

Pressemitteilung vom 15.08.2014



Kreislandvolkverband Cloppenburg e.V.

Löninger Str. 66, 49661 Cloppenburg
04471 / 965-200
info@klv-clp.de
www.klv-clp.de



Kreislandvolkverband Oldenburg e.V.

Sannumer Str. 3, 26197 Huntlosen
04487 / 7501-0
kreislandvolkverband.ol@ewetel.net
www.landvolk.net



Vereinigung des Emsländischen Landvolkes e.V.

An der Feuerwache 12, 49716 Meppen
05931 / 9332-111
hurink@landvolk-meppen.de
www.landvolk-emslan.de

Gourmet-Rindfleisch aus Bösel für Deutschlands Top-Küchen

Jung-Unternehmer Rico Schlegel beliefert Poletto, Rach & Co. – Fleisch reift 35 Tage am Knochen – Ein Firmenportrait

Bösel. Er liefert von Bösel im Landkreis Cloppenburg Gourmet-Rindfleisch aus dem Nordwesten Niedersachsens an Deutschlands Spitzenköche. Cornelia Poletto, Wahabi Nouri oder Christian Rach gehören ebenso zu seinen Kunden wie das Hotel Adlon in Berlin, die berühmte Sansibar auf Sylt oder die East Hotels. Metzger Rico Schlegel (32) hat 2012 die Firma „True Wilderness GmbH“ gegründet. Mit Rindfleisch von Tieren hiesiger Landwirte, das er nach dem Dry-Age-Verfahren lange Zeit reifen lässt, erobert der Jung-Unternehmer derzeit die Top-Küchen der Republik.

Das Fleisch reift am Knochen. Bis zu 35 Tage. Die Kühlräume in der kleinen Schlachtereie in Bösel beherbergen einen echten Schatz. Hier hängt, liegt und reift nach der Schlachtung das Rindfleisch, das Wochen später als Filet, Roastbeef, Bratwurst oder Burger auf den Tellern in Deutschlands Spitzen-Restaurants landet.

Biochemische Prozesse machen das Fleisch mürbe. Rico Schlegel erklärt: „Mit dem Dry-Age-Verfahren reift und trocknet das Rindfleisch am Knochen bei besonderen klimatischen Bedingungen. Dabei spielt die Luftzirkulation eine ganz wichtige Rolle.“ So verliert das Fleisch Feuchtigkeit, erhält eine feste Konsistenz. Am Ende dieser kontrollierten Reifung hat das Rindfleisch eine dunkelrote Farbe angenommen. Es ist durchzogen von einer hellen Fettmarmorierung. Das Fleisch duftet nach wochenlanger Reifung angenehm und aromatisch nach Nüssen. Die Fettstreifen sondern einen eigenwilligen intensiven Geruch ab. Angenehm.

Das macht den Unterschied zum Rindfleisch aus Südamerika aus, das in dünnen Plastikbeuteln verpackt während der langen Schiffsreise nach Europa Qualität erhält. Vakuumreifung für Deutschlands Steakhäuser. Rico Schlegel verarbeitet hingegen nur deutsches Rindfleisch. Es stammt von weiblichen Tieren der Rasse Holstein-Friesisch, die mindestens zweimal gekalbt haben müssen. Der Metzger aus Bösel: „Die Hormone der weiblichen Tiere haben einen besonders positiven Einfluss auf das Muskelfleisch und machen es schmackhafter.“ Dafür zahlen die Abnehmer hohe Preise.

Die meisten Tiere, die Schlegel in einer kleinen Landschlachtereie im emsländischen Lorup schlachten lässt, stammen aus der Region. Schlegels Lieferanten leben in einem Umkreis von 50 Kilometern um Bösel. Sie halten ihre Kühe auf der Weide. Manchmal bekommt

PRESSEMITTEILUNG

Verantwortlich Bernhard Suilmann Redaktion Heinz-Josef Laing
Bernhard Wolff Lambert Hurink

Schlegel auch Kühe aus Schleswig-Holstein. Um lange Transporte und Stress zu vermeiden, werden diese Tiere in einer kleinen Schlachtereier nördlich von Hamburg geschlachtet. Rico Schlegel: „Mir ist wichtig, dass sich der Bauer um die Tiere kümmert und sie in Weidehaltung groß werden lässt.“

Der Böseler Metzger stammt ursprünglich aus Dresden. Nach der Metzger-Lehre legte er sein Fachabitur an der Fachoberschule für Ernährung ab, bevor er an der Fachhochschule Lippe und Höxter ein Studium der Lebensmitteltechnologie mit dem Schwerpunkt Fleischtechnologie absolvierte. Die Hochschule verließ er als Diplom-Ingenieur für Fleischtechnologie.

Während des Studiums erweiterte Rico Schlegel seinen fachlichen Horizont durch Auslandsaufenthalte in Neuseeland und Kanada. Dort arbeitete er auf Rinderfarmen, vertiefte sein Wissen und erfuhr viel über die optimale Fütterung der Rinder und über spezielle Haltungsformen. Erste berufliche Erfahrungen sammelte er später in der deutschen Lebensmittelindustrie, war zeitweise Produktionsleiter in Großbetrieben der Fleischindustrie.

„Wir hatten in Deutschland keine Rindfleischkultur“, sagt der 32-Jährige. Die Qualität der Produkte sei auf der Strecke geblieben. Schlegel: „Ich wusste, dass es überall in Deutschland gute Rinderhalter gibt. Diesen Schatz wollte ich nutzen.“ Gut neun Monate suchte er nach geeigneten Verarbeitungsräumen, die er schließlich in Bösel fand. Die alte Schlachtereier wurde saniert und instandgesetzt und schließlich von den zuständigen Behörden abgenommen. Im März 2013 gab es die „finale Zulassung“.

Sechs bis zehn Kühe verarbeitet Rico Schlegel mit seinen inzwischen vier Mitarbeitern jede Woche. Tendenz: steigend. Dabei war der Beginn eher holprig, denn der Vertrieb kam zunächst nur schwer in Schwung. Erst als sich Rico Schlegel mit seinen Produkten ins Auto setzte und zu den Top-Küchen fuhr, nahm das Geschäft Fahrt auf. Fernsehköchin Cornelia Poletto war seine erste Kundin. Inzwischen liefert er auch an die Küchen von Bundeskanzleramt und Bundespräsidialamt in Berlin. Schlegels Fazit: „Jetzt entwickelt sich die Rindfleischkultur auch in Deutschland immer besser.“

(Mehr Informationen unter www.true-wilderness.de)

Bildunterschrift:

Der 32-jährige Rico Schlegel produziert in Bösel Rindfleisch von höchster Qualität. Bild: Landvolk

Kontakt:

Heinz-Josef Laing
Tel. 0176-34076775