ESSEN & TRINKEN

Frischfleisch von nebenan

Die Liebe zum Tier steht bei Familie Klüver aus dem Kreis Steinburg im Mittelpunkt. Seit Jahrzehnten ist sie für ihre Grevenkoper Pute bekannt. Das Konzept: Alles aus einer Hand.

Der Hof der Klüvers ist kein Bio-Betrieb – dennoch haben die Puten mehr Platz als in rein konventionellen Haltungen. DEWANGER (4)

VON JANA WERNER

Eigentlich ist der Putenmastbetrieb der Familie Klüver inmitten der Marsch im Südwesten Schleswig-Holsteins ein Unternehmen, „das es gar nicht geben dürfte", sagt Vater Hans. Für einen klassischen Selbstvermarkter sei der Hof zu groß. „Und verglichen mit Wiesenhof und Co sind wir zu klein, denn was wir in einem Jahr machen, machen die in eineinhalb Tagen", erklärt der Senior, dessen Betrieb also „irgendwo dazwischen liegt". Diese Besonderheit hat sich die Familie mit ihrer Grevenkoper Pute in der gleichnamigen Gemeinde im Kreis Steinburg zu Nutze gemacht – nach dem Motto: „Was die nicht können, müssen wir besser machen." Dabei haben die Klüvers stets die Wünsche ihrer Kunden und das Wohl ihrer Tiere im Blick. Einzig die Vorstellungen der Politik

GENIESSEN IM NORDEN

lassen sie so manches Mal an ihre Grenzen stoßen.

Mit 200 Puten hat Hans Klüver 1966 gemeinsam mit seinen Eltern angefangen. 195 Tiere überlebten das erste Jahr. „Davon wiederum sind wir 120 so losgeworden, den Rest hat uns ein Händler abgenommen", blickt der 69-Jährige zurück. Damals sei noch kein frisches Putenfleisch verkauft worden, üblich seien nur die gefrorenen Unterkeulen aus den USA gewesen. Beim Rupfen der geschlachteten Tiere halfen der Familie damals Frauen aus der Nachbarschaft. „Es wurde noch trocken und von Hand gerupft. Das war hart, die Finger taten weh, waren irgendwann taub", erinnert sich Klüver. Eine Person schaffte maximal zwei Putenhähne pro Tag. Heute bewirtschaftet der mittelständische Betrieb mit gut 30 Mitarbeitern drei Putenhaltungen, eine Schlachterei mit Zerlegung, die Verarbeitung und Vermarktung. „Wir schlachten gut 80 000 Tiere im Jahr, das sind 20 Tonnen die Woche", sagt Klüver. Längst haben Maschinen das beschwerliche Rupfen abgelöst. Acht Mitarbeiter am Band schaffen nun 200 Stück die Stunde.

Bis auf wenige Ausnahmen bestehen Klüvers Produkte zu 100 Prozent aus Pute. Und

weil der Hof mit Fleisch allein im Markt nicht mehr bestehen kann, hat sich das Unternehmen breiter aufgestellt – vom Frischfleisch über Convenience-Angebote sowie Räucher- und Wurstwaren bis zu Sülzen. Ein Renner, insbesondere an Weihnachten, ist nach wie vor die geräucherte Brust: „Damit haben wir uns in der Region einen sehr guten Namen gemacht, mit Remouladensoße und Bratkartoffeln ist das eine Art Traditionsgericht geworden", freut sich der Senior. Ein mehrmals die Woche geöffneter Hofladen sorgt für die Direktvermarktung. Mit drei Lastwagen wird der übrige Teil Schleswig-Holsteins beliefert sowie Hamburg und Nord-Niedersachsen. Die Wurstwaren gelangen über Kühlspeditionen sogar bis Berlin.

Hans Klüver ist stolz darauf, dass sein Betrieb ohne Milcheiweiß, ohne Blutplasma, ohne Natriumglutamat produziert. „Der Geschmack ist noch so, wie er sein sollte. Wir machen einfach ein besseres Frischfleisch", sagt er und begründet dies mit dem Gesamtkonzept: „Wir haben vom Ein-Tages-Küken bis zur Wurst alles in einer Hand. Und wir haben dabei von Anfang an die Wünsche des Verbrauchers im Visier." Dabei versteht sich der Betrieb als Problemlöser und möchte auch den Kunden helfen, „die keine Lust oder Zeit mehr zum Kochen haben, aber frisches Fleisch wollen". So bietet der Hofladen etwa einen fertigen Braten in einer Aluschale an: „Den braucht man nur noch in den Backofen schieben, die Küche bleibt sauber."

Im Gegensatz zum insgesamt rückläufigen Fleischverzehr essen immer mehr Deutsche immer mehr Pute, weil ihr Fleisch arm an Fett, Kalorien und Cholesterin ist. Stattdessen ist es reich an Eiweißen, Vitaminen und Mineralien. Es passt in eine Zeit, in der das Gesundheitsbewusstsein in der Bevölkerung wichtiger wird. „Und so ist der Pro-Kopf-Verbrauch bei Pute seit Anfang der 1990er-Jahre kontinuierlich auf inzwischen etwa sechs Kilogramm gestiegen", sagt Klüver. Doch wachsende Nachfrage bedeutet auch höhere Produktivität. Das darf Klüver zufolge allerdings nicht zu Lasten der Tiere gehen: „Wenn man von der Tierhaltung leben möchte, dann muss man sich auch mit dem Tier befassen. Und man kann weder Tier noch Mensch durch Qual zur Höchstleistung bringen."

