

Hausgemachtes ohne Zusätze

Der junge Fleischer Andreas Wagner arbeitet mit ganz alten Rezepten. Konservierungsstoffe kommen bei ihm deshalb nicht in die Wurst.

Mittelherwigsdorf

Ekelhaft findet Andreas Wagner das, was in Deutschland oft bei der Produktion von Fleisch- und Wurstwaren eingesetzt wird: Stabilisatoren und Emulgatoren, Enzyme und Antioxidationsmittel. Deshalb setzt der Mittelherwigsdorfer ganz auf Natur. Denn die biete von sich aus an, was es zum Wurstmachen braucht. Er verwendet zur Herstellung seiner Spezialitäten ausschließlich sogenanntes warschlechtes Fleisch. Das heißt, es wird innerhalb der ersten zwölf Stunden nach der Schlachtung weiterverarbeitet. Ein Betrieb aus Bautzen liefert. Die Herstellung ist etwas teurer als mit den beschriebenen Hilfsstoffen.

Start in Selbstständigkeit

Seit Dezember 2007 ist er nun selbstständig. Vorher führte er bereits im Nebenerwerb einen Cateringservice. Das Haus, an der Siedlung 6, hatte er bereits mit dem Hintergedanken, sich früher oder später selbstständig zu machen, erworben. Die ehemalige Kinderkrippe hat bereits Räumlichkeiten geboten, die den neuen Hygieneanforderungen entsprechen. So nach und nach hatte er sich auch nach Geschäftsaufgaben und Insolvenzen einen ansehnlichen Stamm an Gerätschaften zusammengetragen. Deshalb verlief der Start vor Weihnachten ganz gut.

Mit Leib und Seele Fleischer

„Ich habe eine Sieben-Tage-Woche. Aber ich wusste ja, auf was ich mich einlasse“, sagt er. Schließlich ist er mit Leib und Seele Fleischer. Seine Eltern hätten ihn lieber beim Studium gesehen. Bereits als Schulbub arbeitete er seit der siebenten Klasse in den Ferien bei einem Fleischer. „Den ersten Tag werde ich nie vergessen. Als ich mit meinem Schnittchen früh ankam, wurde dort erst einmal zünftig gefrühstückt. Ich durfte mir dann alles ansehen. Das hat mich wohl geprägt“, sagt er und fügt an: „Es ist doch schön, mit Gewürzen zu hantieren und mit den eigenen Händen etwas zu schaffen.“

Später in der Lehre und dann als Angestellter, ging er mit einem väterlichen Freund zu Hausschlachtungen. Ziegen, Schafe, Schweine – alles war dabei. Von ihm lernte er auch viel über die ursprüngliche Herstellung. Zusätzlich besorgte sich Andreas Wagner historische Fachliteratur. Ein Mix aus beiden kommt jetzt in seiner Fleischerei in die Wurst: Rohwurst, Brühwurst, Kochwurst und Schinken stellt er her.

Zur Eröffnung der Grillsaison hat er jetzt begonnen, Steaks in Marinaden einzulegen. Jede Woche stellt er diese aus frischen Kräutern selbst her. „Die Kräuter kommen aus Hörnitz vom Gärtner. Die aus dem Supermarkt schmecken doch nach nichts.“ Das hat er getestet. Dazu bietet er sechs Sorten Bratwurst an. Getestet haben seine Würstchen kürzlich auch die Kinder aus dem Kindergarten „Märchenland“. Sie besichtigten die Fleischerei und staunten nicht schlecht. „Nichts geht doch über ein frisches Würstel“, sagt er.

Das finden auch viele seiner Kunden, die auf Natur schwören und seine Philosophie und die rund 50 Produkte dankend annehmen. Manche lassen sich sogar Pakete senden. „Berliner machten hier Ferien und ich sagte frisch weg, ich würde auch Päckchen packen“, erinnert er sich. Nun tut er es. Geplant ist indes auch ein Bier- und Grillgarten und ein Veranstaltungsraum im Haus, in dem Schlachtfeste abgehalten werden können. Andreas Wagner hat auch eine eigene Räucherei gebaut. „Wir haben sie aus Stein gesetzt und mit Lehm ausgeschmiert“, erklärt er. Nebenbei vertreibt er ein paar regionale Produkte, die das Fleischereiprogramm abrunden. Hochprozentiges aus Bertsdorf ist auch dabei. Andreas Wagner sagt: „Diese Produkte müssen zu meinem Konzept passen: Unverfälschter Geschmack.“ Silke Schoepe

Party-Service Wagner, Siedlung 6 in Mittelherwigsdorf, Öffnungszeiten Donnerstag und Freitag von 13 bis 18 Uhr und am Sonnabend von 9 bis 12 Uhr 03583/696494