

Wenn es bei der EU um die Wurst geht

Fleischer-Handwerk vor dem Umbruch: Bis Ende 2009 müssen neue Verbraucherschutz-Auflagen erfüllt werden



Desinfizierung der Schuhe: Für Patrick Brandes mittlerweile eine Alltäglichkeit. Foto: Stachura

Von Jörn Stachura

Die EU-Verbraucherschützer sind bis zum Fleischer-Handwerk vorgestoßen. Die Betriebe der Stadt müssen sich auf einschneidende Neuerungen gefasst machen. Patrick Brandes ist mit seiner Fleischerei in Gliesmarode Vorreiter und hat als Erster die neuen Richtlinien umgesetzt.

Für seinen Vater Rolf Brandes, seit mehr als 40 Jahren im Geschäft, ist die Angelegenheit ein „Riesenzirkus“. „Aber was will man machen? Bis Ende 2009 müssen alle Fleischerei-Betriebe sich zertifizieren lassen. Sonst geht es nicht weiter.“ Doch dass die 103-jährige Familientradition an der Berliner Straße fortgesetzt wird, darüber ist man sich bei den Brandes' einig.

Patrick Brandes räumt aber unumwunden ein, „dass die Umsetzung der neuen Richtlinien ein Generationen-Problem aufwirft“. Während

sich die alten Fleischer in erster Linie als Handwerker verstehen, so stehe bei der neuen Generation das Verwalten im Mittelpunkt.

Im Büro finden sich darum zehn neue Aktenordner. Inhalt: Listen, Listen, Listen. Zum Grund sagt Brandes: „Es gilt der neue Qualitätsgrundsatz: Was nicht unterschrieben wurde, wurde auch nicht gemacht.“ Seit der Zertifizierung führt Brandes genau Buch: Wer hat wo und wann was womit geputzt, wie steht es um die Wasserqualität, woher kommt das Fleisch, wohin geht das Fleisch und in welcher Form, wie steht es um die Kühlkette, haben die Spülmaschinen mit der richtigen Temperatur gespült, sind die Mitarbeiter hinreichend geschult worden?

Das kann man natürlich ohne Konzept nicht aus dem Ärmel schütteln: Und so hat Brandes einen Produktionsplan erstellt, ein Reinigungs- und Desinfektionskonzept, eine Produktionsanleitung, ein War-

tungs- und Reparaturbuch wird geführt, selbst ein Buch über die geforderten „vorbeugenden Maßnahmen gegen Schädlinge“ steht im Büroschrank. Die Mausefallen rund ums Haus blieben bislang freilich leer.

„Im Grunde genommen“, sagt Brandes, „werden die Vorschriften von Fleischerei-Großbetrieben auf das Handwerk übertragen. Alles lässt sich zurückverfolgen, um im Fall der Fälle feststellen zu können: Wer hat Schuld? Woran lag es?“

Insgesamt 50 000 Euro hat Brandes investiert: Hygiene-Schleuse, berührungslose Wasserhähne, neue Beleuchtung, Umkleideschränke jeweils für Berufs- oder Straßenkleidung getrennt und und und. „Die gesamte Produktion hat sich verändert“, berichtet er. „Persönlich kann ich nicht alle Listen führen, da sind die Mitarbeiter in der Pflicht.“ Und dennoch: „Ohne Lizenzierung geht es 2010 nicht weiter. Doch mein Betrieb ist jetzt schon zukunftssicher.“