Rheinischer Spiegel
Täglich aktuelle Nachrichten für den Kreis Viersen und den Niederrhein!

29. November 2021 – Regional und nachhaltig einkaufen:

Erfolg bei TOP 100: Ranga Yogeshwar würdigt Wurstspezialitäten ESSER für Tierwohl-Innovation

Ranga Yogeshwar hat der Metzgerei Wurstspezialitäten Esser e.K. aus Erkelenz heute zu ihrem Erfolg beim Innovationswettbewerb TOP 100 mit einem persönlichen Video gratuliert. Zusätzlich würdigte der Wissen-schaftsjournalist am letzten Freitag die Leistungen der diesjährigen TOP 100-Unternehmen. Anlass war das TOP 100-Finale.

Region – Ranga Yogeshwar begleitet als Mentor den zum 28. Mal ausgetragenen Innovations-wettbewerb. In dem wissenschaftlichen Auswahlverfahren beeindruckt Wurstspezialitäten Esser besonders mit dem Innovationserfolg seines regionalen Programms „#tierwohlweitergedacht“, welches mehr Tierwohl ermöglicht als vorhandene Tierwohl-Siegel.

Was ist für eine Metzgerei ein Innovationserfolg? Zunächst beste Qualität: gereiftes Schweinefleisch von artgerecht gehaltenen Duroc-Schweinen, das keine Antibiotika enthält und das schmeckt. „Wir wollen eine hochwertige Alternative zu billigem Discounterfleisch bieten und es wieder möglich machen, mit gutem Gewissen Fleisch zu essen. Deshalb haben wir unsere gesamte Metzgerei auf die Verarbeitung von Strohschweinen aus unserer Region umgestellt“, erläutert der Metzgermeister Max Esser.

Mit der innovativen Kampagne #tierwohlweitergedacht beweist die Metzgerei Esser nicht nur das regionales Tierwohl bereits heute für alle Unternehmen möglich ist, sondern deckt mit der „Frag mal nach …“-Kampagne auch auf, wie sich Tierwohl hinter den Siegeln unterscheidet und was die Verbraucher bei vermeintlichen Tierwohl-Versprechen der Konzerne hinterfragen sollten.

Max Esser, der vor seinem Einstieg in die Familienmetzgerei als Entwicklungshelfer für Bio- und Fairtrade-Zertifizierungen in Afrika tätig war und dessen Tierhaltung für den deutschen Nachhaltigkeitspreis nominiert wurde, klärt auf: „Artgerecht gehaltenes Fleisch im Handel ist selten aus der Region, vor allem Bio-Fleisch stammt oft aus dem Ausland oder Fleisch mit einem Tierwohlsiegel stammt z.B. oft noch immer aus den größten Schlachthöfen Europas. Der Kunde sollte die Siegel hinterfragen, es ist verrückt wie wenig diese eigentlich garantieren und wie viel mehr regionale Metzger bieten, die von diesen Siegeln meist ausgeschlossen werden.“
Die Innovation der Metzgerei Esser ist, dass diese Tierwohl weiterdenken und nachhaltig gestalten. So kooperierte sein Unternehmen zuerst mit einem regionalen Forschungshof, in dem verschiedene artgerechte Strohhaltungssysteme auf ihren positiven Einfluss auf das Tier hin geprüft wurden und entwickelte über 30 verschiedene Tierwohl- und bis zu 50 Nachhaltigkeitsfaktoren. Zum Vergleich, das Tierwohlsiegel des Handels wirbt mit nur 4 Tierwohlfaktoren.

Dann startete die Metzgerei Esser mit der Vermarktung der hochwertigen Duroc-Schweine in kleinem Maßstab um die Haltung zu überprüfen und skalierte dann erst hoch. „Inzwischen verarbeiten wir ausschließlich Strohschweine aus der Region und geben unsere Erfahrungen an Metzgerkollegen und die Handelskonzerne weiter. Wir wollen das irgendwann alle, auch die Konzerne, unser Tierwohl liefern können! Wir unterscheiden uns ja weiterhin durch unsere handwerkliche Qualität und Produktion“, erläutert Esser. Diese besondere Qualität wird immer wieder in Wettbewerben überprüft, so wurde die Metzgerei Esser 2020 für Deutschlands beste Fleischwurst und sogar die beste Blutwurst der Welt ausgezeichnet. (opm)

Foto: Metzgerei Esser