



10 € ■ 5/2016

ÖSTERREICH 11,20 €; SCHWEIZ 20 SFR,
LUXEMBURG 11,20 €; BELGIEN 11,20 €;
ITALIEN 12,30 €; SPANIEN 12,30 €;
PORTUGAL 12,30 €; HOLLAND 11,20 €

www.beef.de

BEEF!

FÜR MÄNNER MIT GESCHMACK

DICKE EIER
Deutschlands bester
Zuchtbulle Egon im
einfühlsamen Porträt

GUTES GEFLÜGEL
Das Wichtigste über
Zucht, Zubereitung und
Qualität. Serie, Teil 5

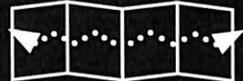
FETTES BROT

Die größten Sandwiches
der Welt. Mit Rind, Speck,
Huhn, Hummer ...

PERFEKTE STEAKS
Besuch beim Butcher in
New York: Zerlegen lernen



**KOCHEN SIE
WIE EIN PROFI**



Mit der Rezeptanleitung
zum Aufklappen
gelingt das Sternemenü

Saftiges Pastrami,
Sauerkraut, Senfsauce
und Cornichons im
Holzofenbrot. Yeah!



180 WURSTHELD
Dieser Rügener
macht die wohl
beste Salami
Deutschlands

„DASS DER KUNDE KÖNIG IST, IST DAS SCHLIMMSTE, WAS WIR IN DEN LETZTEN 50 JAHREN DURCHGEMACHT HABEN“, SAGT METZGER MARCUS BAUERMANN

FRÜHER WAR MEHR WURST

Auf Rügen lebt ein Wurstenthusiast, der in seinem Laden heute die beste Salami Deutschlands verkauft. Es war aber das uralte Leberwurstrezept von Onkel Fritz, das ihn vor der Pleite rettete. Deswegen stellt er alle seine Produkte nur noch so her wie die Metzger vor hundert Jahren

Fotos: NEUMANN & RODTMANN Text: ALEXANDER TIEG

Dieser Mann ist bekloppt, und ein größeres Kompliment kann man ihm gar nicht machen. Es ist Mittwochmorgen, Fleischermeister Marcus Bauermann (52) und seine Frau Viola sitzen beim Frühstück: Honig, Kaffee, Baguette und ein Glas mit Leberwurst stehen auf dem Tisch, dazu Schinken und Salami. „Ist das nicht geil?“, fragt Bauermann und streicht sich eine Messerspitze Leberwurst aufs Brot. „Wir haben das Glück, jeden Tag dieses geile Gelumpe essen zu können.“ Er beißt ins Brot und ist über die eigene Wurst so glücklich wie ein Siebenjähriger, der sein Weihnachtsgeschenk auspackt. Diejenigen, die nur noch Fertigfraß und Massenware essen, sagt Bauermann, maßgeschneiderte Supermarkt-Convenience, seien doch Blödmänner. Und noch mal: Blödmänner! Weil sie sich doch selbst schadeten – und das macht Marcus Bauermann schon beim Frühstück wütend.

Heute fragen doch alle nur noch, wieviel etwas koste und wie lange es haltbar sei, sagt Bauermann. Er wirft sich in den Stuhl, schlägt die Hände

vor dem Gesicht zusammen: Was für Blödmänner! Oder sie fragen, warum es etwas nicht gebe. Auch Blödmänner. „Dass der Kunde König ist, ist das Schlimmste, was wir in den letzten 50 Jahren durchgemacht haben“, sagt Bauermann und zeigt, was er meint.

In seiner Metzgerei in Gademow, einem Sackgassendorf auf Rügen in der Nähe von Bergen, gibt es frisches Fleisch nur im Winter, nur auf Vorbestellung und nur im Paket. Es gibt keinen Aufschnitt und keine Pasteten. Bei Marcus Bauermann gibt es Wurst, und die nur im Glas oder am Stück. Insgesamt 28 Sorten, das war's. Die verkauft er in seinem Laden und über seinen Onlineshop, auf Märkten, in Delikatessläden und bei Manufactum. „Dass wir heute in den Supermarkt gehen und jederzeit alles da haben, ist doch hirnverbrannt“, sagt Bauermann. „Und jetzt versuchen wir auch noch, diese Scheiße jedes Mal gleich aussehen zu lassen. Wie soll das gehen?“

