“ Die Verkostung ist nicht nur Spaß für die Besucher, sondern auch elementarer Bestandteil der Qualitätskontrolle. „Das bedeutet aber nicht, dass wir Braumeister ständig angetrunken sind“, stellt Kunst klar. „Da kommen ganz geringe Mengen zusammen.“ Er verlässt sich bei der Qualitätssicherung nicht nur auf die eigenen Sinnesorgane – etwa beim empirischen Malztest durch Riechen und Schmecken –, es werden auch an vielen Stationen mikrobiologische Untersuchungen durchgeführt. Immer wieder mahnt Thomas Kunst beim Gang durch die Brauerei mit den Worten „Ganz wichtig“ vor kritischen Momenten im Herstellungs- und Lagerungsprozess, die über Gelingen oder Verlust der Charge entscheiden. Es können beispielsweise Fehlgeschmäcker von brotig über käsig, fleischig, wurstig und gurkig bis hin zu gekochtem Gemüse und Sellerie entstehen, klärt mich Braumeister Kunst auf.

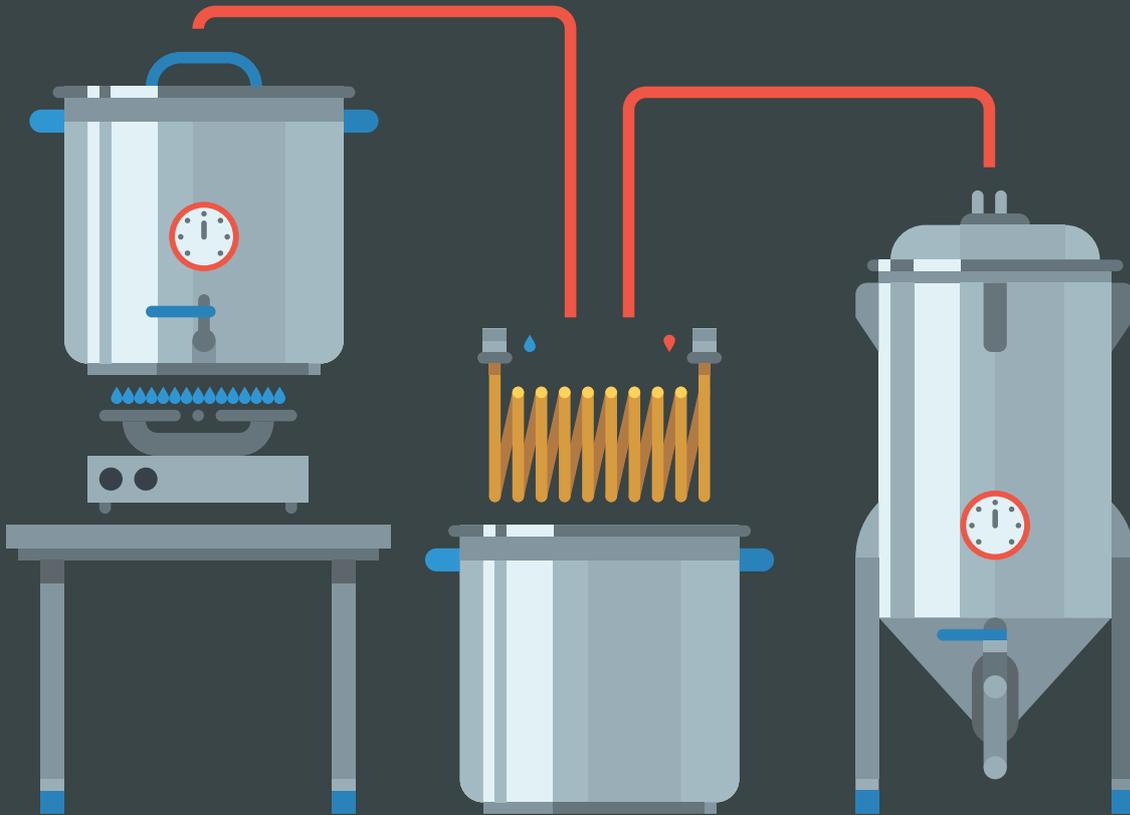
Der Vorteil einer mittelgroßen Brauerei wie Ratsherrn ist, dass ihre Anlage nicht nur für genau eine Biersorte konzipiert ist, sondern Variationen erlaubt. Und davon wesentlich mehr, als es eine Industriebrauerei könnte. 14 bis 15 unterschiedliche Biere braut Ratsherrn im Jahr und experimentiert permanent mit

- 01 Große Auswahl: Ratsherrn braut jedes Jahr bis zu 15 verschiedene Sorten.
- 02 Sensorische Tests sind ebenso wichtig wie mikrobiologische.
- 03 Der Einsatz von Dichtespindeln gehört zu den regelmäßigen Qualitätskontrollen.
- 04 Brauer kennen sich u. a. in Chemie, Physik, Maschinenbau und Botanik aus.
- 05 Arbeit unter Druck: Bierbrauen erfordert sauber geplantes Prozessmanagement.



neuen Sorten, um neue Geschmackserlebnisse zu entwickeln. Bei den vielen noch unbekanntenen Kombinationsmöglichkeiten der Rohstoffe tritt das Handwerk deutlich zu Tage. Demnach besteht die Bierphilosophie von Ratsherrn im Kern darin, geschmacklich harmonische Produkte herzustellen. Die sind charaktervoll, ohne allzu eckig und kantig zu sein. „Doch wo liegt dann die Grenze zum gefälligen Massenbier der dominierenden Braukonzerne?“, frage ich. Thomas Kunst betont, dass er keineswegs schlecht von den Erzeugnissen der großen Kollegen denkt. „Ein gutes Pils von immer gleichbleibender Qualität herzustellen, ist nicht leicht. Aber wir lieben es einfach, neue Sorten zu kreieren und damit unsere Handwerkskunst auszuüben.“ Ein weiterer Vorzug von Ratsherrn ist die Zeit, die man sich bei der Reifung des Bieres lässt – bis zu dreimal länger als bei der industriellen Herstellung. Je nach Bier werden verschiedene Getreidesorten zugeführt, statt Sommergerste auch mal Hafer oder Roggen. Ich erfahre, dass diese Experimentierfreude im Brauprozess keine hippe Erfindung des noch jungen Jahrtausends ist. Vorläufer der Craft-Biere, darunter Pale Ales, IPAs und Stouts, gab es schon zu Beginn des letzten Jahrhunderts oder noch früher. Welches Bier zu welchem Gericht passt, ist eine Wissenschaft für sich. Besonders Fleischgerichte lassen ➤

# Qualitätsprozess



I

Malzschrot wird im Maischbottich mit Wasser zur sogenannten Maische vermischt und danach erhitzt. Dabei wandeln die natürlichen Enzyme, die in den Malzkörnern enthalten sind, die wasserunlösliche Stärke des Getreides in löslichen Malzzucker um.

II

Im Läuterbottich werden die festen Bestandteile der Maische, der Treber, von der Flüssigkeit getrennt. In dieser sind alle löslichen Stoffe des Malzkornes enthalten, man nennt sie Würze. Nur die aus dem Läuterbottich abfließende Würze mit ihren wertvollen Inhaltsstoffen gelangt nun in die Würzpfanne.

