

LAUTE POST

Liebe
Werbe-Profis,

jetzt schon seit Monaten bekomme ich einmal die Woche eine äußerst interessante Werbeschrift ungefragt zugestellt. Darin erklärt mir eine der größeren deutschen Lebensmittelketten (dolles Wort, Lebensmittellädenketten), dass sie wahnsinnig geworden ist. Mich macht das langsam auch wahnsinnig.

Es geht im Kern darum, dass in den Läden angeblich alles billig ist. Nein, nicht total billig. Wahnsinnig billig. Das steht schon auf der ersten Seite des Prospektes. Sicherheitshalber sogar doppelt. Dreifach steht dann da noch: „Wahnsinnig gut!“ Dann gibt es noch einmal Wahnsinn solo. Und weiter drei Mal „Wahnsinn - nur kurze Zeit!“

Spätestens an der Stelle bin ich dann wahnsinnig nachdenklich geworden. Denn es ging um Weizenmehl, um eine Backmischung und um Negerküsse (beziehungsweise Schokoschaumware mit Migrationshintergrund und Zuwanderungsgeschichte, wie das heutzutage politisch korrekt heißt, also im Klartext: um Mohrenköpfe). Frage 1: Wie wird so ein Teil wahnsinnig? Frage 2: Und wie heilt man es anschließend, wenn es doch nur für kurze Zeit wahnsinnig ist? Frage 3-7: Wann hört der Wahnsinn auf? Vor dem Kauf? Nach dem Kauf? Vor dem Verzehr? Nach dem Verzehr? Und schließlich Frage 8: Muss ich mir als Kunde Sorgen machen, weil mich die Lebensmittel womöglich anstecken können?

Beklopte Buttermilch

Schon irre, eine derart wahnsinnige Werbung. Beziehungsweise, schon wahnsinnig, eine derart irre Werbung. Denn auf der dritten Seite findet sich doch tatsächlich nach 22 Wahnsinnigen ein Irrer. Ein Rübenkraut-Brottaufstrich nämlich. Der ist ausnahmsweise wirklich nicht wahnsinnig. Der ist irre. Irre billig! Danach kommt allerdings sofort wieder das beklopte Weizenmehl.

Genau, liebe Werber, wenn schon irres Rübenkraut und wahnsinniges Mehl, warum dann nicht auch beklopte Buttermilch, behämmerter Gouda, beschuerte Salami und beknackte Eier?

Der Prospekt hatte übrigens 20 Seiten. Ich hab dann doch irgendwann mit der Zählerei aufgehört. Nur eine Sache ist mir noch aufgefallen. Auf der letzten Seite wird eine Taschenlampe angepriesen. Nein, die ist nicht irre. Die ist natürlich wahnsinnig. Was steht daneben? „Der helle Wahnsinn!“ Echt. Echt irre. Und wenn Ihr Werber jetzt noch wissen wollt, was Ihr seid, dann guckt doch mal in Euern Prospekt.

Gute Besserung!
Tom Hegermann

Schinken vom Feinsten

Aus der Region für die Region: Metzgermeister Wesener setzt auf Klasse statt Masse

Von Joachim Karpa

Georg Geuecke aus Attenhorn-St. Claas, Karl Plugge aus Schmallenberg-Werpe, Friedel Kellermann aus Attenhorn-Niederhelden: Namen, die die Kunden kennen. Im Geschäft sind sie zu lesen. Die Landwirte liefern die Schweine für Thomas Wesener. Der Metzgermeister schlachtet selbst. 20 Schweine in der Woche. Punkt.

Das muss reichen. Mehr will der Kunde über das Ende der Tiere nicht wissen. Gedanken über den Weg des Schnitzels in die Fleischtheke wischt er weg. Wichtig ist ihm: Was macht der Metzgermeister aus dem Fleisch? Nicht nur Schnitzel. Auch Leber-, Blut- und Fleischwurst - um drei Angebote der Hausmacher Wurstspezialitäten zu nennen. Und: Knochenschinken, Sauerländer Knochenschinken.

