

Putenspezialitäten aus Grevenkop

„Wir besetzen die Lücken“

Als Hans Klüver vor 50 Jahren die ersten Puten aufstallte, ahnte er nicht, dass er fünf Jahrzehnte später einer der größten Putendirektvermarkter Deutschlands sein würde. Mut, Beharrlichkeit und Zuversicht waren sein Erfolgsrezept, seine Abnehmer und die Verbraucher danken es ihm mit Vertrauen.



Fotos: Sornheimer

1

2



Der Betrieb

Grevenkoper Pute GmbH

2015 schlachtete und vermarktete die Grevenkoper Pute GmbH über 85 000 Puten. Die Putenställe sind verteilt auf vier Standorte im Umkreis von 5 km zur Hofstelle. Eingestallt werden sowohl weibliche als auch männliche B.U.T.-6-Tiere mit einer reduzierten Besatzdichte. Die Hennen werden mit 16 Wochen geschlachtet, die Hähne mit 20 Wochen.

» Grevenkoper Pute GmbH, Familie Klüver, 25361 Grevenkop, www.grevenkoper-pute.de

Natürlich hatte ich 1966 einen Businessplan samt Rentabilitätsrechnung im Kopf und wusste, wo ich in 10, 20 und 50 Jahren stehen werde“, erzählt Hans Klüver verschmitzt. Doch eigentlich begann alles ganz anders: Bis Mitte der 1960er-Jahre bewirtschaftete sein Vater einen für die Elbmarsch-Region typischen Ackerbaubetrieb mit 70 ha. Diesen Bauernhof in Grevenkop gibt es nun seit mehr als 350 Jahren. Aber durch die schlechten Getreidepreise war die wirtschaftliche Lage für zwei Generationen nicht zukunftsversprechend. Daher überlegte Hans Klüver, in welche Richtung er den Betrieb entwickeln könnte.

Puten waren zu dieser Zeit in Deutschland noch recht unbekannt, doch nach einer Besichtigung des Putenzuchtunternehmens Moorgut Kartzfehn stand für ihn fest, dass

1 – Mit 200 Küken fing es an. Heute hält Familie Klüver fast die Hälfte aller Puten Schleswig-Holsteins.

2 – Das Puten-Cabrio befördert die Tiere stressfrei zum eigenen Schlachthof.

er es mit diesem Geflügel probieren möchte: 1966 erfolgte der vorsichtige Einstieg in einen völlig neuen Markt.

Der Weg zum eigenen Schlachthof

200 Nicholas-07-Eintagsküken wurden angeschafft, ein Schild an die Straße gestellt und die Puten gingen „mit Glück am Ende als Weihnachtspute weg“, erzählt der heute

über 70-Jährige. In Hans Klüver reifte bald der Gedanke, nach und nach alle Phasen der Fleischerzeugung und Verarbeitung selbst in die Hand zu nehmen. 1975, im Geburtsjahr von Sohn Timm, dem heutigen Firmeninhaber, wurde ein eigenes Schlachthaus gebaut. Die Jahreserzeugung umfasste damals etwa 20 000 Tiere.

„Der Schlachthofbau erschien uns als logische Fortsetzung unserer Direktvermarktung“, berichtet der Seniorchef, „es war schon damals meine Philosophie, möglichst viel selbst zu machen.“ Der eingeschlagene Weg in die Veredelung wurde beibehalten. Bereits 1976 investierten Christel und Hans Klüver in eine Räucherei, 1982 begannen sie mit der Wurstherstellung, 1993 wurde der Schlachtbetrieb modernisiert. Seit 2009 führt Sohn Timm Klüver den Putenbetrieb,



3, 4, 5 – Das Sortiment reicht heute von Frischfleisch über Räucher- und Wurstwaren bis zu Convenience-Produkten für die schnelle Küche.

6 – Firmeninhaber Timm Klüver mit seinem Verkaufsteam. Über 30 Mitarbeiter sind inzwischen bei der Grevenkoper Pute GmbH tätig. Sie stammen alle aus der Region.

die Landwirtschaft bewirtschaftet er zusammen mit Partnern in einer GbR.

Diversifizierung zum Vollsortiment

So viel wie sich in der Zucht seither geändert hat, so hat sich auch der Markt zu einem vielseitigen Sortiment gewandelt. „Heute werden im Frischfleischbereich nur noch die Edelstücke verkauft, alles andere wird zu Wurst, Räucher- oder Convenience-Spezialitäten verarbeitet“, erklärt Timm Klüver.