III

In der Würzpfanne wird der flüssigen Würze der Hopfen zugegeben, dann wird sie etwa eine Stunde gekocht.

IV

Nach diesem Kochen in der Würzpfanne werden im Whirlpool anschließend noch verbliebene Trübstoffe aus der Lösung entfernt. Dann wird die Würze im Würzekühler heruntergekühlt, bevor die Hefe hinzugegeben wird – und die Gärung beginnen kann.



- 06 Auch die Fässer werden aufwendig gereinigt und geprüft.
- 07 Ratsherrn nutzt verschiedene Malzsorten für seine Kreationen.
- 08 Braumeister Thomas Kunst ist auch Biersommelier, kennt zu jeder Mahlzeit das richtige Bier.



sich geschmacklich wunderbar ergänzen. Ein würziges Bier wie Ratsherrns Pfeffersack passt gut zu orientalischem Lammkarree, zu Steak passt Rotbier. Bei scharfem asiatischem Essen bietet sich ein hopfenbetontes Pils, Pale Ale oder IPA an. Bier passt hier sogar besser als Wein, weil der Hopfen den Schmerz der Schärfe lindert. Das Gleiche beim ikonischen Duo Wurst und Bier: Ein hopfiges Pils gibt einen idealen, erfrischenden Konterpart zu Bockwurst mit Senf. Zu Geflügel wie Brathähnchen passt kaltgehopftes Bier mit Citrus-Noten, etwa ein Dry Hopped Pilsener. „Die meisten Brauer sind Genussmenschen“, erklärt Thomas Kunst. Ergo sind sie oftmals auch Hobbyköche, die gutes Essen genießen. „Mit Gästen und neuen Kollegen gehe ich gern zum FleischGroßmarkt rüber und zeige denen mal, was man da so kaufen kann. Da läuft einem das Wasser im Munde zusammen.“

Auch zum Dessert kredenzt Kunst gern Bier. „Legt man beispielsweise Bockbier mit je nach Typ Schokoladen-, Kaffee- oder sogar Keksnoten auf Kirschen, hat man geschmacklich die Schwarzwälder-Kirschtorte. Wenn mir danach ist, ersetze ich bei Kaffee und Kuchen den Kaffee durch ein aromatisches Bier. Das schmeckt super.“

Ob ausgefallen oder als klassisches Feierabendbier, das Getränk sollte am besten nicht zu lange nach dem Brauen genossen werden. „Bier ist ein Frischeprodukt“, hält Thomas Kunst fest. „Deshalb ist auch die Sieben-Minuten-Regel Quatsch. Es gibt nichts Schlimmeres als warmes und schales Bier. Daher sind

kleine Gläser auch besser für die Frische als große, aber Glas allgemein besser als Plastik oder Metall. Es ist wie beim Wein: Eigentlich bräuchte jede Sorte entsprechend ihrem Bouquet ihr eigenes Gefäß. Ein kurzer Kontakt mit Sauerstoff hilft den Geschmack zu entfalten und Bier hat eine dreimal höhere Geschmacksvielfalt als Wein!“ Kein Vertun gibt es bei der Lagerung. Bier muss kalt und dunkel gelagert werden. „Der Bierkasten auf dem Balkon ist eine schlechte Idee. Dadurch kann sich der sogenannte Lichtgeschmack bilden, ein leicht ranziges Fehl aroma durch die von Licht ausgelöste Umbildung von chemischen Verbindungen.“ Einen Doppelbock kann man sogar drei bis vier Jahre lagern. Das Schöne ist aber: Bier verdirbt nicht, es altert nur.

Wer nun Bierdurst verspürt, hat selbst die Möglichkeit, bei Ratsherrn eine Brauereiführung mitzumachen oder an einem „Sitt & Satt“-Biertasting teilzunehmen. **F**

**Ratsherrn**

Ratsherrn in den Schanzenhöfen, dahinter stecken leidenschaftliches Handwerk sowie die Liebe zum Brauen und Entdecken. Nicht nur mit der Braugeschichte Hamburgs fühlt sich die inhabergeführte Schanzbrauerei untrennbar verbunden, auch die eigene Brauereihistorie, die bis in die 1950er Jahre zurückreicht, prägt sie bis heute.

👁 [www.ratsherrn.de](http://www.ratsherrn.de)



Heinrich Höper und sein Küchenchef Stefan Bauerdick legen Wert auf Spitzenqualität.

# Ein Mann mit Format

**Text: Arne von Maydell**

**Bild: Stephan Pflug**

Oben im Restaurant Delta Bistro, gleich rechts hinter der Eingangstür am runden Tisch: Hier residiert Heinrich Höper für gewöhnlich am liebsten. Seit Jahren trifft er dort wochentags Händler, Politiker und Sportler. Von hier aus hat der 72-Jährige alles und alle im Blick, sinniert über Ideen, macht Geschäfte und trifft weitreichende Entscheidungen. Sein Credo heißt „Qualität“, sagt er mit unerschütterlichem Selbstbewusstsein. Seine Lebensgeschichte gibt ihm durchaus Recht.

Angefangen hat Heinrich, wie viele ihn auf dem FleischGroßmarkt rufen, als Schlachterlehrling in Buxtehude. Ausgestattet mit dem Meisterbrief zog es ihn später nach Hamburg, wo er im Lebensmittelhandel und später auf dem ehemaligen Schlachthof anfang. Dort lernte er Frau Lilo Kreuz kennen, mit der er zum 1. April 1989 die Delta Fleisch Handels GmbH aus der Taufe hob. „Mit unserem hochwertigen Sortiment waren wir von Beginn an im sicheren Fahrwasser. Und alle, die mit uns im Verkaufsteam angefangen haben, sind heute noch dabei. Die engagieren sich wie am ersten Tag“, sagt er. Mittlerweile beschäftigt das Unternehmen 30 Verkäufer, die europaweit mit rund 9.000 Produkten aus den Bereichen Fleisch, Fisch, Convenience und vielen mehr handeln.

Während das Geschäft mit lukullischen Köstlichkeiten für die anspruchsvolle Gastroszene zeitweilig zweistellige Umsatzzuwächse verzeichnete, konnte sich Heinrich Höper immer mehr seinen unkonventionellen Vermarktungsideen widmen.

