

Vom lebenden Schwein bis zur leckeren Mettwurst

Fleischerei Sebert schlachtet noch selbst / Eigene Schweinezucht in Beienrode / Zukäufe aus der Region / Kurze Tiertransporte / 30 Mitarbeiter, zwei Auszubildende



Bekannt für seine Würste: Fleischmeister Hermann Sebert aus Geismar.



FOTOS: CHRISTOPH MISCHKE Am Haken: Schweinehälften aus eigener Schlachtung.

VON MICHAEL CASPAR

Die Finanzmarktkrise hat auch positive Seiten: zum Beispiel sinkende Energiekosten. Als vor dem Crash die Kosten für Energie nach oben schossen, da konnte die Geismarer Fleischerei Sebert nicht in gleichem Tempo die Preise erhöhen. „Wir mussten einiges wegstecken“, sagt Fleischmeister Hermann Sebert. Mittlerweile habe sich die Lage entspannt. Die Nachfrage bei ihm sei trotz Krise nicht eingebrochen. Etwas zu essen bräuchten die Menschen schließlich immer. Nur bei teureren Artikeln wie Rinderfilet oder Roastbeef beobachtet der Handwerker eine sinkende

Nachfrage, das allerdings schon seit Jahren.

„Wir produzieren noch auf die alte Art“, betont Sebert. Er bekommt sein Fleisch nicht von Großschlachtereien und Zerlegebetrieben, die Tiere aus ganz Deutschland verarbeiten. Sebert züchtet in Beienrode selbst Ferkel und mästet sie. Die übrigen Schweine bezieht er von anderen Landwirten aus der Region. „Die Transportwege für die Tiere sind bei uns kürzer als bei der Industrie“, betont er.

4 000 Schweine, 200 Rinder

4 000 Schweine und 200 Rinder schlachtet er selbst im Jahr. Die Fleischerei Sebert betreibt

nach eigenen Angaben in der Fäutlingsgasse 2 den letzten Schlachtbetrieb im Gebiet der Stadt Göttingen. Schweine werden dort dreimal in der Woche geschlachtet. In der Frische der Ware sieht Sebert einen weiteren Wettbewerbsvorteil.

Eröffnet haben den Betrieb seine Eltern 1948. 1973 musste der Vater aufgrund von Krankheit die Firma schließen. Der Sohn führte die Schweinezucht der Eltern weiter. Da das keine Familie ernährte, arbeitete er außerdem bei der Stadt. Geschlachtet wurde in Geismar nur noch für den eigenen Bedarf.

Als nach der Wende die Preise für Schweine einbrachen, begannen Sebert und seine Frau

Heidi Sebert mit der Direktvermarktung ihrer Produkte. Im Januar 1996 meldeten sie die Fleischerei erneut als Gewerbe an. Der Verkauf erfolgte anfangs in einem winzigen Raum, in dem keine drei Kunden Platz fanden. Viele mussten draußen vor der Tür warten, bis sie dran kamen.

Bestandsschutz erloschen

2001 brannte ihr Betrieb in Geismar ab. Der Bestandsschutz erlosch. Sebert musste die strengen Auflagen für eine moderne Fleischerei erfüllen. Im Nachhinein erwies sich das als Vorteil. Für den alten Betrieb wäre es erheblich schwieriger gewesen, ei-

ne Zulassung der Europäischen Union zu erhalten. 2008 durchlief Sebert das Verfahren. Selbst in seiner modernen Fleischerei musste er noch einmal 20 000 Euro investieren. Um den Betrieb auszulasten, richtete die Firma 2002 in Rosdorf und 2007 in Weende eine Filiale ein.

30 Mitarbeiter beschäftigt der Handwerksbetrieb. Alle sind fest eingestellt, wenn auch viele Frauen nur auf Teilzeitbasis arbeiten, betont der Fleischmeister. Er hat auch zwei Lehrlinge. Der Beruf ist nicht so beliebt. Morgens um 4 Uhr geht es los. Es ist harte körperliche Arbeit. Aber der Beruf ist vielseitig. Bei Sebert lernen die Auszubildenden das ganze

Spektrum vom lebenden Schwein bis zur leckeren Mettwurst kennen.

Die Firmennachfolge ist geklärt. Tochter Nina Sebert hat ihre Meisterprüfung als Fleischerin bestanden und arbeitet mit ihrem Mann im elterlichen Betrieb mit.

Fleischerei Sebert
Fäutlingsgasse 2
37083 Göttingen

Telefon 05 51 / 79 06 87 0
Telefax 05 51 / 79 64 14

E-Mail:
hermann-sebert@t-online.de



Füllen Mettwürste: Andreas Brinkmann (links) und Arne Lange-Sebert.



Zerlegt einen Schweineschinken: Bernd Wilke und Kollegen bei der Arbeit in der Fäutlingsgasse.