Vermarktet wird über den Hofladen, an Markthändler und freie Supermärkte in Schleswig-Holstein, Hamburg und Nordniedersachsen. Die Ware wird täglich in firmeneigenen Kühltransportern ausgeliefert. Die Wurstwaren werden zudem per Spedition in

ganz Deutschland vermarktet. „Wir beliefern ausschließlich selbstständige Kaufleute ohne Einschaltung der Zentrale“, berichten Christel und Hans Klüver. Mit dem Verkauf an inhabergeführte Läden funktioniert die Vermarktung gut, doch ein großes Sortiment müsse schon sein. Denn nur als sogenannter Vollsortimenter könne man Lücken im Einzelhandel schließen, wie Seniorchef Hans Klüver es beschreibt: „Elefanten hinterlassen Lücken, und diese besetzen wir.“

Der Transport der Puten zur hofeigenen Schlachtereifolgt auf einem offenen Tief-lader, dem „Puten-Cabrio“. „Dadurch haben wir eine schonende und stressfreie Beförderung der Tiere auf kurzen Wegen ohne jegliche Wartezeiten zur Schlachtung. Das wirkt sich maßgeblich auf die Qualität und den Geschmack aus“, erklärt Timm Klüver.

WOLF SYSTEM HAUS STALLBAU

PUTEN LEBENSWEIN MASTHÄNDCHEN

WOLF SYSTEM GMBH | Am Stadtwald 20 | 94488 Osenhofen
00232 37-0 | mail@wolfssystem.de | WWW.WOLFSYSTEM.DE

Etwa 200 Puten werden pro Stunde geschlachtet. Das Ausnehmen erfolgt von Hand im Liegen, um den hohen Qualitätsanspruch zu erhalten. Bei der Herstellung der Fleisch- und Wurstwaren wird auf den Einsatz vieler Zusatzstoffe wie Glutamat, Gluten und Separatorenfleisch oder Phosphat verzichtet. Die Grevenkoper Pute GmbH und der landwirtschaftliche Betrieb Timm Klüver sind QS-zertifiziert.

Über 30 Mitarbeiter sind heute bei der Grevenkoper Pute GmbH tätig. Sie sind Fachkräfte wie Fleischer oder Fleischereifachverkäuferin, unterstützt durch Produktionshelfer, Auslieferungsfahrer und Kundenbetreuer. In der Landwirtschaft arbeiten drei Betreuer für die Masttiere und eine Mitarbeiterin in der Aufzucht. „Gelerntes Fachpersonal ist zunehmend schwer zu finden“, bedauert Hans Klüver.

Freude an gesunden und agilen Tieren

„Es ist für uns die größte Freude, in einen Putenstall zu gehen und dort viele munter ‚plappernde‘, agile Puten zu sehen, die mit hoher Aufmerksamkeit reagieren“, sagt Hans Klüver. „Nur gesunde Puten verhalten sich so, und gesunde Tiere sind unsere Basis.“

Mit hohem Einsatz an Tierbeobachtung und Lernbereitschaft hielten er und seine Familie seit Jahrzehnten Puten, um einen hohen Gesundheitsstatus für die Tiere zu gewährleisten. „Wir wollen zufriedene Tiere halten, dem Verbraucher ein gesundes Nahrungsmittel anbieten und stehen hinter dem, was wir tun, mit unserem Namen“, bekräftigt der Putenhalter.

Zum Konzept gehören u. a. die mit 2,2 bis 2,3 Hähnen/m² geringere Besatzdichte, als es tierschutzrechtlich möglich wäre, und damit mehr Platz als bei der konventionellen Haltung mit bis zu 2,8 Hähne/m², die Verwendung von hochwertigem Stroh aus der eigenen Landwirtschaft und ein Leerstand von drei Wo-

chen, um tiergebundene Keime zu reduzieren.

„Solche Faktoren tragen maßgeblich zu einem gesunden Aufwachsen bei, wir müssen nur in seltenen akuten Krankheitsfällen auf Antibiotika zurückgreifen“, sagt Timm Klüver. Um diesen hohen Gesundheitsstatus zu halten, ist auch keine Lohnschlacht geplant, obwohl die Kapazität zusätzlicher Schlachttage vorhanden wäre.