Mit Erwin Seeler (HSV-Fußballspieler und Vater von Uwe Seeler, Anm. d. Red.) verpflichtete er den idealen Türöffner für das Delta-Engagement auf der Gastromesse „Internorga“: „Old Erwin, mein alter Freund, fischte für uns mit seiner einmaligen Art die Kunden ab. Er war der große Star.“

Auch die Entwicklung am Standort als FGH-Gesellschafter hat er mit ungewöhnlichen Impulsen aus dem Delta Bistro und von seiner privaten HSV-VIP-Loge aus beflügelt – auch wenn nicht alles umgesetzt wurde. Aus der Lebendviehhalle wollte „Heinrich“ zusammen mit Harry Bähre (Ex-HSV-Spieler) einen Marktplatz nach dem Vorbild der Ramblas in Barcelona gestalten. Auf den Schanzenhöfen plante er ein Steakhaus mit einem gläsernen Reiferaum. Die Investoren sprangen ab – heute brutzelt dort Tim Mälzer mit seiner Bullerei. „Den Fernsehturm wollte ich mal übernehmen und ihn in Delta-Farben erstrahlen lassen mit Drehrestaurant und HSV-Uwe-Seeler-Museum. Als ich dann aber zum ersten Mal da oben ankam, merkte ich, dass ich nicht schwindelfrei bin. Das war’s dann.“

In Sachen Eigenvermarktung ließ Heinrich Höper sich immer

wieder etwas Neues einfallen. So landete er einen Gastro-Coup, als er den damals größten weißen Trüffel der Welt nach Hamburg holte und ihn medienwirksam im Hotel Louis C. Jacob servieren ließ.

Außer durch seine Geschäftstüchtigkeit und Ideenreichtum zeichnet sich Heinrich Höper auch durch große Spontaneität aus. Er eilte auf der EXPO 2000 in Hannover der damaligen Messechefin Birgit Breuel zu Hilfe. „Die EXPO habe ich gerettet, weil wir in kürzester Zeit zehn Restaurants und Imbissstände zum Laufen gebracht haben. Blamage verhindert. So etwas ist ganz nach meinem Geschmack.“

„Heinrich“ hat mit seinen Aktionen und gelebter Geselligkeit viele bekannte Gesichter um sich geschart. Im Delta Bistro umgibt er sich mit gern mit bekannten Personen wie den Fußballlegenden Uwe Seeler und Charly Dörfel, Ex-Fußballmanager Rainer Calmund, Eishockey-Legende Erich Kühnhackl, Musiker Udo Lindenberg, Komiker Otto oder dem jetzigen Bundesfinanzminister Olaf Scholz.

Auch der ehemalige „Richter Gnadenlos“ Ronald Barnabas Schill ging hier ein und aus. „Den haben Rolf Hübenbecker und ich erst einmal salonfähig gemacht“, so Höper. „Als das der ehemalige Erste Bürgermeister Ole von Beust bei seinem späteren Besuch hier von mir erfuhr, verließ er stillschweigend das Bistro.“

Am liebsten aber widmet sich Heinrich Höper dem guten Essen. Besonders das Thema Fleischreifung, das heute unter dem Stichwort „Dry Aged Beef“ bekannt ist, hat es ihm seit mehr als zwanzig Jahren angetan. „Es kommt gleichermaßen auf Herkunft und Qualität des Rindfleisches an. Nur wenige Regionen eignen sich, wenn es dsrum geht auf die optimale Zartheit und den perfekten Geschmack zu kommen. Ich war in jeder Ecke Europas unterwegs. Da kann mir bis heute kaum einer etwas vormachen.“ Heute nennt sich Heinrich Höper selbst liebevoll „Rentenempfänger“, der privat eher auf saftigen Schweinebauch steht. Er ist Berater für den Ex-HSV-Fußballprofi Sidney Sam, der in Düsseldorf ein Grillrestaurant eröffnet hat und eine Gastronomiekette plant. Delta ist mittlerweile auf 400 Mitarbeiter angewachsen und mit Produktion und Logistik nach Norderstedt umgezogen. Der verkleinerte Abholmarkt und das Bistro-Restaurant werden fortbestehen, darüber ist Heinrich Höper unendlich froh. „Mit dem FleischGroßmarkt verbindet mich viel. Er ist meine berufliche Heimat und daher sieht mein Büro in Norderstedt mich nur selten. Frei nach dem Motto: Das Geschäft geht – der Spaß bleibt!“ **F**



01

# Qualitätskontrolle

Text: Jürgen Konrad

Bild: Stephan Pflug

**Sie kommen unangekündigt, agieren akribisch und übermitteln meist gute Nachrichten. Gemeint sind die Ökotrophologinnen Juliane Husfeldt und Stephanie Kolthof, die gefährlichen Keimen und Bakterien in Waren und Produktionsstätten auf der Spur sind. Die Kolleginnen arbeiten gemeinsam bei der Heller & Mackens GbR. Das Unternehmen für Qualitätssicherung und Fachplanung im Lebensmittelbereich ist seit 2002 auf dem FleischGroßmarkt ansässig.**

Namensgeber, Gründungsväter und Geschäftsführer sind Veterinärmediziner Torsten Heller und Techniker Jens Mackens, die mit acht Mitarbeiter(inne)n in Sachen Hygiene- und Qualitätsmanagement sowie für betriebliche Planungsfragen und EU-Zulassungen unterwegs sind. Ihre fachliche Symbiose nutzen Zerlegebetriebe, Verarbeitungsbetriebe aus allen Lebensmittelbranchen, Großküchen sowie die Gastronomie. Insgesamt sind es 200 Kunden in ganz

Deutschland. 20 davon, inklusive der Halle A, haben ihren Sitz hier auf dem Gelände unter dem Fernsehturm.

„Die EHEC-Epidemie 2011 war eine große Herausforderung, die glücklicherweise spurlos am FleischGroßmarkt vorüberging. Trotzdem müssen wir, in diversen Themenbereichen von Listerien über Salmonellen bis hin zur Afrikanischen Schweinepest, immer hellwach und auf dem neusten Stand sein“, so Jens Mackens.

Ein zielstrebigem Schnitt, schon ist der klassischen Fleischwurst eine repräsentative Probe entnommen worden. Das 200-Gramm-Stück landet in einem keimfreien Probenbeutel. Was folgt, ist eine lückenlose sensorische, mikrobiologische und chemische Untersuchung des Produkts im akkreditierten Labor. Für die Firma Otto – Braten und Aufschnittspezialitäten ist der Eingriff der Kontrolleurinnen Selbstverpflichtung und Rückversicherung zugleich.

Alle Lebensmittel, ob Fleisch, Fisch, Feinkost oder Gemüse, werden regelmäßig von staatlicher Stelle durch das Fachamt für Verbraucherschutz kontrolliert. Dieses hat eine Außenstelle auf dem FleischGroßmarkt. Die Prüfungen von Heller & Mackens sind freiwilliger Natur, sichern den Betrieben die hohe Messlatte ihrer eigenen Qualitätsansprüche und unterstützen die gesetzlich verpflichtende Selbstkontrolle vom handwerklichen bis zum industriellen Betrieb. Neben den Produktproben und Trinkwasseranalysen werden regelmäßig sogenannte Tupper- und Abklatschproben durchgeführt. Das heißt: Griffe, Fleischwolf, Schneideplatten usw. werden einer unnachgiebigen Kontrolle auf diverse Keime und Krankheitserreger unterzogen.

„Die Betriebe hier haben einen sehr hohen Anspruch an sich selbst und arbeiten Hand in Hand mit uns an der stetigen Verbesserung ihrer Qualitätsstandards und des Hygienemanagements“, so Torsten Heller.

