

Der Wurst-Designer

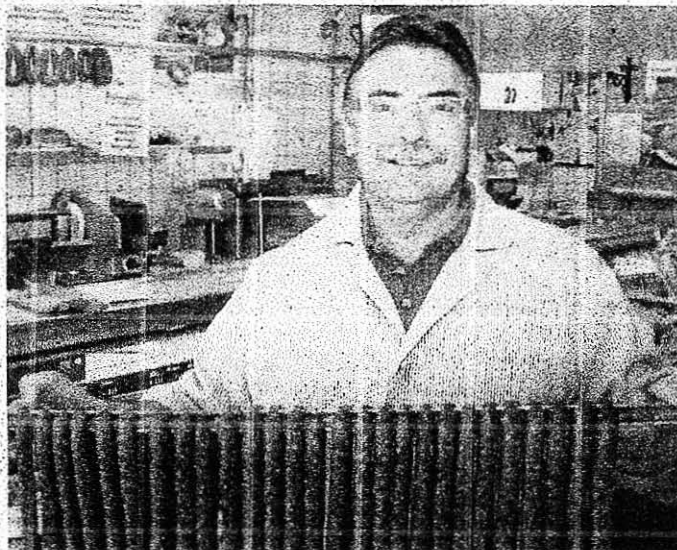
RN 12.09.09

Fleischerei Eisenhuth produziert jeden Tag frisch

Drei neue Mitglieder hat die Dortmunder Qualitätsroute. Zwei haben wir bereits vorgestellt, das Modehaus Laas sowie den Büro- und Computerspezialisten Grüninger. Heute folgt der Abschluss mit Peter Eisenhuth von der gleichnamigen Fleischerei.

„Wir hängen uns rein“, sagt Peter Eisenhuth. Tag für Tag stellt der Familienbetrieb in eigener Produktion seine preisgekrönten Fleisch- und Wurstwaren her. Das verarbeitete Fleisch stammt von ausgewählten Bauernhöfen aus dem Münsterland. „Auch während der diversen Fleischskandale haben uns daher die Kunden vertraut“, sagt Eisenhuth. Mit einem ausgeprägten Qualitätsbewusstsein stemmt er sich den Supermärkten und Discountern entgegen – erfolgreich. „Wir können nicht klagen.“

Besonders stolz ist der



Für seine Fleisch- und Wurstwaren wurde Peter Eisenhuth schon vielfach ausgezeichnet.

RN-Foto Kiwitt

Metzgermeister auf seine Schinkenfleischwurst. Nach traditioneller Rezeptur wird sie im Naturdarm gefertigt. „Das ist wesentlich aufwändiger als im Kunstdarm.“ Über Buchenholz wird das Prachtstück geräuchert. Wie ein „Fleisch- und Wurstdesigner“ fühlt sich Eisenhuth. „Fleisch muss man lesen

können.“ Damit meint der 53-Jährige, dass Fleisch ein Naturprodukt ist, das individuell behandelt werden will.

Zwölf Köpfe zählt das Eisenhuth-Team und der Chef könnte sofort zwei Lehrlinge und zwei Verkäuferinnen einstellen. Doch guten Nachwuchs und qualifiziertes Fachpersonal zu finden, sei

unglaublich schwierig. Die Mitarbeiter sollen individuellen Kundenwünschen gegenüber aufgeschlossen sein. Da wird auch schon einmal eine Wurst mit einer ganz bestimmten Gewürzmischung kreiert.

Darüber hinaus werden in dem Traditionsbetrieb, der im nächsten Jahr sein 50-jähriges Jubiläum feiert, gluten- und lactosefreie Produkte hergestellt, die auch Kunden, die an Zöliakie oder Lactoseintoleranz leiden, bedenkenlos essen können. Darüber hinaus senkt Eisenhuth den Salzgehalt in Wurstwaren und bietet fettreduzierte Joghurtwurst an.

Jeden Morgen frühstücken die Mitarbeiter gemeinsam – selbstverständlich mit Waren aus der Produktion, die direkt hinter dem Ladenlokal liegt. Eisenhuth: „Das ist unsere Qualitätskontrolle.“ ■ kiwi

.....
Fleischerei Eisenhuth, Robert-Koch-Straße 22, Tel. 52 49 87, Filiale Kirchhörder Straße 69, Tel. 53 54 58 62

» www.fleischerei-eisenhuth.de

