

„Von der Nase bis zum Schwanz“

INTERVIEW: Metzgermeister Jürgen David zählt zu den Besten seines Handwerks. Der Wormser machte hierzulande Dry Aged Beef populär. „Immer besser werden“, lautet sein Grundsatz. Im Interview spricht er über seine Qualitätsmaßstäbe und seinen Wunsch nach mehr Wertschätzung für das Lebensmittel Fleisch. Die Politik fordert David zum Handeln auf. Ein Mindestpreis für Fleisch im Supermarkt sei sinnvoll, meint er.

Herr David, war Metzger Ihr Traumberuf?

Nein, gar nicht. Es war eher Pflichtgefühl. Als ich den väterlichen Betrieb übernommen habe, sah es wirtschaftlich nicht rosig aus. Verpachten, verkaufen, sich vom Acker machen – das waren die Optionen. Aber ich wollte nicht der sein, der den Betrieb komplett an die Wand fährt. Ich hätte mich in Grund und Boden geschämt, denn eigentlich hat genau das jeder von mir erwartet. Die Trendwende kam mit meiner Frau Yvonne.

Wie das?

Ich musste nicht mehr an zwei Fronten kämpfen, konnte mich auf die Wurstküche konzentrieren. Meine Frau hat Verkauf, Mittagstisch und Partyservice gemanagt. Jeder von uns hat für zwei gearbeitet. So konnten Personalkosten gespart und etwas Gewinn erwirtschaftet werden. Damit haben wir 2009 den Laden modernisiert. Heute beschäftigen wir acht Mitarbeiter, davon sind drei Metzger, einer ist Auszubildender.

Wie haben Sie das Dry-Aged-Verfahren entdeckt?

Ich war immer auf der Suche nach Verbesserungen. 2011 hatte ich von einem Metzger im australischen Sydney erfahren, der sein Fleisch in einer Salzlake reift. Ich habe einen Ladenbauer runtergeschickt, aber er kam mit wenig verwertbaren Informationen zurück. Ich musste das selbst entwickeln, mich langsam an die richtige Luftfeuchtigkeit und Temperatur herantasten. Schließlich hatte ich die erste begehrte Salzlake in Deutschland.

Was ist eigentlich Dry Aged Beef?

Rindfleisch abzuhängen ist ein Muss. Es läuft dabei ein biochemischer Prozess ab: Enzyme zersetzen das zähe Fleischeiweiß, es wird zart. Ich steuere das, und in der Salzlake das Fleisch keimhemmend lange reifen. Dadurch reduziert sich das Wasser, und der Geschmack konzentriert sich auf den verbliebenen Rest. Das ist wie beim großen Gewächs eines Winzers.

Dann ging es Schlag auf Schlag.

Ja, durch den medialen Rummel wegen der ersten Salzlake von Deutschlands für Fleisch wurden viele Kunden und Kollegen auf unser Geschäft aufmerksam. Ab 2014 wurde ich regelmäßig zum Moderieren von Steaktastings gebucht. 2017 haben wir unsere „Hall of Beef“ eröffnet.

ZUR PERSON

Jürgen David

Jürgen David wurde 1976 in Worms geboren und wuchs im Stadtteil Hochheim auf, wo sich auch die Metzgerei befindet. Das Handwerk lässt sich in der Familie über fünf Generationen zu pfälzischen Wurzeln zurückverfolgen. 1924 ließen sich die Großeltern in Worms-Hochheim nieder. Nach der Realschule machte Jürgen David eine Fleischerlehre in der väterlichen Metzgerei. Die Gesellenprüfung legte er als Innungsbesten ab, mit 21 hatte er den Meisterbrief in der Tasche, dazwischen absolvierte er noch die Bundeswehrzeit. Mit 27 Jahren übernahm Jürgen David den Betrieb. Er ist verheiratet und Vater zweier Kinder. Ob eines davon eines Tages den Betrieb übernehmen kann, sei offen, sagt David. „Man muss sehen, ob sie das überhaupt wollen und ob ich selbst in dieser schnelllebigen Zeit einen Sinn darin sehe.“ |cei



Alle Rinder, die Jürgen David verarbeitet, kommen aus Mutterkuhhaltung, wachsen mit Muttermilch auf und stehen möglichst lange auf der Weide. So erhalten sie wichtige Nährstoffe. FOTO: MALTE KAHL/STOCKKORN/FREI

Und das traditionelle Sortiment?