Heller & Mackens bietet auch individuelle Qualitätsmanagementsysteme (QMS) für die Lebensmittelbranche. Aufgabe ist es, lebensmittelsicherheits- und qualitätsrelevante Merkmale der Betriebe zu definieren und diese Merkmale mit Hilfe entsprechender Kontrollen zu überwa-

**01 Juliane Husfeldt (links) und Stephanie Kolthof auf ihrem Kontrollgang.**

**02 Probeentnahme an der Fleischwurst.**

**03 Der Probenbeutel für das Labor.**



chen sowie kontinuierlich zu verbessern. Geprüft wird die gesamte Kette bei der Herstellung von Produkten vom Wareneinkauf über die Verarbeitung und den Transport bis zum Verkauf. Die Audits (Prüfungen) werden hier dokumentiert und zeigen dann, ob es sich um sichere Lebensmittel sowie Produktionsprozesse handelt und ob diese die gesetzlichen Vorgaben erfüllen.

„Große Supermarktketten legen heutzutage viel Wert auf ein entsprechendes QMS und trennen sich bei Nichterfüllung der Auflagen durchaus von Lieferanten, bei denen Probleme auftreten. So gesehen ist alles, was wir hier leisten, ein unumstrittener Erfolgsfaktor für unsere

Kunden“, versichert Jens Mackens, der mit seinem Unternehmen seit Anfang des Jahres auch den Fleischerverband Nord in Hygienefragen berät. **F**

**Heller & Mackens**  
Die Heller & Mackens GbR bietet Dienstleistungen für Branchen im Lebensmittelbereich an, unter anderem in den Bereichen Qualitäts- und Hygienemanagement. Auch Schulungen und lebensmittelrechtliche Beratungen sowie die Fachplanung für Produktionsstätten gehören ins Portfolio des Unternehmens.  
👁 [www.heller-mackens.de](http://www.heller-mackens.de)

# Orientierung

Fleisch hat sich in den vergangenen Jahrzehnten vom Sonntagsgericht zum Alltagsprodukt entwickelt. Da sein Weg vom Lebewesen auf den Teller heute schwieriger nachzuvollziehen ist als im früheren Mikrokosmos der dörflichen Gemeinde, ist die Verarbeitung ein gesellschaftliches und politisches Thema. Um trotz industrieller Fleischwirtschaft den Verbrauchern eine Garantie für die Produktqualität geben zu können, haben sich Siegel unterschiedlicher Initiativen etabliert.



Das EU-Bio-Logo gilt für alle vorverpackten, ökologisch erzeugten Lebensmittel, die in einem EU-Mitgliedsstaat hergestellt werden und die strengen Normen der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erfüllen, seit dem 1. Juli 2012 uneingeschränkt. Das EU-Bio-Logo ergänzt verpflichtend das deutsche Bio-Siegel. Missbrauch wird mit Freiheitsstrafe von bis zu einem Jahr geahndet.

👁 [ec.europa.eu](http://ec.europa.eu)



Mit dem deutschen staatlichen Bio-Siegel können Lebensmittel gekennzeichnet werden, die nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erzeugt, produziert und kontrolliert wurden. Das Bio-Siegel steht für eine ökologische Produktion und artgerechte Tierhaltung und kann auf freiwilliger Basis zusätzlich zum verpflichtenden EU-Bio-Logo genutzt werden.

👁 [www.bmel.de](http://www.bmel.de)



Die biodynamische Wirtschaftsweise fordert eine Verzahnung von Tierhaltung und Feldfruchtanbau. Die Tierhaltung ist auf Demeter-Bauernhöfen obligatorisch, um hochwertigen Kompost für den Ackerbau zu erzeugen. Die Kriterien setzen die Einhaltung der EU-Öko-Verordnung für das EU-Bio-Siegel voraus, gehen aber mit eigenen Anforderungen darüber hinaus.

👁 [www.demeter.de](http://www.demeter.de)



Bioland ist der führende Verband für ökologischen Landbau in Deutschland. Die Vorgaben des Bioland-Verbands für die Verwendung seines Logos sind teilweise doppelt so streng wie die der EG-Öko-Verordnung. Er folgt sieben eigenen Prinzipien für die Landwirtschaft der Zukunft.

👁 [www.bioland.de](http://www.bioland.de)



Diese Produktkennzeichnung ist eine Gemeinschaftsaktion der Landwirtschaft, der Fleischwirtschaft und des Lebensmittelhandels. Mit einem Tierwohlgeld, das den Betrieben zugutekommt, soll der Aufwand für die Umsetzung der Vorgaben kompensiert werden. Derzeit führen die Konzerne 6,25 Cent pro Kilogramm Schweine- oder Geflügelfleisch an den Fonds ab.

👁 [www.initiative-tierwohl.de](http://www.initiative-tierwohl.de)



## Siegel von Fleischwirtschaft und Einzelhandel:

Die Siegel mit Ursprung in der Wirtschaft bedeuten zwar eine geringfügige Verbesserung des Tierwohls, gehen aber am wenigsten über die gesetzlichen Mindeststandards hinaus.



## Staatliche Siegel:

Bio-Produkte müssen lebensmittelrechtliche Standards erfüllen, die über die konventioneller Produkte hinausgehen.



## Unabhängige Bio-Siegel von Verbänden und Vereinen:

Während die Verordnung hinter dem grünen EU-Bio-Siegel Mindeststandards für die ökologische Erzeugung definiert, gehen private Bio-Anbauverbände oft weit über die gesetzlichen Regelungen hinaus.

Anteil der Konsumenten in Deutschland, die beim Kauf von Lebensmitteln auf Bio-Siegel achten

# 50%

Anzahl der Produkte mit Bio-Siegel in Deutschland im Jahr 2018

# 77.841

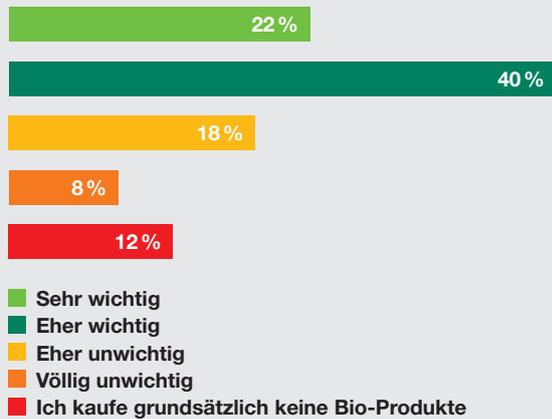
Anzahl der Produkte mit Bio-Siegel in Deutschland im Bereich Fleisch- und Wurstwaren im Jahr 2018

# 5.177

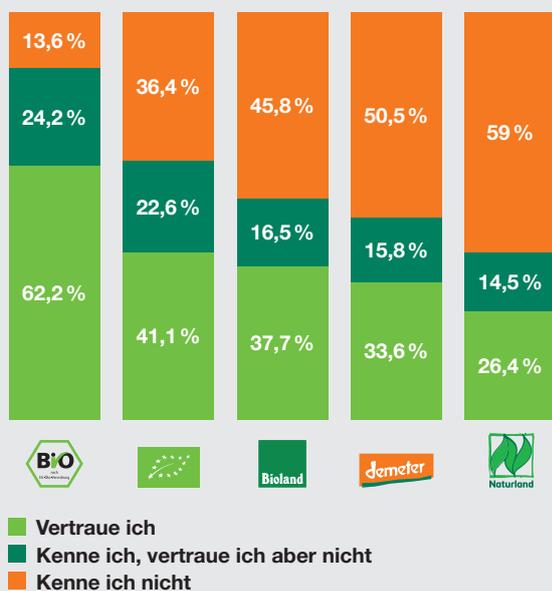
Anzahl der Unternehmen in Hamburg, die Bio-Siegel nutzen, im Jahr 2018

