



Der Metzgerphilosoph in Herrmannsdorf

Immer mit Ehrfurcht vor dem Tier

Die Herrmannsdorfer Landwerkstätten in Bayern sind den meisten, die sich für ökologische Landwirtschaft, traditionelles Handwerk und Biolebensmittel interessieren, ein Begriff. Feinschmecker sind vom Schinken und der Wurst begeistert, hergestellt von Jürgen Körber. Den wollte unser Autor **Johannes Bucej** mal persönlich kennenlernen.

Das oberbayerische Voralpenland ist ein landschaftliches Juwel. Schmucke Dörfer, die imposante Bergkette der Bayerischen Alpen – und mittendrin der Markt Glonn, Standort der Herrmannsdorfer Landwerkstätten. Das landwirtschaftliche Vorzeigegut im Landkreis Ebersberg, rund 40 Kilometer südöstlich von München, kennt man seiner ausgezeichneten ökologischen Wurstwaren wegen. Doch wer ist der Mann, der die hohe Qualität verbürgt? Klar, werden jetzt einige sagen: Es ist Karl Schweisfurth, Sohn des Gründers Karl-Ludwig und derzeitiger Geschäftsführer des Betriebes – oder besser: der Betriebe. Denn Herrmannsdorf ist ja nicht nur Landwirtschaft und Metzgerei, sondern beherbergt auch eine Käserei sowie eine Bäckerei, ein Wirtshaus und einen Hofladen.

Doch nicht von der Familie Schweisfurth soll hier die Rede sein, sondern von Jürgen Körber. Der 53-Jährige ist der Leiter der Metzgerei und seit rund 25 Jahren dabei. Aufgewachsen in Rosenheim, wurde seine Liebe zu gutem Essen von der Großmutter geweckt. Nach seiner Metzgerausbildung und dem Besuch der Meisterschule in Landshut sagte er sich, dass das, was er in dieser Zeit gelernt hatte, doch nicht alles sein konnte. Die zwar handwerklich genannte, aber an industriellen Bedürfnissen ausgerichtete Ausbildung war jedenfalls nicht das, was er sich vorgestellt hatte,



Metzgermeister mit Leib und Seele, Herz und Hirn: Eine Begegnung mit Jürgen Körber ist eine bleibende Erinnerung.

Der Herrmannsdorfer Schinken reift in unterirdischen Erdgewölben zur geschmacklichen Vollendung.



obwohl er seine erste Zeit in einer kleinen Metzgerei in der Nähe von München durchaus in guter Erinnerung behalten hat.

Behutsames Schlachten

Damals jedenfalls waren die Herrmannsdorfer Landwerkstätten gerade im Aufbau begriffen. Bald, nach einer eher zufälligen Begegnung mit Georg Schweisfurth ergab sich die Gelegenheit, auf die er gewartet hatte: Georg Schweisfurth verpflichtete ihn als Leiter der noch im Aufbau begriffenen Metzgerei, die damals noch nicht in Herrmannsdorf, sondern knapp zwei Kilometer entfernt auf Gut Sonnenhausen untergebracht war, das Karl-Ludwig Schweisfurth ebenfalls erworben hatte. »Damals haben wir gerade mal ein Rind und zwei Schweine pro Woche geschlachtet«, erzählt Jürgen. Heute sind es mit 60 Schweinen und zehn Rindern pro Woche (sowie einigen Kälbern und Lämmern) zwar deutlich mehr, aber immer noch weit von dem »Durchsatz« konventioneller Schlachthöfe entfernt. Ganz zu schweigen von der behutsamen, respektvollen Art des Schlachtens und des Verarbeitens. »Der automatisierte Umgang mit dem Tier, das führt zu einer Abstumpfung und einer Gleichgültigkeit – das ist nicht mein Ding.«

Anders in Herrmannsdorf: Hier konnte Körber sein Wissen vervollständigen und lernte viel über alte, traditionelle Methoden des Handwerks. Hilfreich war für ihn



Die komplette Verwendung des geschlachteten Tieres, eine Selbstverständlichkeit für Jürgen Körber.

der Kontakt mit Prof. Wellheimer, vormals Leiter der Abteilung Forschung und Entwicklung für Herta in Dachau, sowie mit Walter Baumgartner, der gemeinsam mit Karl-Ludwig Schweisfurth das Werk »Ökologische Qualität im Fleischerhandwerk« verfasste und ihn in die traditionelle Technik der Warmfleischverarbeitung einweihte, die bis heute in Herrmannsdorf praktiziert wird: Durch die Verwendung des noch schlachtwarmen Fleisches kann auf die Zugabe von Phosphaten und Citraten für die Wurstherstellung verzichtet werden. Ebenso wichtig ist aber auch der achtsame Umgang mit dem Tier zuvor: »Ich betrachte auch heute noch jedes Tier, das ich töte, mit Ehrfurcht und nicht als bloßen Rohstofflieferanten. Ich kann im entscheidenden Moment der Schlachtung alles vernichten, was ein umsichtiger Landwirt bei der Aufzucht des Tieres erreicht hat – oder es bewahren«, sagt der »Metzgerphilosoph«.