Mit ihm genießt die Metzgerei aus LA, so nennen Einheimische Lennestadt-Altenhündem, nicht nur vor der Haustür einen glänzenden Ruf. Der Knochenschinken scheut keine Konkurrenz und auch nicht die Reise in die weite Welt. „Nach Indien, Schweden und in die USA schicken wir ihn“, sagt der 43-Jährige,



Sauerländer Knochenschinken: Metzgermeister Thomas Wesener (43) macht dem Kunden den Mund wässrig. Fotos (3): Gerd Lorenzen

„für viele ist er ein Stück Heimat.“ Denn wer glaubt, Schinken ist gleich Schinken, kennt die Köstlichkeit aus dem Hau-

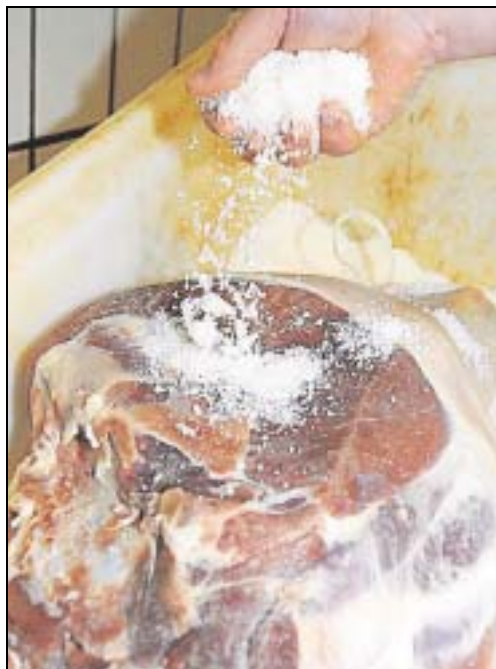
se Wesener nicht.

Der Metzgermeister plaudert sein Betriebsgeheimnis nicht aus, er erklärt aber, was den Unterschied ausmacht. Dazu gehört seine Losung: Aus der Region für die Region. „Die Auswahl des Ausgangsmaterials ist entscheidend für die Qualität.“ Nicht nur, dass der Metzgermeister weiß, wie die Landwirte ihre Tiere aufziehen, halten und füttern: „Die Schweine müssen ohne Stress zu uns kommen, nur dann stimmt die Qualität.“

Kurzer Transportweg und schonende Schlachtung gehören zu den Voraussetzungen, die bei diesem hochwertigen Produkt erfüllt werden müssen. „Haben die Tiere Stress, stimmt der Säuregehalt des Fleisches nicht mehr. Es wird schnell weich, wässrig und verliert so seine Struktur. Bei uns fällt es gleich durchs Raster.“ Mit dem Knochen wird der Schinken gesalzen, gewürzt und in Buchenholz im gemauerten Kamin geräu-

chert. „Unser Naturraucherfahren gibt dem Schinken einen besonderen Geschmack. Der Geruch zieht durchs ganze Haus.“ Jeder Schritt bei der Bearbeitung des Schinkens

muss stimmen. Von Vorteil ist die Herstellung unter einem Dach - vom Schwein bis zum Schinken. Wesener versichert: „Uns geht es um Klasse und nicht um Masse. Qualität



Der Knochenschinken in Arbeit: Damit er so lecker schmeckt, wie er schmeckt, wird er mit einer besonderen Mischung gesalzen und gewürzt. Die Rezeptur bleibt ein Geheimnis.



In Buchenholz wird der Knochenschinken geräuchert, um anschließend sechs Monate zu reifen.

LEBENSRAUME



Steinbrüche können als Lebensräume aus zweiter Hand ökologisch reichhaltige Inseln inmitten unserer vielerorts verarmten Kulturlandschaft werden. Foto: Tubes

Steinbrüche

Von Gisela Tubes

Steinbrüche - Löcher in der Haut der Erde - die könnte man doch gut als Müll- oder Bauschuttdeponie nutzen! Mutterboden drüber und schon ist nichts mehr von der ehemaligen Abbaustelle zu sehen.

Es gibt aber auch eine andere Möglichkeit! Aufgelassene Steinbrüche, Zeugen der Erdgeschichte, können sich innerhalb weniger Jahre zu überaus interessanten Lebensräumen für viele Pflanzen- und Tierarten entwickeln. Darunter sind zahlreiche Arten, die in unserer Kulturlandschaft immer weniger Lebensraum finden und hier äußerst wertvolle Ersatzlebensräume finden.

