

Dreimal Lob vom Feinschmecker

Hannover ist ein starker Wirtschaftsstandort, in der Region gibt es tolle Produkte und Leistungen zu entdecken.

„Team 2010“ heißt die große Serie aus der Arbeitswelt – Neue Presse und Hannoverimpuls stellen Menschen vor, die

ihren Job mit Herz und Leidenschaft machen. Wir suchen innovative, ökologische oder soziale Firmen oder Arbeits-

gruppen. Folge 87: Feinkost und Partyservice – Kunden und „Der Feinschmecker“ lieben Plinke in Neustadt.



1: Die Energische

Andrea Widera (40) steht seit acht Jahren hinter dem Verkaufstresen bei Plinke. Gelernt hat sie „Fachverkäuferin WTB“. „Das steht für Waren des täglichen Bedarfs“, sagt die gebürtige Ostdeutsche.

2: Der Fleischer

Christian Hüneke (35) arbeitet seit zehn Jahren bei Plinke, jeden Montag wird geschlachtet, das Fleisch wird anschließend verarbeitet. „Alle unsere Geräte sind High-Tech.“

3: Die Marketing-Frau

Tomma Wieckberg (38) macht für Plinke Marketing und plant Events. Besonders wichtig sei den Kunden Qualität: „Wir verkaufen das Fleisch der Rinder, die an der Leinebrücke grasen.“

4: Der Zweigleisige

Enno Runte (27) hat zwei Ausbildungen gemacht – als Fleischer und als Koch. „Ich komme vom Land, bin auf dem Bauernhof aufgewachsen – und kenne Hausschlachtungen.“

5: Die Zahlen-Frau

Sandra Degenhardt (34) hat im Büro alle Zahlensvorgänge und die Gehälter im Blick. Sie freut sich: „Ich sitze an einer guten Einkaufsquelle, bei uns daheim gibt es immer leckeres Essen.“

Fotos: Wilde

Diese Firma ist ...

... INNOVATIV: ★★★★★
Küchenneubau, High-Tech-Geräte – Plinke investiert in den Erfolg des Familienbetriebs.

... ÖKOLOGISCH: ★★★★★
Die Tiere kommen alle aus umliegenden Dörfern, dürfen nach der Lieferung am Schlachttag noch zur Ruhe kommen und Stress abbauen. Nach einer Kundenbefragung plant Plinke die Umstellung des Sortiments auf öko.

... ERFOLGREICH: ★★★★★
Dreimal schon hat „Der Feinschmecker“ Plinke gealdet, der Catering-Bereich floriert, der „Gästeabende“ am ersten Freitag im Monat ist bei den Neustädtern beliebt.

DIE ZAHLEN

400 ... Fleischereien in ganz Deutschland hat das Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker“ in seine Top-Liste aufgenommen. Plinke ist seit der Premiere 2004 bereits dreimal dabei gewesen. In der März-Ausgabe 2010 lobte die Jury „makellose Qualität, kompetentes Personal, eigene Schlachtung“.

24 ... verschiedene Buffets bietet Plinke seinen Kunden an. Einige haben vor allem niedersächsische Spezialitäten zu bieten, andere orientieren sich an bayerischer, spanischer, italienischer, Südtiroler oder asiatischer Küche.

100 ... Sorten Wurst produziert Plinke, allein etwa 30 verschiedene Schinken hat der Betrieb im Sortiment. Außerdem werden 30 Salate und 50 Feinkostartikel aus eigener Herstellung verkauft.

10 ... Tage war die Schlachterei 2006 für den Umbau geschlossen. Das Ergebnis: neue Außenfassade, modernste Licht-, Kühl- und Klimatechnik, eine größere „Verzehrzone“, moderner Tresen mit Wasserkühlung.

Feinkost-Plinke in Neustadt schlachtet noch selber

VON ANDREA TRATNER

Heiner Plinke hat inzwischen einen Blick für die Tester des Gourmet-Magazins „Der Feinschmecker“. Schon dreimal wurde sein Geschäft in der Neustädter Marktstraße in die Liste der besten deutschen Fleischereien aufgenommen. „Beim letzten Mal war der Tester sogar zweimal da. Da habe ich ihn erkannt und angesprochen“, erzählt der 47-Jährige.