Damit bin ich aufgewachsen, und es ist genauso wichtig wie damals. Wir versuchen, Traditionelles und Neues zu verbinden. Wir sind eine klassische Vollsortimentsmetzgerei. Alle Wurstsorten werden von uns selbst gemacht, mit besten Zutaten und unserer individuellen Note. Wir verwenden keine Geschmacksverstärker und mahlen möglichst viele Gewürze direkt vor dem Wurstmachen selbst.

Worauf achten Sie noch?

Ich achte nicht nur auf die Haltung der Tiere. Mir kommt es auch auf die Fütterung, die Rasse und die individuelle Genetik an. Alle Rinder kommen aus Mutterkuhhaltung und wachsen mit Muttermilch auf. Sie stehen möglichst lange auf der Weide, erhalten so wichtige Nährstoffe und sind gesund.

Woher kommen die Rinder?

Ich habe zwei ganz tolle Bauern aus dem Donnersbergkreis. Von denen beziehe ich wöchentlich Rinder. Ein

Tier hat aber prozentual nur wenig Steakkfleisch. Damit ich nicht wöchentlich Hunderte Kilos an Suppen- oder Bratenfleisch übrig habe, arbeite ich mit schottischen und irischen Schlachtern, um Steakkfleisch zu kaufen. In diesen Ländern gibt es bessere Voraussetzungen als bei uns, was die Weiden und den Energiewert von Gras betrifft. Ich bin viel gereist, um die richtigen Partner zu finden.

Was hat das Metzgerhandwerk am meisten revolutioniert?

Es waren viele kleine Revolutionen: Ein Glücksfall war der Trend des Barbecue. Damit rückten weniger edle Teile des Tiers in den Fokus. Momentan heißt die Welle „Nose to Tail“. Das heißt von der Nase bis zum Schwanz sollen wie bei unseren Vorfahren alle Teile und Innereien verarbeitet werden. Jeder Trend veränderte die Wahrnehmung des Handwerks. Die Wertschätzung ist ein bisschen zurückgekommen, momentan können wir die nötigen Umsätze erzielen.

Ein Problem ist doch, dass gerade Viehhaltung den CO₂-Ausstoß steigert.

Das kommt auf das Wie an. Wir rechnen zwei Rinder pro Hektar Weide. Das ist ein guter Wert. Der humusreiche Boden speichert mehr als die Tiere ausstoßen. Zudem kommt es auf die Fütterung an. Wenn ich den Tieren Getreide aus der Monokultur verfüttere, das auch Menschen in Energie umwandeln können, ist das eine andere Rechnung, als wenn sie Gras oder Erntebfallprodukte wie Stroh oder Heu fressen. Wir müssen aber auch an unsere Bauern denken: Die machen momentan das, was das System ihnen vorgibt. Wir müssen sie bei einer Umstellung Schritt für Schritt mit den richtigen Subventionen unterstützen, anstatt unüberlegt zu schimpfen.

Fleisch ist heute das billigste Lebensmittel. Wie ist es dazu gekommen?

Durch das Vakuumerzeugnis wurde es dem Supermarkt und Discounter möglich, das Fleisch zum Anlocken der Kunden durchzuhandeln. Fleisch

wurde vom Luxusartikel zum Grundnahrungsmittel und schließlich zur Massenware degradiert. Die Supermärkte locken mit ständiger Verfügbarkeit und niedrigsten Preisen.

Der Verbraucher ist also gefragt?

Nicht nur. Die Politik muss handeln. Sie macht die Spielregeln. Wir brauchen höhere Preise für unsere Bauern und einen Mindestpreis an der Theke. Supermärkte gehört das Lieblingspielzeug Fleisch als Zugpfad abgenommen. Eine höhere Mehrwertsteuer, wie zurzeit in der Diskussion, würde zur noch größeren Katastrophe führen. Dem Bauern und Metzger würde es die nötigen Aufschläge nicht ermöglichen, somit könnte wieder nur am Tierwohl und an der Qualität gespart werden. Der Staat sollte Geld in die Forschung investieren. Wir müssen die Fütterungsmethoden und Bewirtschaftung der Felder umstellen, etwa auf bodenfruchtbare Blühpflanzen. Ich sehe darin sogar wirtschaftlich eine große Chance.



