

<http://www.derwesten.de/staedte/bad-berleburg/Wunderthaeuser-Metzgerei-arbeitet-nach-EU-Normen-id2160459.html>

Investition

Wunderhäuser Metzgerei arbeitet nach EU-Normen

Bad Berleburg, 25.11.2009, Julia Peter

Wunderhausen. In unserer Gesellschaft ist eine gute Hygiene bei der Lebensmittelproduktion ungeheuer wichtig; denn nur mit einer sauberen und gewissenhaften Arbeitsweise, beispielsweise in Metzgereien, können gefährliche Infektionen durch Lebensmittel vermieden werden.

Die Standards wurden auch hier europaweit angeglichen, bis Ende 2009 müssen alle Metzgereien, die selbst schlachten, die EU-Zulassung haben.

In NRW fallen 250 Betriebe unter die neue EU-Verordnung, unter anderem auch die Schlachtereier Bätzel in Wunderhausen. Doch für Schlachtermeister Jens Bätzel und sein Team war es gar keine Frage, die neuen Bestimmungen im Betrieb umzusetzen. Insgesamt gibt es 18 verschiedene Kriterien in den EU-Bestimmungen, darunter der bauliche und hygienische Zustand der Räumlichkeiten, hygienisches Verhalten im Umgang mit Lebensmitteln, die Personalhygiene aber auch die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen und das Eigenkontrollsystem.

Der ohnehin schon sehr gute hygienische Zustand der Schlachtereier Bätzel musste nur noch erweitert werden um auf den EU-Stand zu kommen. „Wir benötigten neue Kühlräume, neue Sozialräume und eine Hygieneschleuse. Zudem brauchten wir einen neuen Zerlegeraum, der auf 10° C gekühlt werden muss“, sagt Jens Bätzel. Für diese Arbeiten erbrachte das Team der Schlachtereier Bätzel sehr viel Eigenleistung und der Betrieb konnte immer geöffnet bleiben.

Nach fast eineinhalb Jahren der Vorbereitung und des Umbaus erhielt das Unternehmen das Testat, um weiterhin schlachten zu dürfen. „Wir sind nun die Einzigen im Altkreis Wittgenstein, die noch alles selbst schlachten dürfen. Das heißt Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen“, erläutert Jens Bätzel.

Die Produkte der Metzgerei dürfen sogar an andere Fleischereien vermarktet werden und schon jetzt stehen viele Anfragen an. Voller Stolz hält Jens Bätzel das Zertifikat in den Händen und freut sich, die klassische Fleischerei mit hauseigener Schlachtung weiterführen zu können.