# 168

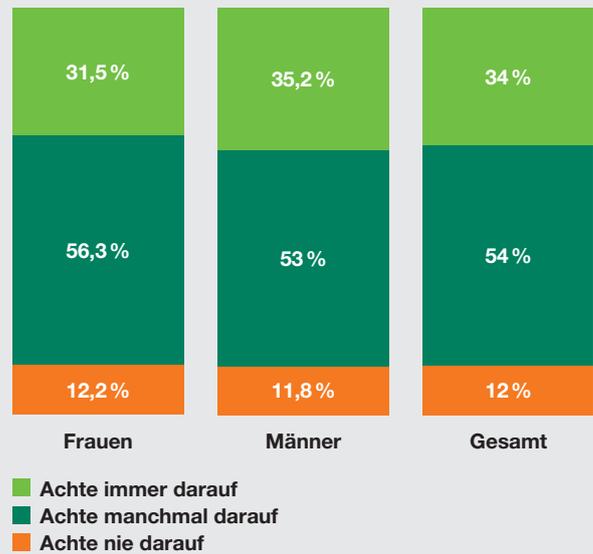
Wie wichtig sind Ihnen solche Siegel bei der Kaufentscheidung für Bio-Produkte?



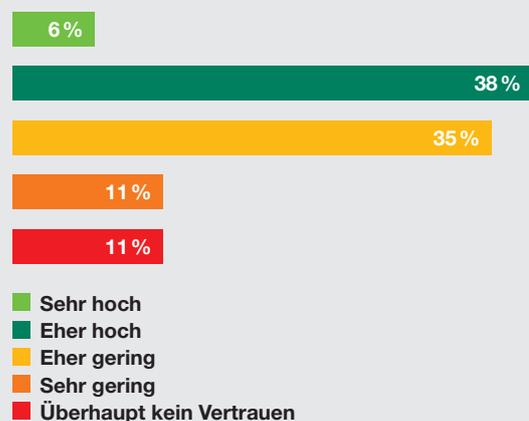
Wie gut kennen bzw. wie sehr vertrauen Sie folgenden Bio-Siegeln?



Wie häufig achten Sie bei der Auswahl von Lebensmitteln auf ein Bio-Siegel?



Wie hoch ist alles in allem Ihr Vertrauen in Bio-Siegel?



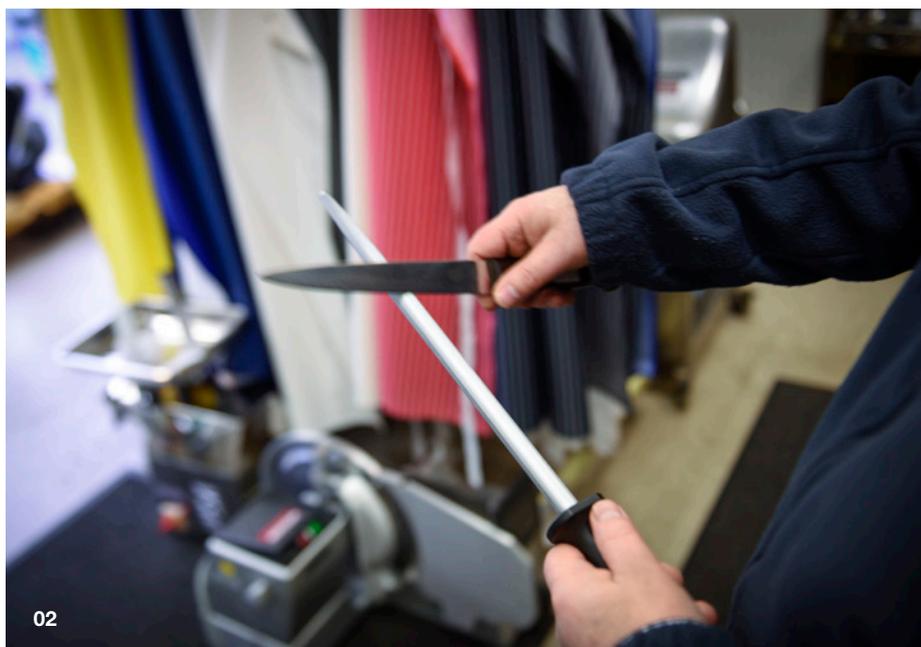


# Der Scharfmacher

Text: Oliver Schenk

Bild: Stephan Pflug

Er wirkt etwas aus der Zeit gefallen, der Laden mit den handgeschriebenen Preisetiketten und dem Ständer mit vergilbten, 30 Jahre alten Ausgaben von Auto Motor und Sport, die man beim Messerkauf geschenkt bekommt. Kunden können hier nicht nur aus einer großen Messerauswahl für verschiedene Anwendungen in der Küche wählen, sondern auch allerlei Kochzubehör erstehen. Die bis zur Blindheit verkratzte Glastheke lässt erahnen, wie viele Messer im Laufe der Jahre darübergewandert sind.



02



03



04

**01** Er selbst ist seit 1976 im Geschäft, das sein Opa 1919 gegründet hat.

**02** Ob Stahl oder Abziehstein – auf die Technik und Regelmäßigkeit kommt es an.

**03** Neben Küchenzubehör gehören Koch- und Fleischerwerkzeuge zum Angebot.

**04** Handwerk ist Familientradition – Friedrich Jürges ist Meister für Schneidwerkzeuge.

Der Laden ist seit drei Generationen ein Familienbetrieb und der jetzige Eigentümer Friedrich Jürges bereits der dritte Träger dieses Namens in Folge. Friedrich Jürges I. eröffnete sein Geschäft schräg gegenüber dem heutigen Standort in der Schanzenstraße bereits 1919. Es dürfte damit das älteste Geschäft in der Schanze sein und hat den Krieg und den demographischen Wandel des Viertels überstanden. Auch heute noch kriegt der gelernte Schneidwerkzeugmechanikermeister jede Klinge wieder scharf. Na ja, fast jede. „Es gab mal einen kurzen Trend mit Keramikmessern, der hat aber nicht funktioniert. Erstens sind die bruchempfindlich und zweitens bekommt man die nicht mehr scharf, wenn sie einmal stumpf sind. Es geht nichts über ein vernünftiges Stahlmesser.“

Eine hochwertige Fleischverarbeitung ist ohne ein Qualitätsmesser kaum zu leisten. „Dem Fleisch sieht man an, ob es mit einer guten Klinge bearbeitet wurde. Sobald beim Schneiden Kraft aufgewendet werden muss, ist es zu stumpf“, erklärt Jürges. Ein gutes Eichmaß für die Schärfe des eigenen Messers ist der sogenannte Tomatentest: Eine Tomate ist weich genug, um die Güte des Messers zu testen. Wird sie gequetscht, muss nachgeschliffen werden. Damit es scharf bleibt, braucht es die richtige Pflege: Nach jeder Benutzung sollte es am Stahl oder Wetzstein zehnmals abgezogen werden. Darüber hinaus sollte ein breites Kochmesser alle drei bis fünf Jahre einen neuen Grundschliff bekommen, die Klinge verträgt das bis zu zehnmals. Ein Messer kann also auch bei regelmäßiger Nutzung eine hohe Lebensdauer haben.

