



Foto: Buchmann 2015

[1]

## Werte vermitteln

**Prosiegel** Fleischermeister Robert Prosiegel aus dem fränkischen Markt Berolzheim wirbt seine Kunden als „Tier-Paten“.

**R**obert Prosiegel hat eine klare Philosophie. „Ich will nicht aus Bequemlichkeit etwas einfach hinnehmen. Wenn es nicht gut ist, muss man es ändern“, sagt er. Der Fleischermeister aus dem mittelfränkischen Markt Berolzheim will deshalb der Massentierhaltung einen besseren, ethisch sauberen Weg entgegensetzen. Für seine Aktionen „Sau-Wohl“ und „Glücksrind“ hat der Slow-Food-Anhänger Hunderte Tier-Paten gewonnen – und begeistert seine Kunden mit Bioprodukten von der Altmühlfränkischen Bratwurst

bis zum fleischlosen „Vetschie“. Der 61-jährige ist Metzger, und das aus Überzeugung. Aber der Genuss muss mit dem Tierwohl Hand in Hand gehen, damit neben der Fleischqualität auch die Nachhaltigkeit gesichert ist: „Unser Handwerk ist eine wichtige Schnittstelle zwischen Tier und Mensch. Diesen hohen Wert für eine gesunde Ernährung müssen wir verantwortungsvoll wahrnehmen und selbstbewusst kommunizieren.“ Aus Protest gegen die Auswüchse der industriellen Fleischproduktion initiierte er vor vier Jahren das Projekt



Foto: Prosiegel

[2]



Foto: Buchmann

[3]



Foto: Prosiegel

[4]

**[1]** Robert Prosiegel präsentiert seinen Bio-Leberkäse. **[2]** Handwerkliche Qualitäten stehen im Fokus der Fleischerei. Im Bild Mitarbeiter Tom Divic. **[3]** Die Herzen der Menschen erreicht man an der Theke... **[4]** ...und auf dem Bauernhof: Die Schweine auf dem Hof von Klaus Stache in Störzelbach sind beim jährlichen Grillfest die Attraktion bei Kindern.



Foto: Prosiegel

Am Kutter fügt Robert Prosiegel dem Fleisch seine besonderen Gewürze zu.

„Sau-Wohl“. Verbraucher, die es unterstützen, übernehmen für 10 Euro pro Monat die Patenschaft über ein Schwein auf einem der vier Biobauernhöfe in der Region, die Prosiegel beliefern. Das Tier darf dann elf (statt fünf bis sechs) Monate leben, von März bis No-

vember an frischer Luft im Acker wühlen und so dunkleres, festeres Fleisch ansetzen. Die „Paten“ erhalten am Ende – je nach Schlachtgewicht des Tiers – 12 bis 15 kg Schnitzel, Bratwürste etc. als Rendite. Und die Landwirte Klaus Stache (Störzelbach), Herbert Gutmann (Laubenzettel), Hans Röttenbacher (Unterswurbach) und Fritz Kollmar (Auhausen) können sich über 500 statt 160-170 Euro Erlös pro Tier freuen – und sparen dank deren Allwetter-Robustheit sogar noch Tierarzt- bzw. Arzneikosten. Den finanziellen Aspekt findet der Initiator durchaus wichtig: „Unser Preis ist für die Bauern motivierend, aufbauend – die immer knapper kalkulierten Industriepreise sind dagegen negativ, abbauend.“ Die Resonanz auf diese Idee war beeindruckend: 120 bis 130 Tier-Paten zählte Prosiegel im Premierenjahr, 2014 waren es über 300, und 2015 werden es wohl schon 500.