So achtet die Familie, neben Vater Hans und Mutter Christel auch Sohn Timm, auf eine artgerechte Haltung ihrer Puten. „Wir halten etwa 15 bis 20 Prozent weniger Tiere pro Quadratmeter als erlaubt ist: Bei den Küken sind es acht bis neun auf einem Quadratmeter, bei den Großen 2,2 auf einem Quadratmeter", sagt Hans Klüver. So entstehen weniger Krankheitskeime. Auch stehen die Stallungen, nachdem alle Tiere geschlachtet sind, drei Wochen leer. Dann sind alle tiergebundenen Keime abgetötet. Und nach der

Das Fleisch wird direkt vor Ort verarbeitet.

Hans Klüver

Timm Klüver

Feuchtdesinfektion wird der Stall ausgetrocknet, so dass alle feuchtigkeits- und trockenheitsgebundenen Keime vernichtet sind. „Daher kommen wir mit wenig Antibiotika-Einsatz aus. Wenn im Bund der Antibiotika-Einsatz bei Puten halbiert werden würde, könnten wir uns immer noch entspannt zurücklehnen", sagt Klüver. Sein Ziel ist eine gesunde Grevenkoper Pute. Gefüttert wird sie mit einem Gemisch aus Getreide, Soja und Spurenelementen – gestaffelt in sechs verschiedenen Phasen: „Da ist zunächst viel Protein drin und weniger Energie und mit zunehmendem Alter der Tiere dann weniger Protein und mehr Energie", erklärt Sohn Timm. Und da Klüvers Puten alle im Umkreis von etwa vier Kilometern aufwachsen, haben sie einen kurzen Transport zum Schlachter. „Eine Dreiviertelstunde, nach dem sie verladen worden sind, sind sie schon geschlachtet", betont Hans Klüver, der den Betrieb ganz bewusst zwischen Bio und konventioneller Haltung angesiedelt hat.

Ähnlich wie seine Frau Christel kann auch er noch nicht loslassen. Zwar trägt ihr 38-jähriger Sohn inzwischen die Gesamtverantwortung für den Betrieb. „Er muss zusehen, dass es läuft. Doch auch wir wollen noch was machen. Wir können das Arbeiten nicht einfach abstellen", lächelt Hans Klüver. Während sich seine Frau um die Disposition kümmert, widmet er sich dem Marketing und anfallenden Reparaturen. „Mir macht das Spaß, dann rostet der Kopf nicht." Auch setzt Sohn Timm auf die Erfahrung seiner Eltern: „In einem landwirtschaftlichen Betrieb ist es üblich, dass die Senioren noch eine Aufgabe bekommen. Und der Rat der Eltern ist wichtig. Es ist schön, dass wir so gut miteinander auskommen, das ist doch oft zwischen Jung und Alt anders." Timm Klüver hat nie Druck empfunden, den Hof übernehmen zu müssen. „Ich hätte durchaus etwas anderes machen können. Aber irgendwann war klar, dass ich in den elterlichen Betrieb einsteige." Weil er weniger Handwerker ist, entschied er sich für eine kaufmännische Ausbildung. Ihn reizt die Direktvermarktung, der Kontakt zu den Kunden. Seit drei Jahren bietet er eine gläserne Produktion an.

Doch die Klüvers spüren auch die argwöhnische Beobachtung, unter der sie als Mastbetrieb immer wieder stehen. „Wir geben uns wirklich Mühe, arbeiten mit Wissenschaftlern zusammen und müssen uns dennoch von der Politik sagen lassen, dass das alles nicht mehr gilt", ärgert sich Hans Klüver. Gewiss sei in der Putenmast nicht alles Gold, was glänze. Es gebe schwarze Schafe. „Aber es gibt auch anständige Unternehmen wie uns, die ihre Tiere artgerecht halten. Wer heute in der Landwirtschaft Tiere hält, der beschäftigt sich in der Regel mit seinem Tier, sonst geht er pleite", sagt der Senior. So herrscht bei den Klüvers „totale Verunsicherung", was die Zukunft betrifft. Fleischkonsum werde mit Füßen getreten. „Ich hoffe, dass uns die Männer treu bleiben. Bei den Frauen sehe ich schwarz. Das sind Herausforderungen, vor denen wir stehen und die mich zu der Frage bringen, ob man hierzulande noch investieren soll", klagt der 69-Jährige. Schließlich überträgt sich die Situation auf den Kunden: „Die Menschen sind verunsichert. Sie glauben nicht mehr, was auf dem Etikett steht. Sie vertrauen nicht mehr, und das muss sich wieder ändern", fordert Hans Klüver. Sein Sohn glaubt, dass ein Bewusstsein dafür geschaffen werden muss, „dass es auch anständige Produkte gibt, die anständig hergestellt werden, die aber ihren Preis haben". Und der Verbraucher müsse wieder lernen, „dass nicht zu jeder Jahreszeit alle Produkte verfügbar sind". ●

Grevenkoper Pute GmbH, Hauptstraße 5, 25361 Grevenkop, Tel. 04824/858
www.grevenkoper-pute.de

Die freie Journalistin Jana Werner bereist 20 Handwerksbetriebe aus Schleswig-Holstein und stellt sie in der Serie „Genießen im Norden" vor. Dabei hat die Autorin alteingesessene Unternehmer ebenso getroffen wie wagemutige Neustarter. Sie alle eint das Ziel, regionale Produkte im Land zwischen den Meeren zu erhalten. Nächste Woche: Kuhmilchkäse aus der Meierei Sarzbüttel
Alle Teile unserer Serie zum Nachlesen unter www.shz.de/geniessenimnorden