Die Metzgerei hat keine Theke, die Schinken liegen in Bastkörben auf einem gemauerten Tresen, längliche und quadratische, manche fetter, manche magerer. Die Salamis hängen an Holz-

balken, dünn und dick, gerade und krumm, eine mit einer ringförmigen Beule wie ein großes Astloch. Das Gute von Marcus Bauermann sieht nicht immer gut aus, da gibt es schon mal glubschige Salami oder Blutwurst mit Fettagge. In einem Regal neben der Eingangstür stehen kleine Weckgläser mit Sülzwurst, Schmalzfleisch, Mortadella, Leberwurst und Rillettes, in Fett ausgebackenes Schweinefleisch.

Dass Marcus Bauermann heute überhaupt seine eigene Metzgerei hat, liegt an seinem Großonkel Fritz. Als Bauermann 14 Jahre alt ist, fährt er eines Sonntags mit seinen Eltern und seiner Oma von Leipzig ins Erzgebirge zu seinem Großonkel. Der betreibt in Gelenau, zwischen Annaberg-Buchholz und Chemnitz, eine kleine Metzgerei, die so gut ist, dass dort die halbe DDR einkauft. Und Fritz beschließt: Der Junge lernt bei mir. „Ich hatte eine Riesenangst vor Onkel Fritz“, erzählt Bauermann, „aber ich habe seine harte Schule überlebt. Und das war das Beste, was mir passieren konnte.“

Der Großonkel duldet keine Kompromisse, verarbeitet nur das beste Fleisch zusammen mit den besten Gewürzen. »

Zitternd zerlegt Bauermann vor den Augen von Großonkel Fritz die Schweine, wurstet bis drei Uhr nachts. Am 28. August 1983 beendet er seine Lehre. Dieses Datum werde er nie vergessen, sagt er. „An meinem letzten Tag bin ich auf einen Berg gerannt, habe geheult und mir geschworen: Ich komme nie wieder hierher, nie wieder.“

Nach der Lehre arbeitet Bauermann erst in einer Metzgerei in Leipzig, später besucht er die Meisterschule, wird jüngster Fleischermeister der DDR. Im Frühjahr 1989 kommt der Einberufungsbefehl zur Armee, im Herbst fällt die Mauer. Nach der Wende arbeitet Bauermann als Außendienstler eines Hamburger Gewürzlieferanten, nach eineinhalb Jahren tauscht er die Gewürze und seinen Opel Vectra gegen Samsonite-Koffer, Boss-Anzug und Mercedes. Er verkauft nun Rauch- und Klimaanlage an Metzgereien in ganz Europa. Auf Rügen trifft er im Frühjahr 1998 einen ehemaligen Frankfurter Banker, gemeinsam eröffnen sie die Metzgerei auf einem Gelände, das einst der Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaft (LPG) gehörte. Seit 2001 führt Bauermann sie allein.

Als er vor 18 Jahren eröffnet, muss er das Rad neu erfinden, sagt Bauermann. Es gibt keine Strukturen, seine Metzgerei hat keinen Kundenstamm, keine Lieferanten. Er hatte ja nicht einmal Fliesen im Laden! Trotzdem muss schnell etwas her, das es nirgendwo sonst gibt. Italienisch soll es sein. Gibt's in Deutschland nicht, zumindest nichts Gutes. Kann nämlich keiner. Also fährt Bauermann nach Italien, nach Parma und San Daniele, an die Orte der edelsten Schinken. Und irgendwo am Ufer des Pos verrät ihm ein Italiener die Geheimnisse. Bauermann bringt die Rezepte für italienische Schinken und Salami nach Hause. Die ersten Chargen verschimmeln zwar, andere werden nicht hart. Heute aber macht Marcus Bauermann die beste Salami in Deutschland, zwölf Wochen gereift, intensiv im Geschmack.