2017 hat Jürgen David im Wormser Stadtteil Hochheim seine „Hall of Beef“ eröffnet. FOTO: UHRIG

ZUR SACHE

Auszeichnungen 2019

Als Anerkennung für seine „Hall of Beef“, in der er unter anderem Steakkosten anbietet, war Jürgen David einer von zwei Siegern im Kreativwettbewerb „Interior Design und Handel“ des Wirtschaftsministeriums des Landes Rheinland-Pfalz. Schon zum zweiten Mal wurde er vom Magazin „Der Feinschmecker“ für vier weitere Jahre zum „Besten Metzger in Rheinland-Pfalz“ gekürt. |cei

Ist weniger Fleisch essen eine Option?

Der Mensch isst seit Jahrmillionen Jahren Fleisch. 1950 hatten wir einen Pro-Kopf-Verbrauch von 37 Kilogramm, ein Kilo Rindfleisch war drei Arbeitsstunden wert. Dann kam die Massentierhaltung, der Verbrauch schnellte hoch, der Rinderwahnsinn reduzierte ihn wieder. Heute liegen wir bei 60 Kilo, das Kilo ist nur noch 30 Minuten Arbeit wert. Fleisch ist als Lebensmittel unverzichtbar, aber sollte bewusster verzehrt und mehr wertgeschätzt werden. | INTERVIEW: CHRISTINA EICHHORN

NOCH FRAGEN?

- Die Metzgerei David und die „Hall of Beef“ befinden sich in der Binger Straße 23 im Wormser Stadtteil Hochheim.
- Im Netz: www.Metzgerei-David.de.
- Jürgen Davids Buch „Butcher's Revolution“ – der Titel zielt auf den Wandel im Handwerk – ist im Tre Torrie Verlag erschienen. Es kostet 39,90 Euro (ISBN-13: 978-3960330561) und enthält Hintergrundinfos, Biografisches und Rezepte.

Die Würde zurückgeben

SPEYER: Ganzjähriges Angebot für Obdachlose und Bedürftige am Festplatz

VON ANNA WARCZOK

Etwas später als geplant, aber noch rechtzeitig vor Weihnachten haben sich diese Woche erstmals die Türen der Sozialen Anlaufstelle Speyer geöffnet. Stadt und Ehrenamtliche wollen im ehemaligen Kiosk am Festplatz ein ganzjähriges Angebot für Obdachlose und andere Bedürftige schaffen. Die ersten Besucher haben die frisch renovierten Räume in Augenschein genommen.



Stefan Wagner räumt im ehemaligen Kiosk Kleidung und Decken ein. Er ist Initiator des Projekts. FOTO: LENZ

„Willkommen in der Sozialen Anlaufstelle Speyer“ steht auf einem Schild am Eingang zum ehemaligen Kiosk. Im Innern: freudestrahlende Gesichter. Im Aufenthaltsraum unterhalten sich Ehrenamtliche mit einer Handvoll Besucher über die renovierten Räume. „Es ist alles so hell, es leuchtet fast schon“, sagt ein Gast. Er lebt als Obdachloser in Speyer und kennt noch den Zustand vor der Sanierung. Im vergangenen Winter hat er den Kiosk regelmäßig aufgesucht, als die Räume noch als provisorische Anlaufstelle für Bedürftige genutzt wurden.

Sich aufwärmen, mit Kleidung und Hygieneartikeln eindecken oder einfach mal bei einer Tasse Kaffee mit jemandem reden – dieses ursprüngliche Angebot für Bedürftige gibt es im ehemaligen Kiosk immer noch. Nun wurde er erweitert, erklärt Stefan Wagner, Initiator des Projekts, bei dem die Stadt als Träger fungiert.