Nach dem Abbau gibt es Abwechslung auf kleinstem Raum. Auf den Rohböden der Abbausohle entwickeln sich schütterere Grasfluren und Gebüsche. Besonnte und schattige, staunasse und manchmal sogar überrieselte Flächen sind vorhanden.

Die steil abfallenden glatten

Abbauwände, bleiben zuerst noch frei. Pflanzen und Tiere, die die Nischen, Fugen und Vorsprünge der Felswände besiedeln, müssen sich den extremen Standortbedingungen anpassen. Da sich das anstehende Gestein im Sommer sehr stark aufheizen kann, sind extreme Temperaturunterschiede im Tages- und auch Jahresverlauf vorhanden. Wasser ist Mangelware. Lange Wurzeln, nadelförmige, starke Behaarung, kleine oder wasserspeichernde Blätter sind einige der Einrichtungen, die Pflanzen aufweisen, die auf den extrem trockenen Standorten gedeihen. Scharfer Mauerpfeffer und Weiße Fetthenne mit ihren dicken wasserspeichernden Blättern gehören zu diesen Spezialisten, wie auch das stark behaarte Habichtskraut.

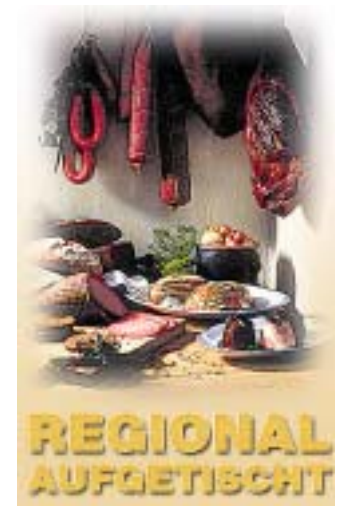
Doch gibt es in den Wänden auch feuchte Stellen, nämlich dort, wo aus Klüften und Schichtfugen Niederschlagswasser aus der Umgebung austritt.

Am Wandfuß finden sich Schuttfächer von fein zermah-

lenem Gestein über lockeres Geröll bis hin zu größerem Blockwerk - ein vielfältiges Mosaik von Kleinbiotopen auf engstem Raum.

Wärmeliebende Insekten und Reptilien wie Eidechsen und Schlangen siedeln sich auf den trockenwarmen Standorten an. Das hohe Angebot an Nischen und Nahrung bietet einer Vielzahl von Vögeln und Kleinsäugetern einen Lebensraum. Sind hohe Steilwände vorhanden, können Felsbrüter wie der Uhu oder der Wanderfalke geschützte Brutplätze finden.

Während einerseits der Abbau einen schwerwiegenden Eingriff in den Naturhaushalt bedeutet, da das Bodengefüge und bestehende Lebensgemeinschaften zerstört werden sowie das Landschaftsbild verändert wird, so können andererseits offen gelassene Steinbrüche als Lebensräume aus zweiter Hand ökologisch reichhaltige Inseln inmitten unserer vielerorts verarmten Kulturlandschaft werden und sind ein Fenster zur Erdschicht.



setzt sich letztlich durch.“ Und, sie braucht Zeit. Sechs Monate muss der Knochenschinken in Ruhe gelassen werden. Er muss reifen, muss abhängen. Dabei verliert er 30 Prozent an Gewicht. 50 Prozent sind es, wenn er vom Knochen getrennt ist, sich endgültig vollendet in der Wursttheke von seiner schönsten Seite zeigt und von Ehefrau Uschi Wesener scheinbar frisch aus dem Sechskilo-Stück geschnitten wird. In der Weihnachtszeit steigt die Nachfrage gewaltig. „In dieser Zeit wird das Lager leer.“

Eine Kostprobe am Ende des Besuchs darf nicht fehlen. Mmh! Das schmeckt. Der Metzgermeister nimmt dem Gast die Worte aus dem Mund: „Schwarzbrot, Butter, Knochenschinken und eine Flasche Bier - und der Papa ist glücklich.“ Fürwahr. Die Adresse in LA muss sich der Schinkenfreund merken: Wiesenkamp 17.