ERFOLGSREZEPT Die „Baron Beitzelsche hausschlachtene Leberwurst“ sicherte der Metzgerei am Anfang das Überleben

Und während er auf seinen Reisen nach Italien versuchte, ein neues, besseres Rad zu erfinden, war es die Leberwurst nach DDR-Rezept von Onkel Fritz, die das nötige Geld brachte. Die Leute waren verrückt danach: eine Leberwurst, wie es sie seit Jahren nicht mehr gegeben hatte auf Rügen. Früher war nicht alles besser, aber die Leberwurst schon. Die Leute kommen heute noch fast demütig in den Laden und fragen nach der „Baron Beitzelschen hausschlachtene Leberwurst“.

Das Rezept steht in einem Handbuch für Metzger aus dem Jahr 1919. Ein Buch, mit dem auch schon Onkel Fritz gearbeitet hat. Es ist nichts Besonderes, die Zutaten sind nicht extravagant, eigentlich. Leber, Schweinebauch, Salz und Pfeffer, Majoran und Ingwer. Und doch ist die wichtigste Zutat so besonders, dass sie kaum zu bekommen ist: Bauermann braucht für seine Leberwurst kleine Elefanten. Sauen, die bis zu 300 Kilo wiegen und damit fast viermal so schwer sind wie massengezüchtete Industrieschweine. Denn der übliche Schweinebauch wird heute gegrillt, ist mager - und für Leberwurst nicht zu gebrauchen. Marcus Bauermann will Schweinebauch mit Wamme. Er will Fett, je mehr, desto besser. Weil Landwirte aber nach dem Magerfleischanteil ihrer Tiere bezahlt

werden, wurde das Fett über die Jahre weggezüchtet.

Bauermann bezieht seine Schweine daher ausschließlich von zwei Rügener Landwirten, die haben, was er will: fette deutsche Landschweine, die Geburtstag feiern, ehe sie geschlachtet werden. Die dicksten werden zur Leberwurst, aus den zarten Fünf-Zentner-Tieren werden Schinken und Salami. Geschlachtet wird immer dann, wenn Bauermann neues Fleisch für seine Produkte braucht. Nie auf Vorrat, nie wegen eines Filets oder Rückens. Wenn's so weit ist, setzt er sich in seinen alten Rover und fährt: zehn Kilometer zu seinen Schweinen, für Rinder 20 Kilometer zu Landwirt Matthias Schilling auf die Insel Öhe.

Die Insel ist in Familienbesitz, mit der Fähre geht es von Schaprode an der Westspitze Rügens die 50 Meter hinüber nach Öhe. Kein Haus, keine Straße, keine Menschen. Dort grasen nur etwa 150 Limousin-Rinder, eines wird an diesem Mittwoch geschlachtet, direkt auf der Weide. Am Vortag hatte sich Bauermann das Tier ausgesucht, nun steht er zusammen mit dem Landwirt und seinem Meister Jens am Rand der Weide. Niemand spricht. Der Knall des Bolzenschussgeräts hallt über die Insel, ein schneller Stich in den Hals und das Tier blutet aus. Schonender kann man ein Rind nicht töten.

Nach 20 Minuten ist Bauermann mit dem Rind zurück in der Metzgerei. Meister und Geselle zerlegen das Tier. Bauermann schneidet derweil eine Salami an. „Ich möchte nicht, dass wir das verlieren“, sagt er. Kulturgut sei das doch, geiles Gelumpe. Und falls wieder einmal jemand fragt: Bei 14 Grad und 78 Prozent relativer Luftfeuchte halten sich Bauermanns luftgetrocknete Salamis und Schinken viele Monate. **E**

ADRESSE: Rügener Landschlachtereie, Gademow 6b, 18528 Parchtitz, Tel. 03838-251955, www.ruegenfleisch.de, E-Mail: info@ruegenfleisch.de



KRITISCH Ganz scheinen die Kühe dem Metzger nicht zu trauen. Auf der Insel Öhe grasen rund 150 Rinder von Landwirt Matthias Schilling. Hier werden sie auch geschlachtet. Danach transportiert sie Bauermann unter anderem per Fähre in seine 20 Kilometer entfernte Metzgerei

KLASSISCH Frischfleisch gibt es bei Bauermann nicht, nur Wurst im Glas oder getrocknet. Dafür macht er die besten italienischen Salamis und Schinken in Deutschland. Die Geheimnisse hat ihm ein Italiener vor 18 Jahren irgendwo am Po-Ufer verraten