Küchenzeile wird noch eingebaut

In dem Gebäude gibt es nun auch einen Raum mit Dusche, Waschmaschine und Trockner. Neuer Boden, neue Fenster, frisch verspachtelte und gestrichene Wände – es hat sich einiges getan. „Mit viel Unterstützung von Speyerer Unternehmen und Privatpersonen“, betont Wagner.

Ganz fertig ist die Anlaufstelle noch nicht. „Nächstes Jahr werden die Türen ausgetauscht, das Dach wird saniert“, so Wagner. Auch eine Küchen-

zeile soll eingebaut werden. Ein bisschen Deko würde den Wänden nicht schaden, findet ein Gast. Kommt noch, antwortet Wagner. Eine Speyerer Künstlerin wolle ein Bild von dem Menschen anfertigen, dessen Schicksal die Initialzündung für das mobile Angebot „Winterbus“ und die heutige Anlaufstelle gewesen sei: ein Obdachloser, der 2018 an einer Speyerer Bushaltestelle gestorben war. „Er lag stundenlang tot da. Niemanden hat es interessiert“, sagt Wagner.

Kostenloser Haarschnitt

Mit dem Projekt wollten er und sein Team „die Schwachen in die Mitte holen“. Den Betroffenen solle ein Stück Würde zurückgegeben werden. Das Angebot richte sich nicht nur an Obdachlose, sondern an alle Menschen, die von Armut betroffen seien.

Aus dem Aufenthaltsraum ist Jubel zu hören. „Das ist jedes Mal so, wenn die Gäste den anderen ihren neuen Haarschnitt präsentieren“, erzählt Wagner. Im Waschkraum bringen die Friseurinnen Anabelle Reichardt und Andrea Haynes die Haare der Gäste

wieder in Form – kostenlos. Dieser Service wurde bereits im vergangenen Jahr regelmäßig angeboten.

Hygiene sensibles Thema

Mit ihrer neuen Frisur will Inge Presser in der Gedächtniskirche bei der Initiative „Mahlzeit“ zu Mittag essen. Die Öffnungszeiten der Anlaufstelle seien so gewählt, dass die Gäste auch Angebote von anderen Trägern wahrnehmen könnten, erklärt Wagner. Momentan ist der Kiosk dienstags und freitags jeweils von 8.30 bis 11.30 Uhr geöffnet – bis Ende Januar, danach solle evaluiert werden. Wagner geht davon aus, dass die Öffnungszeiten erweitert werden. Zudem würde er gerne Sprechstunden von Behörden und Sozialträgern anbieten.

13 Gäste waren am Vormittag in der neuen Einrichtung. Waschmaschine und Dusche blieben trocken. Wagner ist überzeugt, dass sich das bald ändern wird. „Das muss sich bei den Leuten jetzt erstmal rumsprechen. Hygiene ist ein sensibles Thema, die Menschen müssen das Angebot annehmen.“

Tüv nimmt Aufzug ab

LUDWIGSHAFEN: Anlage am Bahnhof-Mitte bald fertig

VON REBEKKA SAMBALE

Ab Freitag soll der Aufzug an Gleis 1 am Bahnhof Ludwigshafen-Mitte wieder funktionieren – nach sieben Monaten Bauzeit. Das teilt die Deutsche Bahn nun mit, nachdem Ausgänge vor Ort zuletzt noch Gegenteiliges behauptet hatten.

„Es hängt mir zum Hals raus“, sagte Hans-Joachim Weinmann, als wir ihn am 12. Dezember anriefen und dem Behindertenbeauftragten der Stadt vom neuesten Aushang der Deutschen Bahn am Bahnhof Mitte berichteten. Statt wie zuletzt versprochen Ende dieses Jahres, sollte der Aufzug demnach erst ab dem 31. Januar 2020 wieder zur Verfügung stehen. So teilte es ein Schild am Bauzaun mit.

Doch wenige Tage später war das Schild verschwunden. Vielleicht, weil einige der Aushänge verschmiert wurden wie Bilder zeigen, die ein RHEINPFALZ-Leser der Redaktion zugesandt hat. Neben dem Satz der Bahn „Wir reparieren diesen Aufzug“ hat jemand mit blauem Filzstift das Wort „Lügner“ geschrieben. Es zeigt die Verärgerung, die sich in Ludwigshafen angestaut hat.

