Genuss aus dem Spessart

Die luftgetrocknete Ahle Wurscht ist eine Spezialität aus Nordhessen. Dank neuer Reifetechnik gibt es sie aber auch anderswo, z. B. in der Fleischerei Bien in Jossgrund an der hessisch-bayerischen Grenze im Main-Kinzig-Kreis.

KONZEPT

FLEISCHEREI BIEN – JOSSGRUND

In dritter Generation geführte Handwerksmetzgerei im Spessart. Regionale und überregionale Privatkunden sowie Kunden aus Handel, Gastronomie und Hotellerie. Etabliertes Catering.

ERFOLGSFAKTOREN

- Hohes Maß an Regionaltät
- Gleichbleibende, gute Qualität, fairer Preis
- Familienbetrieb über mehrere Generationen
- Geschulte Mitarbeiter, mehrere Standbeine
- Hohes Maß an handwerklicher Qualität
- Gespür für den Zeitgeist

Handwerkliche Qualität spricht sich eben herum. Daher sind die Fleisch- und Wurstspezialitäten dieser Fleischerei nicht nur bei den Einheimischen beliebt, sondern locken auch Kunden aus Bad Orb oder Gelnhausen an. Viele nehmen sogar 30 oder 40 km Anfahrtsweg auf sich. Freitags sind es im Schnitt bis zu 350 Kunden. Zudem werden ausgewählte Wurstwaren in vier regionalen Lebensmittelgeschäften der Rewe-Tochter „Nahkauf" in den Ortsteilen Pfaffenhausen, Merles und Burgjoss sowie in Steinau-Marjoß verkauft. Die Familie Bien ist fest in der Region verwurzelt. Das spiegelt sich auch in ihrem Tun wider. „Für mich gab es nur zwei Berufsziele, Fußballprofi oder Metzger", sagt Michael Bien (38), der schon als Fünfjähriger gerne beim Schnippeln von Gulasch half. Gemeinsam mit Vater Rudolf und Bruder Timo (40) führt er seit 2015 den Betrieb. Die Söhne machten beide ihren Meister, Timo auch den Betriebswirt des Handwerks, und stiegen mit 18 in den Betrieb ein, den die Großeltern und der Vater aufbauten. Beschäftigt werden 26 Mitarbeiter, davon neben den drei Meistern fünf Gesellen und ein Azubi. Alle werden regelmäßig weitergebildet.

Pro Woche werden rund 30 Schweine und vier Rinder geschlachtet und verarbeitet. Die Schweine stammen vom Ritzelshof in der Rhön, die Rinder von acht Vertragsbauern. Stallungen zum Versorgen der Tiere sind vorhanden. „Wir kaufen kein Fleisch hinzu, sondern verkaufen regionale Produkte. Alles ist handwerklich hergestellt", betont Michael Bien. Viele Produkte tragen das Siegel „Geprüfte Qualität Spessart". Beispiele aus dem Sortiment sind Krustenschinken, Chili-Peitschen, Wildhackbraten in Dosen, hausmacher Presskopf oder eben die neue Jossgründer Ahle Wurscht.

PROFI FÜR REIFETECHNIK

Einen großen Schritt in die Zukunft machte die Fleischerei 2016 mit der Verdopplung der Produktionsfläche von zuvor 250 m² auf heute ca. 600 m². „Die alten Räume waren am Limit. Wir konnten nach Jahren endlich angrenzenden Grund kaufen, und nach einem Jahr Bauzeit ging die neue Produktion im Juni 2016 in Betrieb", berichtet Michael Bien. Eine Herausforderung stellte die Kombination und Angliederung des neuen Teils der Produktion an die alten Räume dar. Auch die Rohwurst- und Reifetechnik bedurfte einer Erneuerung. Michael Bien ist oft in Österreich, und wo ihm eine Wurst gut schmeckte, fiel beim Nachfragen der Name Sorgo. „Das Unternehmen hat große Erfahrung in Sachen Reifetechnik, und so entschieden wir uns für den technisch anspruchsvollen Teil für dieses Unternehmen", sagt er. So kam der Kontakt zum Sorgo-Mitarbeiter Joachim Gensle zustande, mit dem die drei Meister gemeinsam die Planung machten und das Projekt umsetzten. Installiert wurden eine einreihige Kaltrauchanlage mit Reiberaucherzeuger für drei Rauchwagen sowie eine Reifeanlage in einem speziell dafür vorgesehen Reiferaum für bis zu 18 Rauchwägen. Dort reifen z. B. die Ahle Wurscht – bis zu fünf Wochen, Parmesan-Salami, die Mini-Bienies oder Schinkensorten auch parallel. „Beide Anlagen sind seit Mai 2016 in Betrieb, sehr gut ausgelastet und haben von der ersten Minute an funktioniert. Auch die technologische Unterweisung war top", lobt Michael Bien. Weitere Vorteile sind die Steuerung beider Anlagen über ein Display, das Datenaufzeichnungssystem, der gute Kontakt zu Joachim Gensle und die Wiederverwertung der eingesetzten Ressourcen.

Ein effizientes Arbeiten und gutes familiäres Miteinander ist angesagt, wenn Partyservice- und Cateringaufträge anstehen. Die Sonntage sind mit Ausnahmen frei. In der Woche werden dafür u. a. kräftige Fonds und Saucen angesetzt, die für viele Speisen als Basis statt reinen Wassers dienen. Die Kapazitätsgrenze liegt bei ca. 400 Personen. Auch Aufträge im Vollservice werden angenommen, z. B. mit Bedienung. „Wir beliefern auch viele Feste der umliegenden Orte mit unseren Waren, auch mal mit Geräten wie einer Gyrospfanne", sagt der 38-Jährige, der heute nur noch selten von einer Fußballkarriere träumt. *mth*

www.fleischerei-bien.de

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Cliptechnik:** Tipper Tie
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** Hagesüd, Van Hees, Frutarom Savory Solutions
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** Seydelmann
- **Naturdärme:** CDS Hackner
- **Reifetechnik:** Sorgo
- **Scherbeneiserzeuger:** Maja Maschinenbau
- **Vakuumtechnik:** Webomatic

Eine Steuerung für zwei Anlagen

Fotos: Theimer

Foto: Theimer

dbl service
Miettextilien

Mietberufskleidung von DBL.
Wir beschaffen, holen, bringen und pflegen Ihre Berufskleidung. Individuell, pünktlich und zuverlässig. Testen Sie unser Angebot. Rufen Sie an unter +49 800 310 311 0.

DBL – Deutsche Berufskleider-Leasing GmbH
Albert-Einstein-Str. 30 | 90513 Zirndorf
info@dbl.de | www.dbl.de