Wer Messer bei Friedrich Jürges kauft, bekommt dazu eine ausführliche Beratung und Tipps zur Messerhandhabung und -pflege. Das Schleifen ist nach wie vor das zweite Standbein des Geschäfts, neben Messern werden auch Gartenschere und Rasenmäherklingen geschliffen. Das mag auch daran liegen, dass das Schleifen eine Tätigkeit ist, die bisher kaum automatisiert werden konnte, weil jede Klinge individuell ist und eine besondere Handwerkskunst erfordert.

Wer sich nicht sicher ist, ob sein/ihr Messer einen Schliff für acht bis zehn Euro noch wert ist, kann sich vertrauensvoll an Friedrich Jürges wenden. Er begutachtet und berät seine Kunden nicht nur zuverlässig, sondern auch ehrlich. Einen Friedrich Jürges IV., der das Geschäft fortführen könnte, gibt es leider nicht und auch die beiden Töchter haben andere Karrierewege eingeschlagen. Friedrich Jürges ist aber guter Dinge. „Mir macht das noch Spaß, in mir stecken noch ein paar Jahre.“ **F**

---

#### Friedrich Jürges

Das Geschäft befindet sich unweit des Fleisch-Großmarkts Hamburg in der Schanzenstraße. Seit Jahrzehnten beschäftigt sich die Friedrich Jürges GmbH mit der technischen und maschinellen Ausstattung für Fleischverarbeiter und wurstproduzierende Betriebe. Dazu gehört auch der Vertrieb von Kochwerkzeugen aller Art.

👁 [www.fjuerges.de](http://www.fjuerges.de)



**01** Der Fleischer aus Berufung führt das 1972 gegründete Geschäft des Vaters fort.

**02** Temperaturfühler: Das Fleisch wird immer auf Kerntemperatur gegart.



# Alles Wurscht

Text: Oliver Schenk

Bild: Stephan Pflug

Zu keiner Zeit war Fleisch so günstig und massenhaft zu haben wie heute. Neben der Massenproduktion hochwertige Fleischwaren zu finden, ist dadurch zur Herausforderung geworden. Von der Herstellung überzeugt man sich daher am besten vor Ort, zum Beispiel bei der Fleischwarenfabrik Ewald Neitsch GmbH auf dem FleischGroßmarkt Hamburg.

Bereits seit 1972 stellt der Vollsortimenter täglich unter anderem Leberwurst, Kochschinken, Kochpökelwaren und Kassler her; insgesamt umfasst sein Angebot ca. 80 Artikel. Bis 2018 war Gründer Ewald Neitsch auch im Alter von 81 Jahren noch regelmäßig in der Firma. Seit vielen Jahren obliegt die Geschäftsführung seinem Sohn Ingo, ebenfalls Fleischer aus Berufung. Ingo Neitschs Arbeitstag beginnt täglich um 2:30 Uhr. Dann laufen bis zum frühen Nachmittag die Wurstmaschinen, Öfen und Räucherkamern, mit denen die acht Mitarbeiter im Schnitt zwei Tonnen Fleischwaren am Tag produzieren. Besonders beliebte Produkte sind Currywurst, Kalbsbratwurst, Schinkenwurst, Geflügelwurst und sogar vegane Wurst, die er für einen beliebten Imbiss an der Ecke Schulterblatt/Susannenstraße herstellt. Natürlich stellt Neitsch sicher, dass die vegane Wurst keine Berührungspunkte mit Fleisch hat und somit keine Fleisch-DNS darin ist. Darüber hinaus bildet er fast das ganze deutsche Wurstspektrum von Nord bis Süd ab. Auch den Kunden aus Bayern und Österreich schmeckt der Leberkäs „wie zu Hause“. Für gehobene Qualitätsansprüche verarbeitet er auf Wunsch auch Susländer-Fleisch aus Schleswig-Holstein, das nach besonderen Nachhaltigkeitskriterien produziert wird. **F**

Das Rezept für gute Qualität lautet bei Neitsch:

- erfahrene Mitarbeiter, die ihr Handwerk verstehen,
- eigene Gewürzmischungen, die die Produkte unverkennbar machen,
- Erfahrung im Herstellungsprozess und eine gute Kenntnis der deutschen Wurst- und Fleischwarenvialfalt,
- gute Rohstoffe ohne den Zusatz von Füllstoffen, Geschmacksverstärkern, Laktose und anderen Ergänzungsmitteln,
- eine unabhängige Qualitätskontrolle durch spezialisierte Betriebe und das Veterinäramt
- und die persönliche Geschmacksprobe, die für den Handwerker nach wie vor unerlässlich ist. Erfahrung ist ein wichtiger Faktor. Auch mit der Hand prüft Neitsch beim Garen, wie sich das Fleisch anfühlt.

---

**Fleischwarenfabrik Ewald Neitsch GmbH**  
 Das Familienunternehmen Ewald Neitsch GmbH ist seit 1984 auf dem Gelände des FleischGroßmarkts Hamburg beheimatet. Ingo Neitsch, der heutige Geschäftsführer, führt das Unternehmen heute mit seiner Ehefrau Monika. Über 80 verschiedene Produkte werden hier täglich frisch hergestellt.  
 📍 [www.neitsch-fleischwaren.de](http://www.neitsch-fleischwaren.de)

**SCHMITT Foxy Food**  
Die Würstchen von SCHMITT Foxy Food werden exklusiv auf dem FleischGroßmarkt Hamburg hergestellt. Die Rezepte für Curry-, Chili- oder Klassikwürste kommen ohne Glutamat und Laktose aus und verzichten ganz bewusst auf die oft üblichen Zusatzstoffe.

