NACHHALTIGE DELIKATESSEN AUS DER METZGEREI

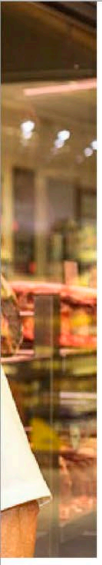
WURSTSPEZIALITÄTEN ESSER E.K.

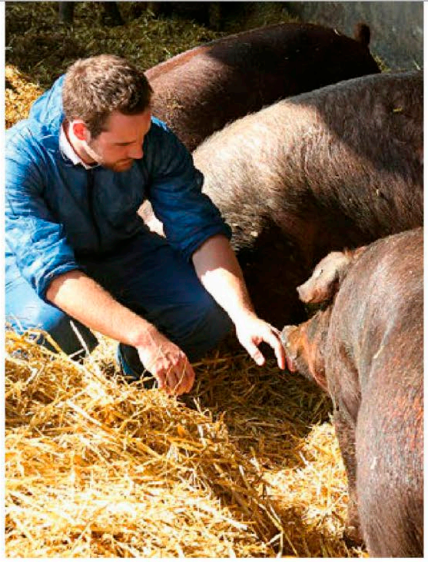
Als Entwicklungshelfer in Tansania konnte sich Metzgermeister Max Esser davon überzeugen, dass eine faire und nachhaltige Entwicklung langfristige Erfolge und Sicherheit bedeuten. Der anschließende Einstieg in die Familienmetzgerei ermöglichte dem Inhaber, das nachhaltige und handwerkliche Engagement seines Vaters erfolgreich fortzuführen.

Die Verbesserung der Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette ist ein zentrales Nachhaltigkeitsthema. Daher ist für den Metzgermeister Transparenz bei Herkunft, Haltung und Fütterung der Nutztiere von besonderer Bedeutung. Als Gründungsmitglied des Rheinische Ackerbohne e. V. engagiert sich das Unternehmen im regionalen und nachhalti-

2 KEIN HUNGER

Mit der zweiten Zielsetzung soll eine sichere Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln gewährleistet werden. Neben Maßnahmen zur Verringerung von Hunger und Fehlernährung bilden die Vermeidung von Nahrungsmittelverschwendung und die Entwicklung biologischer Vielfalt im Anbau und in der Tierzucht die Eckpfeiler dieser Zielsetzung. Darüber hinaus sollen die Maßnahmen den Wohlstand in der Anbauregion und eine sichere Versorgung der Bevölkerung mit gesunden Nahrungsmitteln gewährleisten.





» Artgerechte Tierhaltung, hochwertige Produkte und vertrauensvolle Zusammenarbeit helfen dabei, Hunger und Fehlernährung zu verringern. «

gen Anbau von Futtermitteln und setzt unter anderem Leinsamen und Bohnen zur Fütterung ein. Das hochwertige Futter macht sich in der Qualität und in einer Verringerung des CO2-Ausstoßes bemerkbar. Die Fleischerei arbeitet derzeit an einem Konzept, wie eine CO2-neutrale Fütterung erfolgen kann.

Gemeinsam mit landwirtschaftlichen Partnerunternehmen setzt sich die Metzgerei für die artgerechte Aufzucht und Haltung der Tiere ein. Zudem hat sich der Betrieb mit der Aufzucht des sogenannten Duress-Schweins, einer Züchtung aus der bekannten Duroc-Rasse und einer fast vergessenen, robusten Landrasse, einen Namen gemacht. Die regionale Herkunft der Erzeugnisse, der Beitrag zur Artenvielfalt und die Verwendung natürlicher Futtermittel stellen eine faire Bezahlung der Lieferfirmen sicher und tragen durch die Sicherung von Arbeitsplätzen zum Erhalt des regionalen Wohlstands bei.

Neben der Etablierung einer flächendeckenden Strohhaltung verfolgt die Metzgerei das Konzept der Ganztiernutzung (None to Tail), für das das Unternehmen im Jahr 2018 vom Fleischerverband Nordrhein-Westfalen ausgezeichnet wurde. Das Konzept baut auf ein aufmerksames Ressourcenmanagement und die vollständige Verwendung der Fleischkomponenten. Metzgermeister Karl-Heinz Esser verdeutlicht, dass die Leberwurst und die Blutwurst zentrale Elemente der Nachhaltigkeitsstrategie darstellen und ein Beleg dafür sind, dass aus allen Teilen des Viehs Delikatessen produziert werden können. Die Esser-Blutwurst wurde im Jahr 2019 auf der Blutwurst-Weltmeisterschaft in Mortagne-au-Perche (Frankreich) als die beste Blutwurst der Welt ausgezeichnet.

BETRIEBSPROFIL

Betrieb:	Wurstspezialitäten Esser e.k.
Inhaber:	Karl-Heinz Esser
Adresse:	Hauptstraße 31, 41812 Erkelenz
Gründung:	1979
Gewerk:	Fleischerhandwerk
Mitarbeitende:	ca. 250
Web:	www.wurst-esser.de