

Von der Zucht bis zum Verkauf

Alles aus einer Hand: Metzgerei Reichenbach schafft mit neuem Betriebsgebäude im Gewerbegebiet Glottertal bessere Arbeitsbedingungen und neuen Verkaufsraum



Das Motto der Metzgerei Reichenbach aus dem Glottertal, „Alles aus einer Hand“, ist nicht nur wohlklingender Slogan, sondern entspricht den tatsächlichen Gegebenheiten: Von der Aufzucht der Tiere, über die hauseigene Schlachtung und Verwertung bis hin zum Verkauf ist bei der Metzgerei Reichenbach alles 100 prozentige Eigenproduktion. Um die hohen Qualitätsansprüche auch bei wachsender Nachfrage zu gewähren, wurde jetzt in ein neues Betriebsgebäude im Glottertaler Gewerbegebiet „In den Engmatten“ und einen neuen Verkaufsraum dort investiert.

Es beginnt mit zwei Mutterkuhherden der selten gewordenen Hinterwälder-Rasse, die Metzgermeister Ulrich Reichenbach sein eigen nennt und die auf dem Mundenhofgelände

und im Glottertal grasen dürfen. Auf ersterem ist der Betrieb sogar nach der Bio-Verordnung zertifiziert. Ein Jahr lang wachsen hier die Kälber bei ihren Müttern heran und gedeihen prächtig. Dann bringt Ulrich Reichenbach sie zu einem der vier Partnerbetriebe, trinkt dort einen Kaffee und überlässt es dem vertrauten Nebenerwerbslandwirt die Tiere entsprechend einer klaren, denkbar einfachen Futtervorgabe nun weiter zu versorgen.

Wenn es an der Zeit ist, kommt er, holt die Tiere wieder ab und bringt sie – ohne lange, stressige Fahrtwege – zum eigenen Schlachtbetrieb. Hier folgt nun alles Hand in Hand: Das Vieh wird geschlachtet, nebenan zerlegt und verwertet, dann kommen die Produkte in den Verkaufsraum oder in eine der Reichenbach-Filialen im Zentrum von Glottertal, in

Gundelfingen, Umkirch, Sexau oder Freiburg-St.Georgen, beziehungsweise auf die Wochenmärkte. Ulrich Reichenbach kennt persönlich jedes Rind und auch jeden Menschen, der Umgang zu seinen Tieren hat. Der Bezug zu den Tieren, das ist ihm wichtig. Bereits als Junge half er nach der Schule seinem Vater das Vieh auf den Hängen des Glottertals zu versorgen. Sein Vater, Max Reichenbach, der 1960 die Metzgerei gegründet hat, war einst Hirtenbub gewesen und gab seine Liebe zu den Tieren und zur Landwirtschaft an den Sohn weiter.

Das Prinzip der Metzgerei Reichenbach ist im Grunde simpel und ursprünglich, und gerade deshalb so überzeugend. Ähnlich einem bäuerlichen Selbstverwerter, nur in einer wesentlich größeren Dimension, züchtet, schlachtet, verwertet und

vermarktet sie Fleisch und Wurst selbst. Ein Zukauf an Wurstwaren oder Fleisch kommt für Ulrich Reichenbach nicht in Frage, ebensowenig irgendwelche Zusätze wie Lactose, Gluten oder Füllstoffe für die Wurst. Dem Metzgermeister ist eine klare, durchsichtige Struktur wichtig. Das System Reichenbach ist ein langsam gewachsenes, ein in sich stimmiges.

Mit den neuen Betriebsräumen, die mit Photovoltaik-Anlage und der ersten komplett FCKW-freien Kühlanlage Baden-Württembergs ausgestattet sind, ist nun ein „vernünftiges

Arbeiten“, wie es der Metzgermeister nennt, möglich. Endlich gibt es nun auch genug Reiferaum für Schinken. Ein weiteres Expandieren ist nicht geplant. Auch der Verkauf im Lebensmittel-Einzelhandel kommt für Ulrich Reichenbach nicht in Frage. Es bleibt eben alles in einer Hand.

Was dages noch kommen soll, ist ein Bistro mit Frühstück und Mittagessen-Angeboten. Das großzügige, helle Gebäude, mit der riesigen Fensterfront, in dem früher das Wohnmobil-Center Glottertal seinen Sitz hatte, kann man dann übrigens auch für private Feste und Events mieten.

Barbara Breitsprecher

