

Mit Ehrgeiz zum Ziel

Fleischermeister Gebhard Buck, Geschäftsführer der Heino Mühlenbeck Fleischwaren GmbH in Schiffdorf-Spaden bei Bremerhaven, entwickelte eine Fischbratwurst und weitere fischige Leckereien. Grundlage dafür ist eine Partnerschaft, die seine Fleischerei und der Fischgroßhändler Transgourmet Seafood eingegangen sind.



Fleischermeister Gebhard Buck hat eine Fischbratwurst entwickelt, die auf der Fachmesse „fish international“ in Bremen erstmals präsentiert wurde.

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG, Tobias Frick

Am Beginn stand eine Männerfreundschaft. Fleischermeister Gebhard Buck ist in fünfter Generation Chef der Traditionsfleischerei Mühlenbeck mit 50 Mitarbeitern und Ralf Forner ist der Geschäftsführer des Fischgroßhändlers Transgourmet Seafood (TGS). Beide leben in der kleinen Ortschaft Spaden in der Gemeinde Schiffdorf vor den Toren Bremerhavens, Deutschland wichtigstem Fischverarbeitungsstandort. Man kennt sich, schätzt sich, trifft sich – und berichtet sich gegenseitig von Ideen.

Konsistenz war schwierigster Punkt

„Es müsste endlich einmal eine schmackhafte Bratwurst aus Fisch von ordentlicher Konsistenz zu haben

sein“, sinnierte Forner beim gemeinsamen Bier mit Buck. Versuche hierzu hatte es in den vergangenen Jahren von verschiedenen Entwicklern immer wieder gegeben. Doch marktfähig waren die nie. Gebhard Buck ging motiviert nach Hause: „Mein Ehrgeiz war gepackt. Und wenn das passiert, lasse ich nicht locker.“ Rund ein Vierteljahr tüftelte er immer wieder an seinem Projekt „Fischbratwurst“. Die Konsistenz war der schwierigste Punkt. Bei den ersten Versuchen war die Bratwurst stets zu weich und „labberig“. Vom Geschmack her war Buck ebenfalls zuerst unzufrieden.

Dann war es jedoch soweit: Bei der Verkostung eroberte das Produkt die Gunst von Ralf Forner, genügte in jeder Hinsicht seinen strengen Anforderungen. So startete die Partnerschaft von Mühlenbeck und TGS.

Die Fischbratwurst erlebte im Februar auf der Fachmesse „fish international“ in Bremen ihre Premiere. Kurz darauf wurde das Produkt auch auf der „Essenz“-Fachmesse von Transgourmet in der Hansestadt präsentiert. „Vertreter der Fleischwirtschaft“, erinnert sich Buck an den damaligen „Essenz“-Auftritt, „zeigten zuerst häufig Vorbehalte. Doch als sie sich dann einen Ruck gegeben und gekostet hatten, da waren sie fast alle angetan.“

Nicht nur Bratwurst im Sortiment

„Transgourmet Seafood und Mühlenbeck ergänzen sich ausgezeichnet“, ist sich Gebhard Buck sicher. TGS habe als Beschaffer, Mühlenbeck als Veredler ein hohes Ansehen und ausgeprägtes Know-how.

Damit Fisch in der Produktionsstätte der Fleischerei Mühlenbeck in Spaden zubereitet werden darf, musste eine eigene Zulassung beantragt werden. Zu beachten ist hier die Trennung von Aufbewahrung und Produktion. Weil die Fischbratwurst zeitversetzt zu den Fleischwaren gefertigt wird, kommen sich Fleisch und Fisch nicht in die Quere. Die Produktion erfolgt bei Bedarf und in kleinen Mengen. Wenn der Kunde bis spätestens um 10.30 Uhr bestellt hat, wird ihm die Ware innerhalb von maximal 48 Stunden von der TGS-Zentrale in Bremerhaven ausgeliefert. Das unterstreicht nach Bucks Auffassung den Frischecharakter der Fischbratwurst, die es übrigens im Eiweißsaitling gibt.

