

GRILLBLOGGER ZU BESUCH BEI ESSER



Redmountain BBQ zu Besuch bei der Metzgerei ESSER



Die Metzgerei Wurstwaren Esser, oder auch einfach nur "[Metzgerei Esser](#)", hat einen gewissen Stellenwert in meinem Leben, denn ich bin tatsächlich mit ihr aufgewachsen. So wurde mir quasi schon die Wurst der Metzgerei in den Kinderwagen gelegt und noch heute holen wir unseren Aufschnitt regelmäßig in der örtlichen Filiale. Beim Fleischkauf habe ich sie jedoch nie auf dem Schirm gehabt und das ohne wirkliche Absicht.

Dieses Thema habe ich dann erst mit der Tätigkeit als Grillcoach bei der Grill Nerd Akademie in Angriff genommen, denn dort wurden wir von Ihnen beliefert.

Gute Qualität fängt bei regionalen Produkten an



Vorraum auf dem Bauernhof Heinrichs in Karken

Massentierhaltung, lange Transportwege, Tier- Leid und nicht zuletzt der Einsatz von Unmengen Antibiotika prägt das Bild des deutschen Fleisches. Dies ist aber nur die halbe Wahrheit, denn immer mehr Metzger gehen auf die Barrikaden und widersetzen sich dem maßlosen Fleischkonsum und dem damit einhergehenden Preis dumping, allen voran die Metzgerei Esser. Wir deutschen verzehren statistisch gesehen rund 62kg Fleisch pro Jahr (Quelle: [Wikipedia](#)) und viel zu oft wird dabei auf Fleisch aus Massentierhaltung und dem Discounter zurückgegriffen. Die Herkunft des Fleisches ist meistens nur mit einem Herkunftsland versehen, ein genauer Herstellungsbetrieb oft nur mit einem Zahlen-und Buchstaben Code versehen. Nachhaltigkeit sucht man hier oft vergebens und Hand aufs Herz, die meisten Konsumenten interessiert dies leider auch nicht.



Bei dem Lieblingskind der Deutschen, dem Auto, achten wir auf die Marke und das Prestige und sind bereit viel Geld dafür auszugeben. Das aber gerade auch beim Fleisch gute Qualität bei regionalen Produkten anfängt und einer anständigen Aufzucht anfängt, scheint noch nicht in allen Köpfen angekommen zu sein.

Genau hier findet sich auch der Ansatz von Wurstwaren Esser, denn diese beziehen nicht nur ihre Schweine und Rinder bei lokalen Bauern, sondern auch Eier und Gänse. Vor ein paar Wochen hatten wir mit ein paar Bloggern die Chance, einen Blick hinter die Kulissen der Metzgerei zu werfen. Zu dem sehr informativen Tag gehörte auch ein Besuch beim Schweinebauern Heinrichs in Karken, welcher uns bereitwillig alles gezeigt und sämtliche Fragen beantwortet hat. Den ganzen Tag habe ich Euch mal in einem kleinen Video zusammen geschnitten, welcher ab sofort auf meinem eigenen Redmountain BBQ Youtube Kanal zu sehen ist

Redmountain BBQ hat nun einen eigenen Youtube Kanal!

Dies ist mein erstes Video und als Paper&Pen Blogger merkt man dann doch ganz schnell, dass man eigentlich immer nur Fotos macht. So fällt mein erstes Video auch recht kurz aus, aber es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen und ich denke mit der Routine kommen auch längere Videos

Aber zurück zur Metzgerei Esser...

Als Teenager habe ich in den Ferien oft in einer Großmetzgerei gejobbt und daher kenne ich viele Geräte und grobe Abläufe während der Produktion. Mit den Jahren als Griller und Blogger bekommt man jedoch eine etwas andere Sicht auf die Dinge und so war der Besuch der Metzgerei sehr spannend. Besonders beeindruckt hat mich der neue Cutter, welcher mit bis zu 240kg Brät beladen werden kann. Wenn ich mir vorstelle, wie viele [Hans Wurst Würste](#) (meine eigene [Würzmischung](#)*) man aus der Menge Brät herstellen könnte (es sind übrigens rund 2400 Stück), komme ich echt ins Schwitzen



Nach der Besichtigung der Metzgerei ging es dann noch in den Edeka Esser, welcher einem der Esser-Brüder gehört. Hier findet mittlerweile die Reifung des eigenen Dry Aged Fleisches statt. Das Schöne daran ist, dass dies in einem Raum mit Salzkacheln an den Wänden und zwei großen Glasscheiben stattfindet, so dass sich die Kunden dort ihr Fleisch aussuchen können. Dies ist mit Sicherheit ein nettes Einkaufs-Erlebnis welches man nicht in jedem Supermarkt findet. Zumal das hier gereifte Fleisch aus der Region stammt. Im Anschluss haben wir noch ein paar leckere Steaks aus der eigenen Produktion verköstigt wonach wir dann, frisch gestärkt, zum Schweinebauern Heinrichs nach Karken aufgebrochen sind.