👁 [www.schmitt-foxyfood.de](http://www.schmitt-foxyfood.de)



# Julian Klockow

Text: Arne von Maydell

Bild: Stephan Pflug

**Von der Digitalkonferenz in der Messehalle kurz mal rüber auf eine Wurst ins Schanzenviertel: Ein wenig abgehetzt trifft der erste Vorsitzende des VFL Hammonia im SCHMITT Foxy Food in der Susannenstraße ein. Seit drei Jahren steuert der 29-jährige Hamburger die Geschicke des Traditionsvereins von 1922, der neben seinem größeren Nachbarn SC Sternschanze schon ein wenig länger in diesem Viertel verwurzelt ist.**

Einmal tief durchatmen, dann bestellt jeder von uns eine Wurst. Die werden direkt nebenan bei Neitsch auf dem FleischGroßmarkt produziert und immer frisch geliefert. Bio-Bratwurst mit Ketchup – schon sind wir mitten im Thema. „Wie passen Fußball und Wurst eigentlich zusammen?“ Für Julian Klockow steht fest: „Ohne geht es einfach nicht. Wurst ist schon mal das einzige Nahrungsmittel, das Fußballer am Wochenende zu sich nehmen. Bei uns wird permanent gegrillt. Besonders nach dem Spiel auch mit der gegnerischen Mannschaft. Wenn das fehlt, ist das Geschrei groß.“

Beim Blick aus dem Imbissfenster spricht Julian Klockow über die Gentrifizierung des Schanzenviertels und den Einfluss von Investoren, Hipstern und Veganern. Trotz dieser gesellschaftlichen Veränderungen sieht er seinen Club fest im Kiez verankert. „Wir sind ein alter Verein. Hier spielen viele, die schon ganz lange dabei sind, aber auch neue Mitglieder kommen von außerhalb des Viertels dazu. Verbunden sind alle über den Sport, aber auch über ihre Leidenschaft fürs Grillen. Da kann sich die Schanze verändern, wie sie will – Wurstliebe gehört einfach zum Amateursport dazu.“

Klockow, der aktiv in der Kreisklasse 1 kickt, sieht seinen Club gut für die Zukunft aufgestellt, weil viele junge Engagierte den Verein vorantreiben. „Der Sportverein kommt in dieser Stadt oft zu kurz. Daher ist es wichtig, dass wir uns im Kiez vernetzen und starke Partner wie den benachbarten FleischGroßmarkt an unserer Seite haben.“

Der sponsert jetzt die Trikots für die „Alten Herren“ und die Seniorenmannschaft beim VFL. Außerdem stiftet der FleischGroßmarkt im Juni ein Spanferkel

für das Turnier „Hammonia and friends“. „Viele Menschen ziehen hierher. Junge Leute, Studenten, die von außerhalb kommen. Denen wollen wir Danke sagen.“

Mit dem Sponsoring verbindet der Vereinsvorsitzende aber auch die Hoffnung, künftig Topwürste am Spielfeldrand zu brutzeln. „Statt weiter billige Supermarktware zu kaufen, wollen wir uns jetzt beim Nachbarn FleischGroßmarkt mit Spitzenqualität eindecken“, so Klockow. Gestärkt mit bester Wurst und in neuem Outfit will der VFL Hammonia sportlich wieder von sich reden machen. „Die ‚Alten Herren‘ und die Senioren sind die Aushängeschilder unseres Vereins – immerhin Erster und Zweiter in ihren Ligen. Die neuen Trikots sollten Motivation für den weiteren Aufstieg in die Landesliga und die Verbandsliga sein.“

Am Ende unseres Treffens bei SCHMITT Foxy Food, sei doch noch eines verraten: Julian Klockow bestellte sich eine vegane Wurst. Ob diese ihm wirklich schmeckte, bleibt sein Geheimnis. Er war schon wieder zurück auf dem Weg zu einem Social-Media-Kongress. **F**



SEIT 1954  
**HANSEATA**

**HIER GEHT'S ZU DEN  
ANGEBOTEN**

GEWÜRZE · WURSTHÜLLEN  
KÜCHENWERKZEUGE & -MASCHINEN  
MESSER · VERPACKUNGEN  
GESCHIRR · FLEISCHEREIBEDARF

Arno Zuther ist einer der  
Geschäftsführer von Hanseata.  
Seine Leidenschaft: Gewürze.

# Geh doch hin ...

**Text: Tamara Petersen**

**Bild: Stephan Pflug**

... wo der Pfeffer gemahlen wird. Das familiengeführte Unternehmen Hanseata hat mit seiner Gewürzmühle in der Sternstraße ein echtes Gewürzparadies. Rund 600 verschiedene Gewürze und Gewürzmischungen kann man dort und in der Filiale auf dem FleischGroßmarkt erwerben. Wie bei allen anderen Lebensmitteln auf dem FleischGroßmarkt spielt auch hier das Thema Qualität eine maßgebliche Rolle. Arno Zuther, einer der Geschäftsführer des Unternehmens, gibt hierzu Auskunft.

## **F: Wonach wird die Qualität von Gewürzen beurteilt?**

Arno Zuther: Da gibt es zum einen die sensorischen Eigenschaften wie Geruch und Geschmack, die für jedes Gewürz charakteristisch sind. Auch die Optik spielt eine Rolle. Wie sehen die Gewürze aus? Wie sind die Farbe und die Reinheit des Gewürzes oder auch die Schnittgröße oder Korngröße, z. B. bei Pfeffer oder Senf?

Zum anderen gibt es qualitätsbestimmende Faktoren, die durch Laboranalysen ermittelt werden können. Das ist z. B. der Gehalt an ätherischen Ölen oder Scharfstoffen. Hinsichtlich der Verkehrsfähigkeit spielen natürlich auch noch Untersuchungen zur Mikrobiologie oder zu Rückständen von Pflanzenschutzmitteln und anderen Stoffen eine Rolle.

## **Wie sichern Sie die Qualität Ihrer Gewürze?**

Zunächst muss man bedenken, dass Gewürze Naturprodukte sind, die u. a. je nach Anbauregion unterschiedlich ausfallen können. Wir selbst importieren keine Gewürze, sondern arbeiten mit bewährten und langjährigen Lieferanten und Importeuren zusammen, die unsere Qualitätsansprüche kennen. Die wiederum haben weltweit gute Kontakte und wissen

durch ihre speziellen Kenntnisse der Anbaugebiete, wo sie die benötigten Produkte für ihre Kunden bekommen.

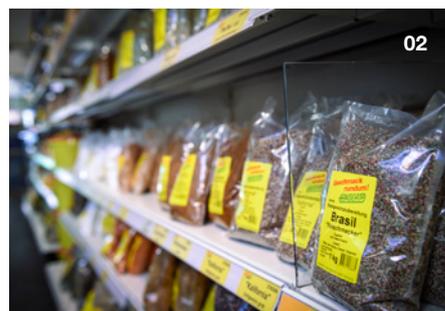
Hanseata kauft fast ausschließlich bei Lieferanten bzw. Importeuren, die IFS- oder ISO-zertifiziert sind. Das heißt, sie verfügen u. a. über zertifizierte HACCP-Konzepte, führen in Eigen- oder Fremdlaboren Analysen der einschlägigen Parameter durch und unterziehen die Rohstoffe je nach individuellem Bedarf noch einer notwendigen Reinigung oder auch Keimreduktion. Sie sichern so die Verkehrsfähigkeit der Produkte nach den geltenden deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Für jede Charge, die wir kaufen, bekommen wir die jeweiligen Produktspezifikationen und notwendigen Laboranalysen. Das entbindet uns aber nicht von weiteren Maßnahmen. Denn im Rahmen unseres Qualitätsmanagements arbeiten auch wir nach einem eigenen HACCP-Konzept, das uns für die Prüfung, Lagerung, Bearbeitung und Abpackung unserer Gewürze und Gewürzmischungen noch weitere präventive Maßnahmen vorschreibt. Diese im Einzelnen darzustellen, würde jedoch den Rahmen unseres Interviews sprengen.