Nachdenklichkeit war wohl schon immer ein besonderer Charakterzug von ihm. »Ein verängstigtes Tier, das schon Stunden zuvor in Aufregung versetzt ist, kann kein gutes Fleisch liefern«, erläutert er und führt uns zu den Buchten, in die Schweine und Rinder am Vorabend der Schlachtung in ihrer Rotte oder doch zumindest mit einem weiteren Tier verbracht werden. Kein Brüllen, kein ängstliches Quieken ist zu hören, wenn er die

Elektrozange oder den Bolzenschussapparat ansetzt, versichert er. »Der Respekt vor dem Tier gebietet es, dass ich es – wenn ich ihm schon das Leben nehme – möglichst komplett verwende.« Auch die Würstdärme kommen daher direkt aus eigener Schlachtung, nur für die feineren Brühwürste wie Wiener werden Schafsdärme zugekauft.

Aus der Schatzkammer

Nicht nur beim Herstellen von Brüh- und Kochwürsten, auch bei Schinken und Hartwürsten macht sich die Qualität des Fleisches bemerkbar – die »Schatzkammer«, die Erdgewölbe, in denen Schinken und Salsis ihrer Vollendung entgegenreifen, wartet jedenfalls mit einer unnachahmlichen Duftorgie auf – obwohl lediglich Meersalz und nur wenige Gewürze zum Einsatz kommen. Das Wichtigste hierbei: die Zeit. Mindestens 18 Monate verbringen die Schweinekeulen dort, bis aus ihnen der Herrmannsdorfer Schinken wird. Um die Kunst der Lufttrocknung zu lernen, reiste Jürgen Körber eigens nach Italien. »Die Kollegen wollten mit ihrem Wissen erst nicht so recht herausrücken, aber letztlich ist es uns doch gelungen«, sagt er verschmitzt. Es versteht sich von selbst, dass keine bloße »Kopie« à la Parma oder San Daniele, sondern ein Herrmannsdorfer Original dabei herausgekommen ist.

»Leider sind unsere Lebens-Mittel her-



ALB·GOLD

Spätzle & Nudeln

100%
ZUTATEN AUS
**DEUTSCHER
LANDWIRTSCHAFT**



Bei einem Besuch mehr erfahren:
www.deutscher-hartweizen.de





Das Herrmannsdorfer Wirtshaus wurde für seine Küche im Genussführer ausgezeichnet (siehe Seite 34).



das traditionelle Metzgerhandwerk erlernen wollen. Letztes Jahr nahm er an der Veranstaltung »Indigenous Terra Madre« im Norden Indiens teil und war sehr beeindruckt, wie achtsam dort gearbeitet wird. »In Shilong im Nordosten Indiens macht sich die Nähe Chinas bemerkbar. Hier – wie auch bei uns in Deutschland – wird viel Schweinefleisch gegessen.« So trafen sich in Indien sozusagen »Seelenverwandte« mit ihrer Auffassung von Handwerk und achtsamem Umgang mit Lebens-Mitteln.

Zurück nach Herrmannsdorf. Denn auch hier lässt sich Metzgermeister Jürgen Körber gern über die Schulter schauen und gibt sein Können und Wissen weiter. In der »Handwerkstatt« des Guts können Gäste seit einiger Zeit selbst Hand anlegen in Kursen von der Bratwurstherstellung über Grillseminare bis hin zur gekonnten Verarbeitung von Innereien. Und manchmal – so beim Weißwurstkurs – werden die Gewerke auch miteinander verknüpft, denn was wäre eine Weißwurst ohne eine resche Brezn? Kommt dann noch das Bierbrauen dazu, ist das Glück perfekt. Die selbst hergestellten Schmankerl können nicht nur vor Ort gleich verkostet werden, sondern für jeden gibt es noch ein Paket zum Mitnehmen – ein Souvenir, das bestimmt nicht in einer dunklen Ecke verstaubt, an das man sich aber auch nach dem Verzehr noch gern erinnert, da ja jeder Genuss – frei nach Goethe – einen bleibenden Eindruck hinterlässt. So wie eine Begegnung mit Jürgen Körber. ●

stellenden Handwerke vom Aussterben bedroht. Das Motto ist »immer schneller und billiger« anstelle der Bewahrung der Vielfalt, Qualität und Regionalität.« Dagegensteuern können nur Erzeuger und Verbraucher gemeinsam. Deshalb hat Jürgen Körber zusammen mit Karl-Ludwig Schweisfurth und dem Architektenehepaar Finsterwalder aus Stephanskirchen die Simsseer Weidefleisch Genossenschaft gegründet. Parallel dazu entstand die Simsseer Verbraucher eG, die durch zwei Vorstände ebenfalls in der Weidefleisch-Genossenschaft vertreten ist. Dadurch sind die Verbraucher unmittelbar an der Unternehmensgestaltung beteiligt. Ziel ist die

Kooperation von Bauern, Handwerkern und Verbrauchern vor Ort nach den Prinzipien der »symbiotischen Landwirtschaft« und die regionale Versorgung mit Fleisch und Wurstwaren in bester ökologischer Qualität.

Deutsch-indische Schweineliebe

Seine Leidenschaft fürs Handwerk führt Jürgen Körber auch immer wieder in andere Länder – Nordeuropa (Norwegen, Schweden, Dänemark), aber auch Südafrika, Indonesien, Australien und Kanada stehen auf der beeindruckenden Liste. Dabei erstaunt es ihn immer wieder, wie häufig es gerade Quereinsteiger sind, die

Fotos: Herrmannsdorfer

Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Warmfleisch-Metzgerei
Herrmannsdorf 7, 85625 Glonn,
Tel 08093. 90 94-0
→ www.herrmannsdorfer.de