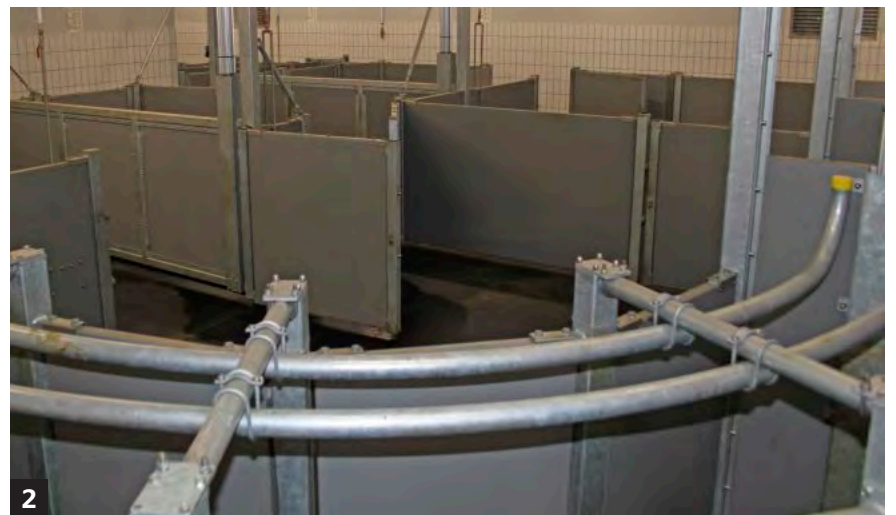


Produktion

Das lebende Tier zu behandeln, bedarf sehr viel Empathie.



1 Die Schlachträume sind mit moderner Schlachthaus-technik und sieben Hubarbeitsbühnen ausgestattet, die den Mitarbeitern nun eine hängende Schlachtung ermöglichen. Die Rohrbahn und die Geräte wie Sägen oder Sterilisationskammern hängen von der sechs Meter hohen Decke ab.

2 In der Stallanlage der Firma Renner aus Abtsgmünd wurden 135 Quadratmeter Kunststoffplatten verbaut. Diese sind farblich passend zu den verzinkten Bauteilen, um Irritationen für die Rinder zu vermeiden.

3 Ein starkes Team (von links): Jens-Uwe Burmeister mit Ehefrau Barbara und der nächsten Generation Geschäftsführer Karl Olschewski. Fotos: slb (1+2), Burmeister (3)

SILKE LIEBIG-BRAUNHOLZ

Die Landschlachtere Burmeister aus Viöl ist ein Garant für nordfriesische Wurst- und Fleischqualität. Aus Überzeugung zur handwerklichen Urproduktion investiert der Betrieb seit vier Generationen stets auch in den Fortbestand. Jetzt wurde ein neues Schlachthaus mit Ruhestall eröffnet.

Stalltüren mit geräuschreduzierten Verschlüssen und Hubtore mit weicher Gummileiste sind nur zwei der neuen Details im gerade in Betrieb genommenen Schlachthaus der Landschlachtere Burmeister. Rund 3,5 Millionen Euro hat die Fa-

milie investiert und das in der nordfriesischen Region modernste Schlachthaus errichtet. Beweggrund für diesen großen Wurf war die extrem hohe Auslastung des alten Schlachthauses, das nur für 3,5 Tonnen Fleisch pro Schlachttag zugelassen war. Mit dem Neubau wurden die Kapazitäten auf bis zu 45 Tonnen erweitert.

„Wir haben einen hohen Anspruch an die Qualität unserer Produkte“, erzählt Jens-Uwe Burmeister. In dem neuen Schlachthaus werde die Produktion nun auf höchstem Hygienestatus und mit mitarbeiterschonender Technik ablaufen. Der großzügige Ruhestall sorge durch optimale Liegeflächen und ausreichend hohe Trennwände zudem für Ruhe und eine stress-

freie Schlachtung am Tag nach der Anlieferung der Tiere. „Das lebende Tier zu behandeln, bedarf sehr viel Empathie“, erzählt der Fleischermeister. Er habe großen Respekt vor seinem Team und dieser verantwortungsvollen Aufgabe.

Geschlachtet werden Rinder, Schweine und Lämmer, die aus der näheren Umgebung, etwa Nordfriesland oder Dithmarschen geliefert werden. Pro Jahr sind es rund 2000 Rinder, 6000 Schweine und 10000 Lämmer. Die Landschlachtere arbeitet schon viele Jahre mit etwa 50 Bauern zusammen, die für Rohstoffsicherheit und eine stets gut gefüllte Frischetheke im Laden sorgen. „Wir sind sortenrein“, erklärt Burmeister, der sehr viel Wert auf die regionalen Produkte legt,

die nur aus einem Rohstoff produziert und nur im Norden gegessen werden. Dazu gehören beispielsweise das Galloway Cornedbeef mit Rindfleisch-Aspik, vor allem aber die Uthlande-Produkte von Tieren, die auf den nordfriesischen Inseln und Halligen geboren wurden. Als zertifizierter Schlachtbetrieb erfüllt die Landschlachtere Burmeister die strengen Vorgaben des Qualitätssiegels Uthlande, schlachtet die Tiere, wie etwa das Nordfriesland Lamm, verarbeitet das Fleisch und beliefert Wiederverkäufer und die Gastronomie in der Uthlande mit den Produkten.

Die treue Kundschaft und beständige Nachfrage nach Fleisch, Fleischwaren und Wurst aus der Landschlachtere in Viöl waren für

die Burmeisters seit jeher Motivation genug, um immer wieder in die Qualität der Produkte und den fleischerhandwerklichen Betrieb zu investieren. 2006 entstand deshalb die Ladenzeile mit dem 250 Quadratmeter großen Verkaufsraum. 2012 wurde dann die neue Produktion gebaut, die jetzt schon wieder an ihre Grenzen stieß. „Es war uns immer wichtig, die Attraktivität von Viöl zu steigern“, erzählt Jens-Uwe Burmeister, der den Betrieb einst mit fünf Mitarbeitern übernommen hatte. Heute führt er eine mittelständische Schlachtere, die ihre Produkte fast ausschließlich in Schleswig-Holstein und Hamburg sowie über den Onlineshop deutschlandweit an Endverbraucherinnen und Endverbraucher verkauft und jährlich rund zehn Millionen Umsatz erwirtschaftet.

Diese Erfolgsstory soll nun schon bald von dem bereits im Betrieb beschäftigten zweiten Geschäftsführer Karl Olschewski fortgeführt werden. Gesucht wird derzeit noch ein Betriebswirt für den administrativen Bereich, den Barbara Burmeister momentan betreut. | afz 5/2023

Mehr Impressionen: www.fleischwirtschaft.de/bilder

Altbewährtes Handwerk

Die eigene Schlachtung ist für Burmeister ein Qualitätsgarant. Ein neues Schlachthaus setzt Maßstäbe bei Tierwohl, Hygiene und Arbeitsschutz.

Das Unternehmen

- Gegründet: 11. Juni 1901
- Hauptgeschäft: Westermarkt 3, 25884 Viöl
- Filiale in Nordstrand im Hofladen Baumbach
- Team: 95 Mitarbeitende, davon 39 in der Produktion, 32 im Verkauf, fünf Köche, ein Auszubildender
- www.landschlachtere-burmeister.de