Produktion

Wettbewerb: Endlich einmal ganz oben auf dem Treppchen stehen

Der besten Fleischwurst auf der Spur

Erfahrung macht den Unterschied. Pokalgewinner Sommer's Wurst- und Schinkenspezialitäten setzt auf den Geschmack der Kunden.

QUALITÄT

RAINER HECK

Wenn sich morgens früh die 90-Liter-Schüssel des Seydelmann-Kutters in Bewegung setzt und Schritt für Schritt auf Hochtouren kommt, entsteht dabei für Manfred Puppe nicht in erster Linie eine wuchtige Geräuschkulisse, sondern auch Spitzenqualität. Der Produktionsleiter zeichnet für den Geschmack des Flaggschiffs von Sommer's Wurst- und Schinkenspezialitäten in Witten verantwortlich.

Puppe weiß ganz genau, wie aus den Zutaten Fleisch, Speck, Schüttung und Gewürzen eine immer gleich gute Fleischwurst entsteht. Erfahrung besitzt er reichlich, denn vor einem Jahr feierte er sein 40. Arbeitsjubiläum in dem Familienbetrieb. Noch mehr Gründe, um mit den Geschäftsführern Ralf Seisler und Julica Marohn auf eine erfolgreiche Karriere anzustoßen, hatte er bei der Verleihung des „Großen Ehrenpreises des Fleischerverbands NRW", der zum ersten Mal seinen Weg in den Familienbetrieb im Ennepe-Ruhr-Kreis fand.

Das Unternehmen, das am Rand des Ruhrgebiets von Paul Sommer, dem Großvater der heutigen Chefin, gegründet wurde, verzeichnet nun in der dritten Generation Erfolge mit seinen Wurst- und Schinkenspezialitäten. Die Fleischwurst zählt dabei zu den absoluten Bestsellern im Sortiment.

„Wir nehmen seit Beginn am Fleischwurst-Wettbewerb teil und wissen, dass die Qualität absolut Spitze sein muss, um in dieser Region die Fleischwurst-Fans immer wieder mit kesselfrischer, rauchwarmer Ware zu begeistern", weiß Julica Marohn. Und so brachten die Wettbewerbs-Resultate stets die volle Punktzahl und damit Goldmedaillen ins Haus.

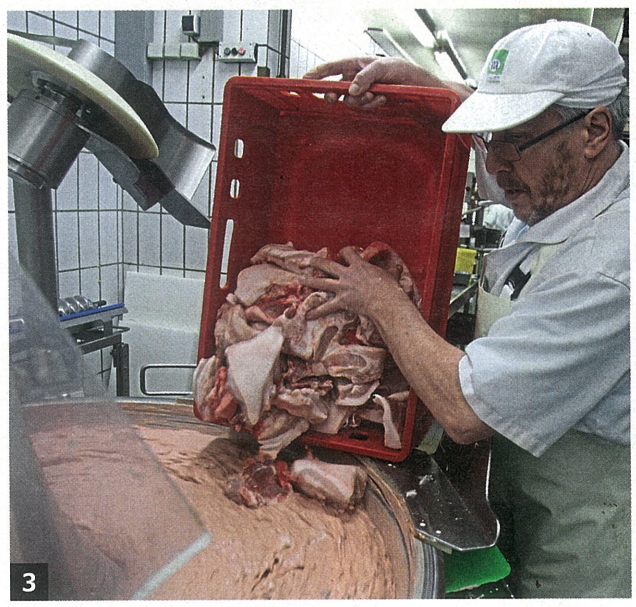
Endlich einmal ganz oben auf dem Treppchen zu stehen, bedeutet für das Team eine Bestätigung, mit der Geschmacksnote völlig richtig zu liegen. Koriander, Paprika, Macis, weißer Pfeffer und eine dezente Rauchnote charakterisieren den Geschmack. Mit den Frankfurter Mettwürstchen im Saitling wechselt sich die Fleischwurst saisonbedingt auf dem Spitzenplatz der Umsatzträger ab. Ob sie mit oder ohne den Hauch Knoblauch ihre Spitzenposition hält, hängt ganz vom Geschmack der Kunden ab.