Ein Besuch beim Schweine Bauern Heinrichs in Heinsberg-Karken



Schweinebauer Michael Heinrichs (lks) und Max Esser (rts)

Der Bauernhof Heinrichs ist ein alter, traditioneller Schweinebauernhof welcher großen Wert auf den eigenen Anbau des Futters legt. Auf dem Hof gibt es verschiedene Gruppen, die unterschiedlich untergebracht sind. In drei großen Boxen mit Stroh sind die Duress Sauen untergebracht. Durch den häufigen Kontakt mit Menschen sind die Tiere sehr zutraulich, wie uns Max Esser, der Chef der Metzgerei Esser ohne zu zögern gezeigt hat. Er sprang einfach mal schnell in einen der Außenställe und sofort erkundeten die Schweine ihn neugierig. Rund ein Drittel des Stalls bleibt frei, damit die Tiere ordentlich umher tollern können. Ob die Bewegungsmöglichkeiten ausreichend sind, weiß ich als Laie nicht zu behaupten, aber auf den ersten Blick schien der Platz ausreichend zu sein. Es gab viele leere Flächen, an denen sprichwörtlich keine Sau stand. Sowohl Max Esser, als auch Michael Heinrichs versicherten, das sie weniger Tiere pro Quadratmeter halten würden, als sie laut EU Gesetz dürften. Dies kommt den Tieren und ihrer Gesundheit genauso zu Gute, wie das ausgewogene Futter aus Stroh, Gerste, Weizen, Erbsen und einem Kräutermix. Das Endergebnis gibt den Beiden Recht, wie auch die Kunden immer wieder bestätigen.



Auf einer großen Wiese abseits der anderen Sauen stehen die Duroc Schweine, welche ausschließlich für die Metzgerei Esser gezüchtet werden. Interessant zu sehen war, dass diese eng aneinander gedrängt auf einem Fleck hockten, statt sich auf der ganzen Wiese zu verteilen. Diese waren ebenfalls sehr neugierig und zutraulich, was bei ihrem letzten Gang für weniger Stress sorgt und ebenfalls die Fleischqualität erhöht. "Ziel ist es, dass die Tiere dem Menschen freiwillig folgen, statt ängstlich vor ihm wegzurennen" erklärte uns Max. Einen Blick auf das Gehege der Duroc Schweine könnt ihr übrigens im oben angehängten Video meines [Youtube](#) Kanals sehen.

Mein Fazit, inklusive mahnendem Zeigefinger...

Machen wir uns nicht vor, am Ende des Tages müssen Tiere für unseren Fleischkonsum ihr Leben lassen. Sollte es da nicht selbstverständlich für uns sein, dass die Tiere zumindest ein zufriedenes und ruhiges Leben haben? Die Idylle von sich suhlenden Schweinen auf einer netten Wiese am Waldrand ist ein Ideal-Zustand um unser Gewissen zu beruhigen, aber dies lässt sich bei unserem ungezügelter Fleischkonsum einfach nicht realisieren. Gerade deshalb vertrete auch ich als Grill Blogger den Grundsatz lieber seltener, dafür hochwertigeres Fleisch aus anständiger



Aufzucht zu verzehren. Genau dafür sind solche Kombinationen aus Metzger und Bauer notwendig. Denn wenn sowohl die Bauern als auch die Metzger die Chance haben gutes Geld zu verdienen, sind sie in den meisten Fällen auch bereit dazu, dem Tier etwas Gutes zu tun. Unser Gang zum Metzger sollte wieder einen höheren Stellenwert für uns haben, als das Fleisch gemütlich im Discounter zu kaufen. Wenn man aber genau hinschaut sieht man, dass der Endverbraucher immer mehr Anforderungen stellt, die weit über den Preis hinaus gehen. Wir haben das Heft in der Hand und können gemeinsam für ein schöneres Leben der Tiere sorgen, zum Wohle von Mensch und Tier.

Viele Grüße und bis bald,
Euer Sascha

Bei den Links, die mit einem * gekennzeichneten sind, handelt es sich um Amazon-Affiliate-Links. Die verlinkten Produkte sind von mir verwendet und für sehr gut befunden worden. Dies soll nur eine Empfehlung oder Erleichterung im Bestellvorgang sein. Alles Weitere zum Affiliate-Programm finden sich im Impressum.