Dem Kunden jederzeit Rede und Antwort stehen

Wer so nah am Kunden arbeitet, muss diesem jederzeit Rede und Antwort stehen. Die „gläserne Produktion“ wurde in Grevenkop von Anfang an praktiziert. So gibt es auch keine nennenswerte Kritik aus Tierschutzkreisen. „Da sehr viele Leute unsere Haltungsbedingungen sehen, bietet sich für die Tierschützer, mit denen wir auch kommunizieren, kein Angriffspotenzial“, ist Hans Klüver überzeugt. Die Verbraucher können die Stallungen nach Absprache besichtigen.

Zum Öffentlichkeitskonzept gehört auch der aktive Kontakt mit Universitäten, der Landwirtschaftskammer, den großen Parteien oder die Teilnahme an Podiumsdiskussionen, „um offen für die Belange unseres Spezialbetriebes zu werben“, erklärt Hans Klüver. Diese Öffentlichkeitsarbeit sei zwar zeitaufwendig, für einen direktvermarktenden Betrieb aber unabdingbar.

Nach dem Erfolgsrezept befragt, antworten Vater und Sohn Klüver unisono: „Chancen in der Zukunft hat nur derjenige, der ehrlich qualitativ hochwertige Produkte im Nichtmassenbereich anbietet.“



ANGELIKA SONTHEIMER
Pressebüro Sontheimer,
Winser/Aller

Kurz gefragt:

NEUSTART NACH SCHWEREN ZEITEN

Grevenkop | Trotz der Einhaltung der Biosicherheitsregeln war der Betrieb Grevenkoper Pute GmbH zu Jahresbeginn von Aviärer Influenza betroffen. Jetzt wird wieder geschlachtet, wie Firmeninhaber **Timm Klüver** berichtet.



Wann wurde Aviäre Influenza in Ihrem Betrieb festgestellt und welche Folgen hatte das?

Am Sonntag, dem 22. Januar 2017. Zwei Standorte wurden sofort gesperrt, die anderen zwei erwischte es am 25. Januar. Da der Verarbeitungsbetrieb im Sperrbezirk lag, durften wir auch nicht mehr schlachten. Am Montag mussten wir alle Kunden benachrichtigen, dass sie keine Ware mehr von uns bekommen. Einen Großteil der Mitarbeiter mussten wir nach Hause schicken, sie gleichzeitig aber beruhigen, dass sie nicht ihren Arbeitsplatz verlieren. Unsere Kunden haben wir laufend über den aktuellen Stand informiert.

Welche wirtschaftlichen Folgen hatte das für Ihren Betrieb und wie haben Ihre Kunden reagiert?

Monetär kann ich den Schaden noch nicht beziffern. Aber er geht gewiss in die Hunderttausende. Unsere Kunden waren geschockt, reagierten aber auch verständnisvoll. Sie standen uns die ganze Zeit zuversichtlich zur Seite. Das hat uns auch den Antrieb gegeben, wieder von vorn zu beginnen.

Wie ging es weiter?

Errechnet wurde, dass die Puten sich vermutlich am 10. Januar infiziert hatten. Alles Fleisch, das nach dem 10. Januar geschlachtet wurde, musste deswegen vernichtet werden. Als das Sperrgebiet aufgehoben wurde und die Erst- und Zweitdesinfektion beendet war, wurden die Ställe für „clean“ erklärt. Deswegen durften wir ab dem 22. Februar wieder Wurst herstellen. Der Mist auf den Höfen musste aber, abgedeckt mit ungelöschtem Branntkalk, 42 Tage lang liegenbleiben. Deswegen konnten wir erst ab dem 23. März wieder Puten aufstallen. Wir haben dann vier Wochen alte Puten bezogen. Seit dem 19. Juni schlachten wir wieder die Hennen, ab dem 10. Juli dann auch die Hähne.

Konnte die Eintragsursache aufgedeckt werden, sodass Sie ihr Management eventuell anpassen konnten?

Nein, die Ursachen wurden nie herausgefunden, sie können vielfältig sein. Die Biosicherheit hatten wir schon im November 2016 hochgefahren. Jeder Stall hat eigene Overalls und Stiefel im Vorraum, die Fahrzeuge werden desinfiziert etc. Verändert haben wir nicht viel, achten jetzt aber verstärkt darauf, dass alle Maßnahmen konsequent eingehalten werden. Wir sollten uns bewusst sein, dass wir mit Natur arbeiten, selbst wenn wir die Tiere in Ställen halten. Und Natur kann der Mensch nicht hundertprozentig steuern.

Es fragte Susanne Gnauk, DGS