Zur Qualitätssicherung gehören für mich daneben aber auch die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit und aktuelle Informationen über das Marktgeschehen. So sind wir auch Mitglied im Fachverband der Gewürzindustrie. Wir erhalten von dort neben Informationen über Entwicklungen in Forschung und Lebensmittelrecht u. a. auch fast täglich die aktuellen Informations- und Warnmeldungen des Europäischen Schnellwarnsystems für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) über Waren, von denen ein Gesundheitsrisiko ausging oder ausgeht. Wir prüfen dann, ob wir betroffen sein könnten, und sind natürlich auch beim Einkauf besonders achtsam. ➔



01



02



03

01 Die hauseigene Pfeffermühle mahlt bis zu 500 kg in einer Stunde.

03 Farbenfrohe Gewürze wie Kurkuma sind hier immer auf Vorrat.

02 Die richtige Würze im Leben gibt es bei Hanseata.

### Wie lagert man Gewürze denn am besten? Und können Gewürze schlecht werden?

Ich würde nicht von Schlechtwerden sprechen. Gewürze können im Laufe der Zeit ihre Eigenschaften verlieren, z. B. ihre Würzkraft aufgrund der Flüchtigkeit ihrer ätherischen Öle, was bei zerkleinerten Gewürzen schneller geschieht als bei unzerkleinerten. Ein besonders wichtiger Faktor ist dabei die Lagerung. Gewürze sollten möglichst aromadicht verschlossen, lichtgeschützt, kühl und immer trocken gelagert werden. Man sollte zum Beispiel eine Lagerung in der Nähe von Kochherden oder anderen Quellen von Wasserdampf vermeiden, da durch diesen Feuchtigkeit an die Gewürze kommen kann. Das kann zum Verklumpen des Gewürzes und damit zum Verlust der Streu- und Dosierfähigkeit oder zum Wachstum von unerwünschten Mikroorganismen führen.

### Worauf sollte ich als Verbraucher bei dem Kauf von Gewürzen achten?

Das kommt darauf an, woher man die Gewürze bezieht. Oft sehen Sie ja gar nicht genau, wie diese aussehen, weil sie z. B. in einer Dose – blickdicht verpackt sind. Sind die Gewürze sichtbar verpackt, können Sie sich an der Optik – wie vorhin schon beschrieben – orientieren. Damit können Sie aber noch keine Aussage über Aroma und Würzkraft treffen. Am besten ist, wenn Sie das Gewürz probieren, das heißt selbst riechen

und schmecken können. Aber man kann ja schlecht eine Packung im Laden öffnen. Also sollte man dort kaufen, wo man bisher gute Erfahrungen gemacht hat. Deshalb hat Hanseata ja auch so viele treue Gewürzkunden (Zuther schmunzelt). Aber grundsätzlich würde ich empfehlen, wenn es geht, Gewürze immer im Ganzen zu kaufen und sie erst bei Bedarf dann im Haushalt selbst frisch zu mahlen bzw. zu zerkleinern. Dann ist das Aroma am intensivsten.

### Sie haben den ganzen Tag mit Gewürzen zu tun und überall riecht es nach Hanseata-Gewürzen. Nutzen Sie privat überhaupt noch welche oder haben Sie „die Nase voll“?

Wir lieben Gewürze. Und wenn wir kochen, dann würzen wir gern und viel. **F**

**Hanseata Theofil Zuther GmbH & Co. KG**  
Hanseata liefert bereits seit 1954 Bedarfsartikel für die Fleisch- und Wurstproduktion. Auch für andere lebensmittelverarbeitende Betriebe und für die Gastronomie gibt es heute auf 4.500 m<sup>2</sup> am Fleisch-Großmarkt mit über 10.000 Artikeln ein umfangreiches Sortiment.

👁 [www.hanseata-hamburg.de](http://www.hanseata-hamburg.de)

**Herausgeber:**

**FleischGroßmarkt Hamburg GmbH**  
**Betriebsgesellschaft**  
**Sternstraße 106**  
**20357 Hamburg**

**Tel.: 040 431356-0**

**Fax: 040 431356-22**

**Mail: mail@FleischGroßmarkt.de**

**Redaktion:**

**RAIKESCHWERTNER GmbH**  
**Ludwig-Erhard-Straße 6**  
**20459 Hamburg**

**Design:**

**olli design gmbh**  
**Ludwig-Erhard-Straße 6**  
**20459 Hamburg**

**Druck:**

**Druckerei Nettprint**  
**Sternstraße 68**  
**20357 Hamburg**

**Fotos:**

**Titel: shutterstock**  
**S. 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 16, 17, 20,**  
**21, 22, 23, 24, 26, 27:**  
**Stephan Pflug**

**Papier:**

**Igepa, Circleoffset White**  
**Recyclingpapier aus 100 Prozent Altpapier,**  
**hergestellt ohne Zusatz optischer Aufheller,**  
**ohne Chlorbleiche; ausgezeichnet mit**  
**dem Blauen Engel und dem EU Ecolabel**  
**(Lizenznummer: FR/11/003) sowie**  
**FSC®-zertifiziert.**

**Aus Gründen der Lesbarkeit wurde in**  
**einigen Texten die männliche Form**  
**gewählt, die Angaben beziehen sich**  
**aber auf Angehörige aller Geschlechter.**



## Abriss MUK

Der Abriss des ehemaligen Kühlhauses MUK wird bis in den Sommer 2019 andauern. Die Immobilie außerhalb des FleischGroßmarkt-Geländes im Besitz der Bayerischen Gewerbebau wurde durch die Stadt Hamburg rückgebaut. Ein Vorschlag zum Erhalt des Rohbaus für ein multifunktionales Gewerbeobjekt durch die FleischGroßmarkt Hamburg GmbH konnte nicht umgesetzt werden.

## Neue Verwaltung

Seit 1. Juni 2019 ist der Umzug der Verwaltung der FleischGroßmarkt Hamburg GmbH in die Räumlichkeiten im alten technischen Betrieb in der Lagerstraße 17 abgeschlossen. Diese wurden zuvor in Hinblick auf die energetische Nachhaltigkeit saniert.



## Neue Mieter

Mit dem Umzug der Geschäftsstelle aus dem seit 1957 genutzten Verwaltungsgebäude in der Sternstraße 106 sind dort Flächen frei geworden. Ab sofort ist auch der Service-Bund neuer Mieter des FleischGroßmarkts Hamburg. Seit mehr als 45 Jahren unterstützt der Lebensmittelgroßhändler Profi-Küche im Außer-Haus-Markt, um sie mit passenden Produkten und Dienstleistungen für die Profi-Küche zu versorgen. In den Räumlichkeiten des FleischGroßmarkts ist der Service-Bund mit seinen Tochterfirmen vertreten. Außerdem bietet sich für den Service-Bund durch den neuen Standort eine Nähe zur Firma Peter Mattfeld & Sohn, die u. a. Ware für die Marke Rodeo Ranch Quality importiert.

👁 [www.servicebund.de](http://www.servicebund.de)