ZITAT

98 Prozent geben Plinke die Note eins oder zwei.

Tomma Wieckberg über die Kundenbefragung

Geprüft wird neutral und unbestechlich. „Makellose Qualität“ bescheinigte das Fachblatt. Die kommt nicht von ungefähr: 20 Schweine pro Woche werden bei Plinke geschlachtet. Montags werden sie von zwei Eilverser Höfen geliefert, die seit 25 Jahren für Plinke mästen – und zwar ohne Antibiotika. Außerdem wird den Tieren im Stall eine Stunde Ruhepause vor der Schlachtung gegönnt: „Der Transport ist natürlich anstrengend, die Stresshormone im Blut müssen erstmal abgebaut werden“, weiß Fleischer Florian Sprengel (28), der seit fünf Jahren bei Plinke arbeitet. Jedes Schwein wiegt 90 bis 100 Kilo. „Im Winter haben sie mehr Fett und sind schwerer. Dann verarbeiten wir zwei Tonnen Fleisch pro Woche“, erzählt Fleischer Enno Runte, der au-

ßerdem eine Koch-Ausbildung gemacht hat.

Denn Plinke macht mehr als Schinken und Bratwürste. Etwa 500 Artikel werden im Laden verkauft, dessen kühl-elegantes Design mit viel Holz und Glas in der Neustädter Fußgängerzone ein Hingucker ist. Wurst ohne Phosphat und Zusatzstoffe, Spezialitäten, hausgemachte Pasteten, Ragout Fin, Chili con Carne oder Grünkohl, die in altmodischen Einweckgläsern Appetit machen. „Unser Thüringer Mett ist legendär, da steckt ein Geheimgewürz drin“, sagt Fleischer Christian Hüneke stolz. Sein Kollege Frank Kruse hat eine eigene Jagd und schießt das Wild selbst.

Verkäuferin Kathleen Heidl steht seit eineinhalb Jahren hinter dem Plinke-Tresen. „Wir haben eine extrem hohe Stammkundenquote“, erzählt sie. „Manche nehmen sogar sechs Stunden Anfahrt in Kauf.“ Sie verschickt Ware in ganz Deutschland, „neulich habe ich sogar ein Paket für Frankreich fertig gemacht.“ Heidl schüttelt amüsiert den Kopf. Die 27-Jährige steht Kunden auch mit Ratschlägen zur Seite. Neulich habe eine Frau im Laden mutig gestanden: „Ich habe noch nie gekocht“ – Heidl gab minutiöse Anweisungen für die Küchenpremiere mit einem saftigen Kassler-Stück. „98 Prozent der Käufer geben Plinke die Note eins oder zwei.“ Das weiß Tomma Wieckberg (38), die für das Unternehmen Marketing und Eventplanung macht, weil sie Anfang des Jahres eine große Kundenbefra-

gung durchgeführt hat: „Und sie wollen wissen, wo unsere Tiere herkommen.“ Die Antwort kann Wieckberg geben: „Die Rinder grasen zum Beispiel neben der Leinebrücke.“ Der Chef besuche die Ställe der Züchter selber, der Schlachtbetrieb ist EU-zertifiziert (siehe Interview).

Dafür waren Investitionen nötig. Und besondere Maßnahmen. Fleischer Christian Hüneke spritzt seinen Arbeitsplatz mit dem Wasserschlauch ab, seine Kollegen wienern alle Geräte – in der Halle ist kein Staubchen zu entdecken, sie wirkt fast klinisch rein. „Sauberkeit ist oberste Priorität“, betont der Chef. Das gelte auch für den

Verkaufsraum, wo stets nur eine Verkäuferin die Kasse bediene.

Besonders stolz ist Plinke auf den Küchenneubau, in dem Köstlichkeiten für den Catering-Service gezaubert werden. Koch Heiko Homeyer (39) wirbelt hier, er schnibbelt an diesem Morgen Berge von Zucchini, Auberginen, Möhren und Paprika für Antipastiplatten. „Logistik ist wichtig“, sagt er, „ich brauche Vorräte, muss viele Arbeitsschritte planen.“ An einem Tag schmieren er Brötchenhälften für zehn Personen, an einem anderen plane er ein Abi-Party-Buffer für 600 Gäste: „Jeder Tag ist eine neue Herausforderung.“

Die ist im Neubau leichter zu meistern. Im Januar trafen die Plinkes die Entscheidung, vier Wochen später wurden die Bauanträge eingereicht, in weiteren sieben Wochen stand das neue Gebäude – inklusive Kräutergarten im Hof. In der Küche stehen deutsche Markengeräte. „Auf demselben Herd kocht auch Johann Lafer“, verweist Plinke mit einem gewissen Stolz auf den TV-Koch. Heute ab 18 Uhr können sich Kunden beim monatlichen „Gästeabend“ davon überzeugen. Tomma Wieckberg freut sich schon auf das Fest. „Das ist so ein bisschen ‚Sehen und gesehen werden‘ in Neustadt.“

NP-INTERVIEW

Heiner Plinke (47) führt das Unternehmen in der vierten Generation.