Nicht nur die Fischbratwurst gehört inzwischen zur Fisch-Linie von Mühlenbeck und Transgourmet Seafood. Es reihen sich ebenfalls Bockwürstchen aus Welsfilet in Schaf-Saitling, handverarbeitete und pfannen-

gebratene Fischfrikadellen sowie Gemüse-Fischfrikadellen ein.

Das Sortiment wird durch eine edle Fischsuppe ergänzt. Diese besteht aus Lachs-, Seelachs- und Kabeljaufiletwürfeln, Garnelen und Miesmuschelfleisch, mit viel Julienne-Gemüse in würzigem Sud. Außerdem bieten Mühlenbeck und TGS eine Lachsbolognese als Alternative zur Fleischbolognese an.

Wels überzeugte vollkommen

Bei der Auswahl der Rohware für die Bratwurst und die Bockwürstchen fiel die Wahl auf den Wels. Der Filetanteil bei der Bratwurst liegt bei 73 und bei den Bockwürstchen sogar bei 91 Prozent. Gebhard Buck erläutert: „Wels ist zwar im Einkauf nicht gerade günstig, aber lässt sich gut verarbeiten und bietet überzeugende Produkteigenschaften.“ Zum Beispiel ist diese Fischart fast grätenfrei und



Neben Fischbratwurst gehören inzwischen Bockwürstchen aus Welsfilet, Fisch- sowie Gemüse-Fischfrikadellen zur Fisch-Linie von Mühlenbeck und Transgourmet Seafood.

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG, Tobias Frick

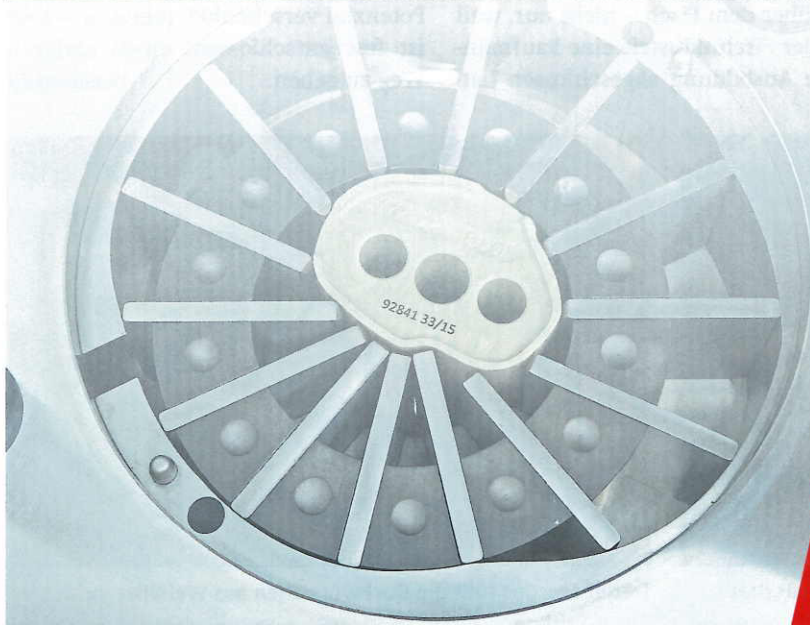
punktet mit festem, weißem Fleisch. Im Rahmen der Partnerschaft wird ausschließlich Wels der TGS Eigenmarke „Ursprung“ aus ressourcenschonender Aquakultur in Mecklen-

burg-Vorpommern verwendet. Für die Lachsbolognese kommt isländischer Ursprung-Lachs zum Zuge.

