

# Anerkannt: Viel Bio bei Plinke

Fleischer aus Neustadt wird für neue Produktion mit Euro-Siegel ausgezeichnet



VON SVEN SCHUBERT

**NEUSTADT.** Es ist sechs Uhr morgens: Fleischer Enno Runte (30) steht mit seinen sieben Kollegen in der Produktionshalle. Das perfekt eingespielte Team versteht sich bestens. In der einen Ecke rättert bereits ein riesiger Fleischwolf. Frisches Thüringer Mett wird gerade zubereitet.

In der anderen Ecke bekommt die geräucherte Toewurst ihr Fett weg. Am noch unbenutzten und blitzblanken Küller werden jetzt die neuen Ito-Wiener gemacht. Enno Runte vernischt reines Bio-Schweinefleisch und Ito-Speck. Das Fleisch kommt von einem Ito-Bauern aus Barsinghausen. Was kaum etner ahnt: die Ito-Auszeichnung ist viel mehr als nur eine kleine Urkunde. „Wir mussten den kompletten Betriebsablauf ändern“, betont Chef Heinrich Plinke. Hintergrund: Wer Bio produzieren will, muss viele Auflagen einhalten und meistern. Alles muss nachvollziehbar und rückverfolgbar sein, so Plinke.

Inzwischen ist gut eine Stunde vergangen: Rund 20 Kilo Brat, so wird die zerkleinerte Fleischmasse in der Fachsprache genannt, sind zu Bio-Wienern geworden. Nach dem Garen, Räuchern und Abkühlen liegen die Bio-Würstchen schon am Nachmittag in der Theke. Warum sich der Traditionsunternehmer diesen Aufwand macht? „Weil der Kunde es sich wünscht. Die Nachfrage ist da“, sagt Plinke.



Fleischer Enno Runte (großes Bild, links) und Firmeninhaber Heinrich Plinke sind stolz auf die Bio-Auszeichnung. Kleines Bild oben: Das Biofleisch liegt getrennt vom konventionellen Fleisch in der Auslage. Kleines Bild rechts: Fleischer Enno Runte bei der Produktion der Bio-Würstchen. Schubert (3)

Auf Billigfleisch vom Discounter ist er nicht wirklich gut zu sprechen. Statt immer nur Masse, wirtscht sich Plinke ein neues Bewusstsein. „Auf Qualität setzen und genießen“, ist seine Devise. „Es muss ja nicht jeden Tag Fleisch sein“, sagt er weiter. Der Chef und



sein Fleischer sind mit Herz und Seele dabei. Auf die Frage, ob Bio-Fleisch auch besser schmecken würde, kommt ein klares „Ja“. Mehr Aufwand bei der Produktion und bei der Verarbeitung zeichnen sich aus, haben aber auch ihren Preis.

**i** Ein umfangreiches Dossier zum Thema Fleischkonsum mit Beiträgen aus der Region Hannover finden Sie im Internet auf [bzr.de/fleischkonsum](http://bzr.de/fleischkonsum). In dieser Ausgabe lesen Sie auf Seite 9 einen Artikel über das Seelzer Fleischerhandwerk.