Wie wächst man in so einem Familienunternehmen auf?

Sobald ich laufen konnte, bin ich mit meinem Vater und Großvater über Land gefahren, um Vieh bei den Bauern zu kaufen. Ich bin da reingewachsen, habe aber nach meiner Lehre im Ruhrgebiet, in Düsseldorf und Landshut auch in andere Betriebe reingeschnuppert und Erfahrungen in Sachen Partyservice gesammelt.

Wie haben Sie die umgesetzt?

Als meine Frau vor 20 Jahren in den Betrieb eingestiegen ist, haben wir ein zweites Standbein entwickelt. Früher hat man als Fleischer vielleicht mal einen Braten oder eine kalte Platte angeboten, bei uns bekommen sie Rundum-Service. Vor 15 Jahren haben wir einen Koch beschäftigt, heute sind es vier.

Plinke schlachtet noch selber Schweine. Warum?

Die Fleischqualität ist einfach besser. Wir haben seit 2009 die EU-Zulassung als Schlachtbetrieb, für die man sehr strenge Hygienevorschriften befolgen muss – wir sind der einzige Fleischereibetrieb in der Region, der das noch

macht. Und: Die Tiere werden vom Bauern nach unseren Richtlinien gemästet.

Und die Rinder?

Stammen aus einem zertifizierten Öko-Betrieb mit Mutterkuhhaltung. Die Tiere sind fast das ganze Jahr auf der Weide, die Stalltür ist immer offen. Wir wollen das ganze Sortiment auf öko umstellen.

Das Geheimnis Ihres Erfolges?

Tolle Mitarbeiter! Wir sind zwar 40 Leute, aber trotzdem eine große Familie.



Heiner Plinke

INFO

Plinke Feinkost und Partyservice

Marktstraße 31
31535 Neustadt

Telefon: 05032/33 24

Geöffnet montags bis freitags von sieben bis 18.30 Uhr, sonnabends von sieben bis 13.30 Uhr

■ 1897 übernimmt Heinrich Plinke die Schlachterei Inderhees von seinem Chef – und legt den Grundstein für das Familienunternehmen. Der Betrieb zieht für einige Jahre an die Nienburger Straße, bevor er sich 1908 an der Marktstraße niederlässt. 1977 wird das Nachbarhaus in der Marktstraße 31 abgerissen und neu erbaut, das Ladengeschäft zieht mit 71 Quadratmetern dort ein. Ab 1989 kommt neben der Schlachterei der Partyservice dazu, der beständig zum umfassenden Catering-Unternehmen ausgebaut wird.

www.plinke-partyservice.de

Treffen Sie ab 10 Uhr die NP

Das „Team 2010“-Team der Neuen Presse ist unterwegs: NP-Marketingchef Christoph Dannowski besucht heute von zehn bis zwölf Uhr Feinkost-Plinke in Neustadt am Rübberge, um mit Kunden über ihren Lieblingsfleisch zu plaudern. Mit dem Aktionsbus parkt das NP-Team vor dem Laden in der Marktstraße. Ein Besuch lohnt sich: In der NP-Zeit bekommen Sie gratis die aktuelle Ausgabe der NP plus zwei Mini-Schweinswürstchen.

neuepresse.de

Lesen Sie morgen

Die NP besucht Plinke plus Wochenvorschau



Fleischer Florian Sprengel (28) zerlegt Schweinehälften, das Fleisch wird zunächst gekühlt. Die Tiere kommen von zwei Höfen in nahegelegenen Dörfern, jeden Montag wird bei Plinke geschlachtet.



Er ist Feuer und Flamme für seinen Job: Koch Heiko Homeyer bereitet für Plinke-Kunden kalte Platten, aber auch große Buffets vor. Die Küche, in der er steht, wurde erst vor wenigen Wochen komplett neu gestaltet.



Große Auswahl: Kathleen Heidl (27) verkauft bei Plinke etwa 100 Sorten Wurst. „Unsere Mortadella ist der Hit“, sagt sie. Kindern reicht sie immer eine Scheibe über den Tresen. „Sonst gibt das doch traurige Augen“, weiß sie.