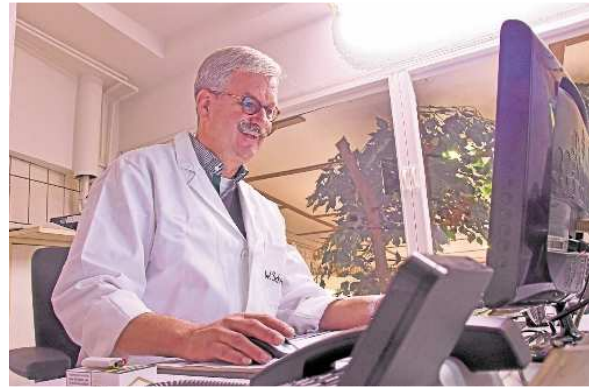


EINE REPORTAGE IN BILDERN



Fleischerei-Inhaber zu sein, bedeutet auch Arbeit am Computer. Zwei bis drei Stunden braucht Wilhelm Scharbaum täglich, um Bestellungen zu bearbeiten oder Rechnungen zu bezahlen.



Fleisch- und Wurstwaren werden direkt vor den Augen der Kunden weiterverarbeitet. Diese Form der Transparenz schafft Vertrauen, findet Scharbaum.



Auch eine Räucherammer wird von den Mitarbeitern in der traditionsreichen Fleischerei, wie hier bei der Herstellung von Krakauer-Würstchen, in der Produktion benutzt.



Von 1977 bis 1980 ging Wilhelm Scharbaum im Betrieb seiner Eltern in die Lehre. Im Alter von 25 Jahren machte er schließlich 1985 an der Fleischerfachschule in Frankfurt seine Meisterprüfung.



Der Schnurrbart ist das Markenzeichen von Inhaber Wilhelm Scharbaum. Sein Konterfei zierte seit einigen Jahren sogar die Einmachgläser mit feiner Leberwurst. Auf die Idee brachte ihn ein guter Freund. „Er meinte, ich solle mich mit den Produkten identifizieren“, so Scharbaum. Das steigere auch den Wiedererkennungswert seiner Produkte, sagt er.



Bei den Kunden der Metzgerei sehr beliebt: Schweinekoteletts. Beim Schneiden kommt es auf eine ruhige Hand und gutes Augenmaß für gleichmäßige Portionen an.



So geht die Rinderroulade: Zunächst das Fleisch aus der Oberschale flach klopfen, die Rouladen mit Senf bestreichen. Gefüllt werden die Rouladen mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke.

Ein Schnurrbart als Marke

LÜNEN. In dritter Generation führt Wilhelm Scharbaum seine Fleischerei. 1992 hat er das Geschäft übernommen. An Motivation hat er seitdem nicht verloren.

Von David Reininghaus

Wer mit Wilhelm Scharbaum durch seinen Betrieb geht, merkt sofort, dass da jemand ist, der seine Arbeit auch nach 40 Jahren noch mit der gleichen Hingabe wie am ersten Tag macht.

„Ich bin Fleischer mit Leib und Seele“, sagt der Inhaber und Geschäftsführer. Seit 1992 leitet er die Fleischerei Am Roggenmarkt 16 in Lünen. Dass er Fleischer

wird, sei für Scharbaum „gar keine Frage“ gewesen. Schließlich hat das Handwerk in seiner Familie eine lange, fast einhundertjährige Tradition. 1921 eröffneten seine Großeltern ihren Betrieb in der Markstraße. Auch ein Bombenangriff im Zweiten Weltkrieg, der das Geschäft 1945 völlig zerstörte, konnte den erfolgreichen Weg des Familienunternehmens nicht stoppen. Nach dem Wiederaufbau der Fleischerei übernahm Wilhelm Scharbaum senior 1952

das Geschäft und wechselte fünf Jahre später an den jetzigen Standort.

„Ich bin mit dem Fleischerhandwerk groß geworden und habe schon als Kind viel Zeit im Geschäft meiner Eltern verbracht“, sagt Wilhelm Scharbaum junior.

Schlachtung in Werne

Er setzte auf kurze Wege zwischen dem Schlachthof und der Verarbeitung im Betrieb, so Scharbaum: „Wir nehmen am Vieh- und Fleischtourismus in Europa nicht teil.“ Schlachten und die Tiere zerlegen lässt er im rund zehn Kilometer entfernten Werne auf dem Hof von Marko Mecke. So werde ein hohes Maß an Frische garantiert, verspricht Wil-

helm Scharbaum. Zu den Verkaufsschlagn zählen laut Scharbaum Mettwürstchen sowie die Grillwurst. Rind, Schwein und Geflügel als Rohwurst, Kochwurst oder Pökelfleisch – bei Scharbaum gibt es rund 80 verschiedene Wurstsorten. 1977 begann Wilhelm Scharbaum sei-

ne Lehre im Betrieb der Eltern, 1985 legte er seine Meisterprüfung in Frankfurt ab. Danach arbeitete er in verschiedenen Betrieben in Körne, Bochum und Herne. Dort sollte er Einblicke erhalten und an Erfahrung gewinnen. Alles mit dem Ziel, den Betrieb der Eltern zu übernehmen –

was er 1992 dann auch tat. Seitdem hat sich viel verändert. „Die Technik hat sich wahnsinnig weiterentwickelt“, so Scharbaum. Auch er als „alter Hase“ lerne so immer wieder dazu. In zehn Jahren könnte er in die Rente gehen. Ob er wirklich loslassen kann?!

Mit Kamera unterwegs statt nur Block und Stift – Projekt der Volontäre

Die Fotoreportage ist ein Projekt, das die Redaktion der Sonntagszeitung gemeinsam mit den Volontären erstellt.

In dieser Woche stammen die Fotos von Volontär David Reininghaus aus der Redaktion

Werne. Gezeigt wird die Fleischerei Scharbaum am Roggenmarkt in Lünen.

Die Fleischerei Scharbaum blickt auf eine fast 100-jährige Geschichte zurück. Infos unter www.fleischerei-scharbaum.de



David Reininghaus FOTO THEIBING



Für die Produktion der Wurst wird eine Menge Eis benötigt, um das Produkt kühl zu halten. Das fertige „Brät“ für die Grillwurst kommt dann in einen Naturdarm vom Schwein.



Hier packt der Chef noch selbst mit an. Wilhelm Scharbaum ist an der täglichen Produktion seiner Waren direkt beteiligt.



Mit einer solchen Säge werden zum Beispiel Schweinehälften zerlegt.



Bis zu 80 Wurstsorten stehen bei Scharbaum zur Auswahl.



Bei Scharbaum gibt es eine große Zahl an Stammkunden, die schon viele Jahre für den Kauf von Wurst und Schinken herkommen. Vormittags kann es deshalb im Verkaufsraum auch schon mal etwas voller werden.