Die Eigenmarke „Ursprung“ steht laut TGS zu hundert Prozent für

FREY
Maschinenbau

INNOVATIVE FÖRDERWERKSTECHNIK F-LINE F100-F200



Die Förderwerke arbeiten mit höchster Portioniergenauigkeit

Optimaler Einzug des Füllgutes auch bei kritischen Produkten

Austauschbare Steuerkurve aus hochfestem Peek Material

F-Line füllt mit groß dimensionierten Flügelzellenförderwerk

**Heinrich Frey
Maschinenbau GmbH**
89542 Herbrechtingen
Telefon: +49 7324 1720
info@frey-maschinenbau.de
www.frey-maschinenbau.de





Dass Fischprodukte auch in Fleischereien großes Potenzial haben, zeigt sich täglich an Mühlenbecks Verkaufstheke.

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG, Tobias Frick

Fisch aus nachhaltiger Fischzucht. Ohnehin sind sämtliche Artikel bei Transgourmet Seafood unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten zertifiziert, etwa nach dem Regelwerk von Marine Stewardship Council (MSC) und Aquaculture Stewardship Council (ASC). Damit geht eine große Transparenz bei der Herkunft der Ware einher.

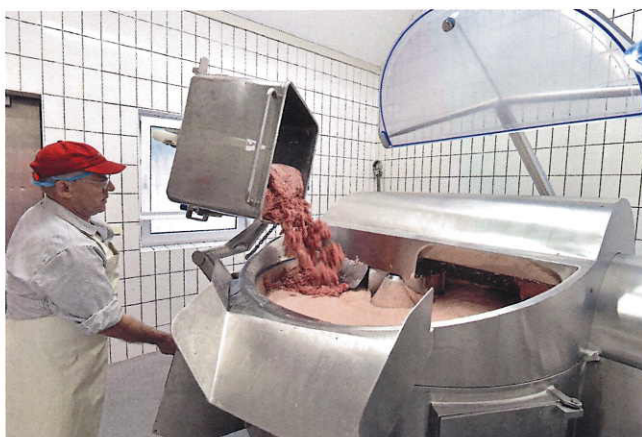
Mit diesem Ansatz kann sich Gebhard Buck problemlos identifizieren. „Auch wir bei Mühlenbeck legen großen Wert auf Offenheit und Transparenz“, begründet er das. Ein Beispiel dafür seien die regelmäßigen Betriebsführungen, bei denen alle Interessierten hinter die Kulissen der Fleischerei blicken könnten.

„Großes Potenzial wird verschenkt“

Gebhard Buck ist guter Dinge, dass die fischigen Artikel vom Fleischer sowohl im Lebensmitteleinzelhandel und den Privathaushalten als auch in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung eine Zukunft haben. Er sagt: „Sie passen in die heutige Zeit, in der der Fleischkonsum immer kritischer gesehen wird.“ Als Fleischer will Gebhard Buck Fleischer bleiben und Fleisch als Schwerpunkt der Produktpalette nicht antasten. Allerdings verspürt er keinerlei Berührungsängste gegenüber dem Fisch – nicht nur, weil er in der Fischindustrie eine kaufmännische Ausbildung abgeschlossen hat-

te, bevor er in der Fleischerei Mühlenbeck zu arbeiten begann. Aus Sicht von Buck versteht sich sein Unternehmen als Fleisch- und Wurstwarenhersteller, aber eben auch als Lebensmittelproduzent. „Natürlich hat Fisch andere Eigenschaften“, fügt der Fleischermeister hinzu. „Doch von der Herstellung her verhält er sich sehr ähnlich zum Fleisch.“ Und so wundert sich Gebhard Buck ein wenig darüber, dass nach seinem Eindruck höchstens eine Handvoll Fleischer in der Bundesrepublik Fisch auf dem gedanklichen Zettel hat. „Da wird von den meisten Kolleginnen und Kollegen ein großes Potenzial verschenkt“, meint er – und ist fest entschlossen, einen anderen Weg zu gehen.

Thomas Klaus



Wolfgang Tiegel verarbeitet Welsfilet als Rohware für Bratwurst und Bockwürstchen.

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG, Tobias Frick



Detlef Mertins füllt die Bockwürstchen aus Welsfilet in Schaf-Saitling.

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG, Tobias Frick