Nach breiter Medienresonanz auf die Aktion in Radio und Fernsehen kommen Robert Prosiegels Kunden inzwischen aus ganz Süddeutschland und nehmen weite Fahrwege auf sich – von Nürnberg über Garmisch und München bis Ludwigsburg. Der Metzger und die Tierhalter laden all ihre Abnehmer einmal jährlich zu einem Grillfest auf dem Bauernhof ein; sogar ein „Sauwohl“-Song wurde dabei schon kreiert und live aufgeführt. Durch den Erfolg beflügelt, erweiterte Robert Prosiegel die Aktion kürzlich auf Rindfleisch. Die „Glücksrinder“ dürfen bei reiner Gras- und Heu-Fütterung 22 Monate lang bis auf ca. 350 kg Schlachtgewicht wachsen, Silagefütterung ist untersagt (obwohl nach Bio-Richtlinien erlaubt). Ihre Paten zahlen 16 Monate jeweils 10 Euro und erhalten am Schluss 10-12 kg bestes Fleisch. Für die Bauern gibt es 3.000 Euro statt 1.500 im konventionellen Bereich. Zwölf Ochsener hat Prosiegel für dieses Jahr im Namen seiner Kunden bestellt, außerdem 60-70 Schweine. Inzwischen denkt er bereits über eine Erweiterung auch auf den Geflügelsektor nach – etwa für einjährige Gockel, deren Tötung gleich nach dem Schlüpfen er als schlimmen Irrweg der industriellen Landwirtschaft empfindet. In Diskussion befindet sich zudem die Schaffung einer großen Freilauf-Fläche am Gelben Berg nahe Dittenheim; hier könnten z.B. bis zu 5.000 Schwäbisch-Hällische Landschweine frei leben und zur Belieferung der handwerklichen Flei-

Anzeige



## Flammkuchen das Original nach bester französischer Tradition

- knusprig-dünner Boden, köstlich vegetarisch oder traditionell herzhaft
- eine Bereicherung für Ihre TK-Abteilung

**Einzigartig im Geschmack!**



**Metzgerei Prosiegel**  
Felderstraße 12  
91801 Markt Berolzheim  
Tel.: 09146/233

**Gründung:** 1986  
**Inhaber:** Robert Prosiegel  
**Öffnungszeiten:**  
Mo-Fr 7.30-18.00, Sa 7.00-13.00  
**Internet:** [www.metzgerei-prosiegel.de](http://www.metzgerei-prosiegel.de)



Foto: Buchmann 2015



**vor Ort:**  
**Markt Berolzheim**



[www.bio-inside.de](http://www.bio-inside.de)

schereien der Region mit hochwertigem Bio-Fleisch samt Herkunftsnachweis dienen. Die Zeit sei reif für solche Initiativen, findet der Metzgermeister. „Der Respekt vor dem Tier und dem Leben, das liegt bei Verbrauchern zum Glück wieder im Trend.“

Prosiegel schlug diesen Weg nach Diskussionen innerhalb seiner Familie ein, die mit dem „Status quo“ unzufrieden war. Den 1848 gegründeten Metzgereibetrieb an der Felder Straße 10 im 1.400-Einwohner-Ort Markt Berolzheim stellt er seitdem Stück für Stück um. Lammfleisch bietet er inzwischen ausschließlich in Bioqualität an, Rind und Geflügel (aus einem Naturland-Betrieb in Katzenstein bei Harburg) zu 90 Prozent. Beim Schweinefleisch ist die Quote 50:50. Bei Fleischwaren liegt der Bio-Anteil bis dato nur bei 20 Prozent: „Biokäufer essen einfach weniger Wurst.“ Dabei sind seine Biobratwurst, der Bioleberkäse oder die Biowiener jeden Bissen wert. Oder wie wäre es mit einem „Vetschie“? Diese Eigenentwicklung aus Biozutaten schmeckt als paniertes Schnitzel-Ersatz ebenso wie als Süßspeise. Die Rezeptur des „komplett neuen, handwerklich hergestellten Lebensmittels“ beinhaltet neben den Hauptbestandteilen Quark und Maismehl auch Pfeilwurz als Stärke- und Eiweißlieferant, Reis, Tomatenmark, Honig, Leinöl, Meersalz und Gewürze wie Langpfeffer. Der Geschmack kann nach Gusto abgewandelt werden – wer’s feurig mag, fügt Chili hinzu, wer’s süß will, lässt etwas Salz weg. In der sechs Meter langen Theke der Metzgerei gibt es den „Vetschie“ u.a. in den Geschmacksrichtungen Paprika (pikant) und Grüntee (süß).

