

## Miet' ein Schwein und bekomm' dein Fleisch

Metzger Prosiegel und seine Kollegen gehen in Altmühlfranken neue Wege - 21.03. 07:42 Uhr

**MARKT BEROLZHEIM - Grobschlächting ist er nicht. Er ist ein feiner Mensch, einer, der sich über den Lauf der Welt Gedanken macht. Einer, der an Werte wie Verantwortung und Respekt glaubt. Nein, grobschlächting ist Robert Prosiegel wirklich nicht – obwohl das Schlachten sein Geschäft ist. Zumindest ist es das zum größten Teil.**



Mit Leib und Seele Metzger: Robert Prosiegel ist quasi der Vater der "Sauwohl"-Idee.

Foto: Irini Paul

Robert Prosiegel ist Metzger, so wie viele Männer vor ihm in seiner Familie. Denn die bringt bereits in der fünften Generation Wurst und Fleisch in Markt Berolzheim (Kreis Weißenburg-Gunzenhausen) unters Volk. In ein Raster passt der 57-Jährige trotz aller Familientradition dennoch nicht.

Bei Robert Prosiegel liegt auch Bio-Fleisch in der Kühltheke, sein „Vetsch“ – ein schön würziger Belag fürs Brötchen aus Quark, Maismehl und Reis – ist eine leckere fleischlose Alternative, und die „Sonnenwurst“, bei der der Metzgermeister das tierische Fett durch Öl ersetzt hat, freut alle Figurbewussten. „Diese Wurst ist bekömmlicher und hat natürlich weniger Kalorien“, erklärt er. Und bei Prosiegel kann man seit einiger Zeit auch die Patenschaft für ein Schwein übernehmen – das man freilich irgendwann auch isst. Schließlich verdient Prosiegel seine Brötchen mit der Metzgerei.

Unter dem Motto „Sauwohl in Altmühlfranken“ gehen Prosiegel und drei andere selbst schlachtende Metzgereien in der Region neue Wege, um ihr Fleisch an den Verbraucher zu bringen. Ein Marketing-Gag ist die Aktion, die die „Zukunftsinitiative Altmühlfranken“ des Landkreises unterstützt, freilich nicht. „Wir wollen den Kunden nicht nur mehr Einblick in die Produktionsweise geben, wir wollen sie mit einbinden. Die Tiere haben ein besseres Leben, und die Bauern bekommen garantierte und gute Preise für ihre Arbeit“, fasst Prosiegel die Idee zusammen.

Sie ist typisch für ihn, der bis nach Nürnberg seine Ware liefert und immer wieder neue Einfälle hat. Dabei hatte er einst gar kein Metzger werden und lieber etwas Geisteswissenschaftliches studieren wollen, wie der Vater zweier längst erwachsener Kinder sagt. Doch als Metzgersohn hat man nun mal nur bedingt die Wahl. Also ging er schließlich beim Vater in die Lehre und übernahm Ende der 70er Jahre den Betrieb. Seitdem hat er immer wieder neue Dinge in seinem Laden ausprobiert. Seit sechs Jahren führt er die einzige bio-zertifizierte Metzgerei im Landkreis und ist mit seinem Betrieb längst „Slow-Food“-Mitglied. Nicht ohne Stolz erzählt er davon, dass auch das „Sauwohl in Altmühlfranken“-Projekt aus seinem Hause stammt. Bei einem der regelmäßigen Familienabende sei die Idee entstanden, diesen ungewöhnlichen Weg zu gehen.

Für die Schweine bedeutet das Konzept, dass sie insgesamt elf Monate bei heimischen Landwirten leben dürfen, also sechs Monate länger als normalerweise üblich. Acht Monate davon können sie sich auf der Weide in dem Hof suhlen und werden im letzten Monat vor der Schlachtung mit Eichelmast gefüttert. Eine kostspielige Haltung, von der dennoch am Ende alle etwas haben sollen. Nicht zuletzt schon deshalb, weil sie gut für die Qualität des Fleisches ist.

Wer eine „Schweine-Patenschaft“ übernehmen will, der zahlt elf Monate lang monatlich 10 Euro an seinen Metzger – freilich nachdem er sich das Schwein beim Landwirt ausgesucht und beim Metzger in Ellingen, Höttingen-Fiegenstall, Gunzenhausen oder bei Prosiegel angeben hat, was er nach Ablauf der Zeit an Wurst und Fleisch haben mag. Am Ende sind es dann 12 bis 15 Kilogramm vom „eigenen“ Tier, das man zu dessen Lebzeiten auf der Weide auch besuchen kann. Die Würste, Braten oder Schnitzel vakuumieren Prosiegel und seine Kollegen auf Wunsch freilich auch portioniert für die Tiefkühltruhe. Übrig bleibt vom Tier am Ende kaum etwas. „Wir wollen das gesamte Schwein verarbeiten. Deshalb gibt es für jeden auch Knochen oder Schweinefett.“

Es ist eine komplett andere Vermarktung. Nicht nur, weil es sich dabei nicht um die sonst übliche Totvermarktung handelt. Der Preis von 500 Euro pro Tier steht schon vor der Schlachtung fest. „Normalerweise bekommt ein Landwirt 180 bis 200 Euro für ein Schwein“, sagt Prosiegel. Es sei auch eine Wertschätzung für die Arbeit der Schweinezüchter, die sich erheblich mehr Zeit mit den Tieren lassen. „Wir lösen uns von dieser Geiz-ist-geil-Mentalität und wollen damit auch ein Zeichen setzen.“

Der Zuspruch dafür ist groß. Inzwischen haben sich 70 Kunden aus ganz Bayern dem „Sauwohl“-Gedanken angeschlossen und eine „Patenschaft“ übernommen. Und wenn alles so läuft, wie Robert Prosiegel denkt, sollen sich im Sommer alle Paten bei einem Hoffest kennenlernen. „Mir fällt immer was ein“, sagt er. Per Webcam sollen die „Paten“ künftig immer einen Blick auf „ihr“ Schwein auf der Weide haben, da wäre noch die Idee mit den Wollschweinen im Wald oder die Geschichte mit der Kalbsleberwurst ohne Emulgatoren. Wie gut, dass Prosiegel am Ende doch Metzger geworden ist.

[www.altmuehlfranken.de](http://www.altmuehlfranken.de); [www.metzgerei-prosiegel.de](http://www.metzgerei-prosiegel.de)

[Mehr Informationen in unserer Rubrik Essen und Trinken!](#)