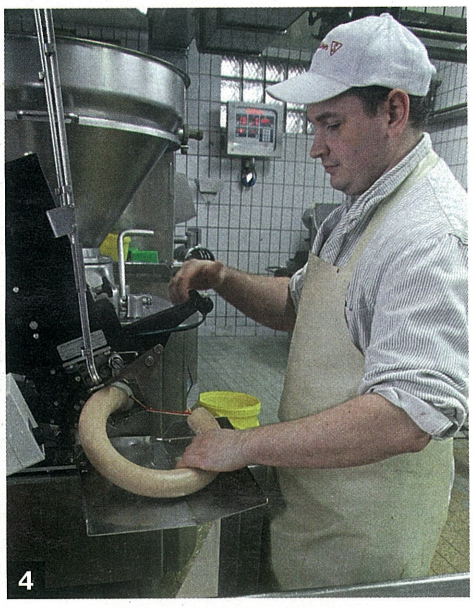
Bei der Auswahl der Gewürze setzt die Familie auf lang gewachsene Zusammenarbeit mit ihren Lieferanten. Dass gentechnisch veränderte Zutaten ebenso wenig verarbeitet werden wie technologisch nicht notwendige Zusatzstoffe, gilt als selbstverständlich.

Gefüllt wird die Fleischwurst in den mit dem Firmenschriftzug bedruckten klassischen 47er-Naturin-Darm in Ringen von jeweils einem Kilogramm, 500 Gramm und handlich abgebundene 200 Gramm-Stücke. Varianten des Fleischwurstbräts bilden die Basis für Mortadella, Fleischkäse und Schinkenkrakauer. Die Fleischwurst wird jeden Tag frisch hergestellt und über Nacht geräuchert.

> Die Qualität muss absolut Spitze sein, um in dieser Region die Fleischwurst-Fans immer wieder mit kesselfrischer rauchwarmer Ware zu überzeugen.
>
> **Julica Marohn**

Im Sinne der Qualitätssicherung und der Verbesserung der Produktionsabläufe schafften Seisler und Marohn in den letzten drei Jahren einen neuen Kutter sowie einen 130er-Mischwolf an. Von den insgesamt 30 Mitarbeitern ist jeweils die Hälfte im Verkauf und in der Produktion tätig. „Für uns ist eine angenehme Arbeitsatmosphäre sehr wichtig", sagt Julica Marohn, die gemeinsam mit Ehemann Jens die Geschäfte führt. Eine niedrige Fluktuationsrate gibt ihr hierbei Recht.





1 *Thomas Lütkemeier, Jens und Julica* Marohn, Manfred Puppe, Marius Rieger und Jürgen Wagner (von links) arbeiten gemeinsam am Projekt „Beste Fleischwurst". 2 Fleischermeister Thomas Lütkemeier stimmt das Brät mit selbst gemischten Gewürzen ab. 3 Aus den wohldosierten Zutaten Fleisch, Speck, Schüttung und Gewürzen wird die Fleischwurst täglich frisch produziert. 4 Fleischergeselle Marius Rieger füllt die Brätmasse in den dezent bedruckten 47er-Naturin-Darm. In drei Größen zu Ringen von je einem Kilogramm und 500 Gramm sowie in Stücke zu 200 Gramm wird die Fleischwurst abgebunden. Fotos: rh

Auf Regionalität wird beim Einkauf der Rohstoffe ebenfalls großen Wert gelegt. So stammt das verarbeitete Schweinefleisch aus dem Bochumer Schlachthof, die geschlachteten Rinder wachsen entweder auf ostfriesischen Weiden oder in der Nachbarschaft von Witten auf. „Kurze Wege und artgerechte Haltung haben bei uns schon immer Tradition", bekräftigt die Familie.

Neben den beiden eigenen Filialen in Herdecke und Witten werden regionale Lebensmitteleinzelhändler und Großhändler sowie Rewe-Märkte in der Region beliefert. Der Radius für den Absatz der Fleischwurst und weiterer Spezialitäten dehnte sich auf diese Weise auf die gesamte Bundesrepublik aus. Von der Waterkant bis zum Viktualienmarkt finden die Wurstsorten von Sommer über eine deutschlandweit agierende Feinkostkette ihre Abnehmer. | afz 13/2017

www.sommerswurst.de