

# RP ONLINE

24. März 2018 | Erkelenz

## Saugutes Regionalkonzept



Michael Heinrichs und Max Esser (l.) beobachten die Duress-Schweine.  
FOTO: Tobias Oehlke

Erkelenz. Max Esser wollte eigentlich nicht im Betrieb seines Vaters einsteigen. Doch es kam anders: Das Ziel des Unternehmens lautet, ein nachhaltiges Konzept mit der Direktvermarktung von Fleisch ohne Zwischenhändler weiter zu etablieren. – Von Kurt Lehmkuhl

Was treibt einen jungen Mann dazu, sich wieder in der Heimat niederzulassen, obwohl er ursprünglich ganz andere Vorstellungen von der Zukunft hatte? "Die Gene des Vaters", gibt Max Esser unumwunden



zu. Der 28-Jährige hat Kulinaristik studiert, ist Metzgermeister und hat sich nicht nur in anderen Regionen Deutschlands kundig gemacht, sondern auch in China, und er hat sich an einer Entwicklungszusammenarbeit in Tansania beteiligt.

Dort war auch der Gedanke gereift, in Südafrika ein Unternehmen zu gründen mit dem Ziel der Direktvermarktung von Fleisch. "Eigentlich wollte ich nicht bei meinem Vater einsteigen."

Doch es kam anders, seit zwei Jahren arbeitet Max Esser an der Seite seines Vaters Karl-Heinz Esser im Familienbetrieb, den Wurstspezialitäten Esser mit Hauptsitz in Lövenich. Behutsam arbeiten beide am Übergang, an der Übergabe der Verantwortung vom Senior auf den Junior. Nicht zuletzt die auch von Karl-Heinz Esser praktizierte Idee der angestrebten Direktvermarktung von Fleisch ohne einen Zwischenhändler hat Max Esser ebenso überzeugt wie die Vorgabe, nach Möglichkeit heimische Produkte anzubieten. "Wir brauchen eine heimische, individuelle Ware", so lautet das Credo, das es zu verwirklichen gilt. Dass dieser Ansatz erfolgreich ist und Qualität beinhaltet, zeigen die unzähligen Auszeichnungen und Preise, die das Unternehmen mit seinen Wurstwaren im In- und Ausland erzielt.

Jetzt ist aktuell eine neue Auszeichnung hinzugekommen, auf die Max Esser besonders stolz ist. Zum ersten Mal wurde bei der Grünen Woche in Berlin nicht das Endprodukt prämiert, sondern der gesamte Produktionsweg von der Aufzucht eines Tiers bis zum Verkauf des Fleisches. Nach Ansicht der Juroren begehen Max und Karl-Heinz Esser mit ihrem nachhaltigen Regionalkonzept einen innovativen Weg. "Das ist ganz großes Kino", schwärmt Max Esser, wenn er davon spricht. Gemeint ist das von Esser gemeinsam mit dem Landwirt Kurt Heinrichs entwickelte Duress-Schwein.

Karl-Heinz Esser und der Landwirt aus Heinsberg-Karken haben den Grundstein für diese Zucht gelegt, die Söhne Max und Michael helfen tatkräftig bei der Weiterentwicklung mit. "Unser Ziel ist eine robuste, eigene Rasse", erläutert Max Esser. Derzeit vier Eber der stattlichen Duroc-Rasse und rund 20 Muttertiere der alten Landschweinerasse, die der Bruder von Kurt Heinrichs züchtet, sorgen für eine Kombination, die als heimisches "Duress" bekanntwerden soll. Dieser Verbindung



entstammen die rund 250 Duress-Muttertiere. Immer wieder wird die Zucht überprüft, werden Tiere mit unterschiedlichen Eigenschaften gepaart. In den Stallungen geht es möglichst naturnah zu. "Wir sind antibiotikafrei", versichert Max Esser. "Regelmäßige Kontrollen der Tiere, ständige Untersuchung durch Veterinäre, stressfreie Aufzucht, sind die Voraussetzungen, an denen wir uns ständig selbst messen", betont der 26-jährige, gelernte Landwirt Michael Heinrichs.

Auf Stroh werden die zutraulichen Schweine altersgemäß in Herden gehalten. Die Wiese, auf die sie laufen könnten, findet bei ihnen fast keine Beachtung. "Mal ist es ihnen zu kalt, dann zu warm. Sie halten sich lieber in ihren Ställen im Stroh auf. Dort lockt das Futter, das ebenfalls, dem Wunsch nach Regionalität entsprechend, ständig auf Qualität kontrolliert und dem Bedarf der Schweine angepasst wird. "Wir versuchen, bionah zu produzieren, und dazu gehören halt auch Futtermittel aus der Region." Wie etwa die wieder eingeführte Rheinische Ackerbohne, für die sich Esser im Verein mit Landwirten und Verbrauchern aus der Region stark macht. "Das ist eine sinnvolle, eiweißhaltige Frucht, die zugleich für Hummeln, Bienen und Schmetterlinge ein Segen ist", preist Esser die Pflanze, die in den Nachkriegsjahren quasi zu den Grundnahrungsmitteln gehörte, bis sie von Soja und anderen Pflanzen verdrängt wurde.

Die Landwirte aus Karken und die Metzger aus Lövenich sind eine ungewöhnliche Beziehung eingegangen, eine vertrauensvolle, gegenseitig Abhängigkeit: Kurt und Michael Heinrichs züchten ausschließlich Duress-Schweine für Esser. Karl-Heinz und Max Esser beziehen ausschließlich Schweine von Heinrichs. Ein Zwischenhändler ist ausgeschlossen. "Aus der Region für die Region", sagen sie übereinstimmend. Die Junioren setzten das fort, was die Senioren begonnen haben. Der Rat der Alten hat für sie Gewicht, zugleich sind sie bereit, Verantwortung zu tragen.

Quelle: RP