Von Bauzaun umstellt

Auf Anfrage teilt die Deutsche Bahn mit: „Der Aufzug an Gleis 1 des Bahnhofs Ludwigshafen-Mitte geht vor Weihnachten in Betrieb.“ In den nächsten Tagen werde der Tüv die Anlage abnehmen. Seit Mai ist der Aufzug außer Betrieb und von einem mit Planen verhängten Bauzaun umstellt. Im Frühjahr hieß es noch, dass er bis Oktober „komplett erneuert“ wird. Als Grund wurde Verschleiß genannt. Dann war auf den Schildern vor Ort plötzlich vom 1. November die Rede, was später auf „Ende des Jahres“ korrigiert wurde.

„Die Bundesbahn nimmt die Probleme von mobilitätseingeschränkten Menschen nicht ernst“, beklagt Hol-

ger Scharff. Der SPD-Politiker ist Sprecher der Arbeitsgemeinschaft „Selbst Aktiv“. Das Verhalten der Bahn in Sachen Aufzug sei „einfach nur noch skandalös“. Er ergänzt: „In unserer heutigen modernen Zeit darf eine Fahrstuhlinstanzsetzung an einem Bahnhof keine fünf Monate und mehr dauern.“

Viele Fragen unbeantwortet

Tatsächlich ist der Aufzug für Menschen im Rollstuhl oder auch mit Kinderwagen oder schwerem Gepäck die einzige Möglichkeit, zu Gleis 1 und von dort wieder weg zu gelangen. Der offizielle Hinweis der Deutschen Bahn hieß: Wer an Gleis 1 aus Richtung Mannheim ankommt, soll bis Ludwigshafen-Hauptbahnhof fahren und dort wieder in einen Zug zurück steigen, damit er mit dem Aufzug an Gleis 2/3 im Bahnhof Mitte nach unten fahren kann. Abgesehen vom zusätzlichen Zeitaufwand beklagten Betroffene, dass der Umstieg am Hauptbahnhof – gerade mit einem Rollstuhl – nicht einfach sei.

Laut Bahn soll dieser Zustand ab Ende der Woche Geschichte und der Aufzug wieder in Betrieb sein. Weitere Fragen der RHEINPFALZ wie „Warum haben sich die Arbeiten immer wieder verzögert?“ hat die Bahn-Pressestelle indes nicht beantwortet.



Seit Mai wird am Aufzug zu Gleis 1 gearbeitet. Ab Freitag soll er wieder funktionieren. FOTO: RSK

AUS DER REGION



Elfjähriger Schüler auf Heimweg ausgeraubt

LUDWIGSHAFEN. Ein Elfjähriger ist laut Polizei am Dienstag in Ludwigshafen von drei Jungen ausgeraubt worden. Um 13.25 Uhr stieg der Schüler an der Straßenbahnhaltstelle Hauptfriedhof aus und lief die Unterführung Pettenkofer in Richtung Industriestrasse entlang. Dort wurde er von drei Jungen angesprochen. Der Älteste forderte ihn auf, sein Geld vorzuzeigen. Als der Elfjährige seine Geldscheine herausholte, riss sie ihm der Unbekannte aus der Hand, ehe alle Drei in Richtung Industrie/Rohrlochstraße flohen. Der Haupttäter soll etwa 16, der zweite Junge zwölf Jahre alt sein. Der dritte Täter ist laut Polizei ein Klassenkamerad des Opfers. |jer

Mit 4,0 Promille mehrere Autos beschädigt

LUDWIGSHAFEN. Mit 4,0 Promille Alkohol hat die Polizei am Dienstag in Ludwigshafen einen 36-jährigen Autofahrer geschnappt. Um 17.20 Uhr hatten Zeugen der Polizei gemeldet, dass ein wahrscheinlich betrunkenere Mann gegen parkende Autos in der Herderstraße in Mundenheim gefahren sei. Die Beamten trafen den 36-Jährigen vor seiner Wohnung im Auto an. Auf dem Heimweg hatte er mehrere Fahrzeuge beschädigt. Er wies eine Atemalkoholkonzentration von 4,0 Promille auf und blieb bis zur Ausnüchterung in Gewahrsam. |jer