Gerade die vielseitige Verwendbarkeit begeistert den Hersteller – der „Vetschie“ lasse sich backen, frittieren, braten, grillen, kochen (z.B. als Suppeneinlage) oder sei ein leckerer Brotbelag mit frischen Tomaten. „Ich esse ihn gern paniert oder auch mal als ‚Hamburgerster‘“, berichtet der Fleischer schmunzelnd – denn den Namen „Hamburger darf er für das fleischlose Produkt nicht verwenden. Rezeptvorschläge wie „Paniertes Vetschie mit Zitronen-Dip“ gibt er Kunden auf Flyern an die Hand. Ein weiterer Vorteil des „Vetschie“: Durch die Herstellungs-

technologie bedingt, ist er gekühlt drei bis vier Monate haltbar – und das, obwohl auf Konservierungs- ebenso wie auf Farbstoffe, künstliche Aromen oder Geschmacksverstärker komplett verzichtet wird.

Prosiegel, der seine Meisterprüfung 1978 an der Fleischer-schule Augsburg ablegte, übernahm seinen Betrieb 1986 vom Vater und führt ihn in der fünften Generation. Mit Kreationen wie der „Sonnenwurst“, einer fettreduzierten Produktreihe, der Raps- und Sonnenblumenöl statt fleischlichem Fett zugesetzt wird, machte er sich schnell einen Namen über Mittelfranken hinaus. Um sich auf „Klasse statt Masse“ konzentrieren zu können, schloss er einst gegründete Filialen in Weißenburg und Gunzenhausen wieder. Seit 2005 ist das kleine Handwerksunternehmen mit heute neun Mitarbeitern (u.a. zwei in der Produktion, vier im Verkauf) bio-zertifiziert. Man beliefert auch gewerbliche Öko-Anbieter in ganz Bayern und Biorestaurants in der Region wie das „Muskat“ und das „Salz und Pfeffer“ in Erlangen oder den „Schindlerhof“ in Nürnberg. Der Sohn der Prosiegels, einst als Koch in einem Biorestaurant in Nürnberg und auf einem Kreuzfahrtschiff tätig, wird in Kürze in Heroldsberg ein Biorestaurant eröffnen. Genuss mit nachhaltigem Anspruch – dafür setzt sich Robert Prosiegel auf vielen Ebenen ein. Er ist nicht nur Mitglied der Metzger-Innung Mittelfranken-Süd, sondern auch 2. Vorsitzender des „Slow Food“-Conviviums Altmühlfranken“. Für Slow Food Deutschland war er zudem zwei Jahre lang in der Grundsatzkommission tätig, um die ethischen Richtlinien für die Initiative auszuarbeiten. Diese Arbeit mache ihm viel Spaß, er fühle sich durch seinen Beruf auch ein Stück weit dazu berufen, sagt der Metzgermeister. Sein Traum wäre die bundesweite Verbreitung seiner Tierpaten-Initiativen. Denn: „Der Weg biologischer, nachhaltiger Produktion und Verarbeitung ist nicht zu Ende, sondern gerade erst am Anfang. Dafür müssen wir Entscheidungen für uns treffen und damit die Herzen der Menschen erreichen und bewegen. Nur wenn wir daran glauben, dass das gelingt, ändert sich auch etwas.“

**Horst Buchmann**



Foto: Prosiegel

[5]



Foto: Buchmann 2015

[6]



Foto: Buchmann 2015

[7]

**[5]** Robert Prosiegel (rechts) setzt sich für „motivierende Preise“ für die Landwirte ein. **[6]** Eine Eigenkreation: Prosiegels fettreduzierte „Sonnenwürste“ sind nur ein Beispiel dafür, wie der Fleischer Trends aufgreift und umsetzt. **[7]** Blick in die Biofleischtheke mit Schweinebraten und -steaks, Bauchfleisch und Bratwurst.