



Bericht von Haus und Hof

WEIHNACHTEN 2023

... der Kühltransporter rangiert rückwärts in unseren kleinen Innenhof. Es ist Millimeterarbeit. Hat sich hier bei uns auf dem Hof doch jede Generation größte Mühe gegeben, die vorhandenen Gebäude durch viele Um- und Anbaulösungen bestmöglich zu optimieren. Und obwohl man da gerne mal aneckt, lieben wir das romantische Flair unseres verschachtelten Hofes.

Ganz hinten, dort wo früher die Futterküche mit dem Holzbackofen meiner Oma war, neben der alten Milchammer, befindet sich heute unsere kleine Manufaktur. Vor den Kühlräumen findet sich ein kleiner Raum mit Zerlegetisch. Er bietet gerade so viel Platz, dass unsere Metzger dort Schulter an Schulter arbeiten können.

Dank der gefliesten Wände ist die Akustik nicht gerade konzerttauglich, dennoch kommt immer gute Stimmung auf, wenn das Radio läuft und genug Süßes da ist.

Wir haben unseren Arbeitsrhythmus so geplant, dass die Metzger, die am Freitagnachmittag kommen, das Fleisch von vier Rindern zerlegen. Die drei bereiten alle Teilstücke so für uns vor,

dass unsere Mitarbeiterinnen, die sich liebevoll *die Mägde* nennen, am Samstagvormittag direkt loslegen können. Das Fleisch für die *HochBurger* wird abgewogen und gewürzt, bevor es im Kühlraum dann durch den Wolf gedreht wird. Temperaturen werden überprüft und dokumentiert. Hackfleisch, Innereien und Knochen sind hochsensibel und werden als allererstes verpackt und schockgefrostet.

Die Mädels vom Samstagsteam arbeiten nahezu im Gleichtakt. In stillem Einverständnis gehen die Handgriffe ineinander über. Regelmäßig werden die Arbeitsplätze sauber gemacht und getauscht – vor allem bei der Arbeit im Kühlraum am Fleischwolf ist es schön, wenn man von Zeit zu Zeit abgelöst wird.

Im großen Verarbeitungsraum, der früher Teil des Saales war in dem meine Pia-Oma bis zu 80 Gäste kulinarisch mit gemischtem Braten und ihren legendären selbst gemachten Spätzle verwöhnt hat, stehen Kühltruhen und Schränke, Vakuumgeräte und als Herzstück ein riesengroßer Wurstfüller. Im Rhythmus der Musik werden bereits etikettierte Tüten mit frischem, eiskaltem Hack-

fleisch gefüllt, vakuumiert, von Hand glattgestrichen und für den Schockfroster in Kisten gepackt.

Im hinteren Bereich des alten Saales befindet sich eine neue Spülküche, in der die Stapelboxen nach jedem Gebrauch sauber geschrubbt werden. Ein kleines Lager beherbergt neben Verpackungsmaterialien auch unsere feinen Gewürze, Weine und Öle. Diese kommen dann zum Einsatz, wenn unsere eingeschworenen **MontagsMägde** ihre Arbeit aufnehmen. Als allererstes besprechen wir gemeinsam die gebündelten Bestellpositionen. Die Mädels berechnen Mengen, beschriften Etiketten und bekleben geeignete Tüten. Sie schneiden Gulasch, verpacken und vakuumieren.

Es ist ein Ringen – wenn viel Tafelspitz bestellt ist, bleibt weniger Fleisch für Gulasch, wenn wir viel Gyros brauchen, haben wir später weniger Rouladen, Roaststeaks stehen in direkter Konkurrenz zu den Involtinis – wie im Reigen bewegen wir uns gedanklich vor und zurück, schneiden, wiegen und rechnen. Immer mit dem einen Ziel, alle Kundenwünsche erfüllen zu können.

Oft haben wir am Anfang der Aktion das Gefühl: “um Himmels Willen – wer will auch all das essen?“, nur um am Ende, kurz vor den letzten zwei Verkaufsterminen festzustellen, dass es bei der ein oder anderen Partie doch knapp werden könnte. Eine emotionale Achterbahnfahrt, die uns alle: die **Mägde**, meine Mutter und mich, meinen Mann und die Kinder – die ganze Familie in jeder Aktion packt, durchschüttelt und auf Trab hält. Wenn am Montag dann etwas Ruhe einkehrt, das Ringen und Zerren ein Ende hat, weil alle Entscheidungen getroffen wurden, beginnt die Feinarbeit.

Die zugeschnittenen Braten werden in naturtrübem Essig eingelegt, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Nelken verströmen ihren Duft. Das Gyros wird mit feinen Gewürzen und Ölen mariniert. Zu Weihnachten halten herbe Wacholderbeeren wieder Einzug. Es ist eine Freude all das zu riechen in der Gewissheit, dass es auch Ihre Sinne berührt, wenn Sie Ihr Festmahl zubereiten – das mit unserem Fleisch zu etwas ganz Besonderem wird.

Ganz herzlich möchten wir uns bei Ihnen dafür bedanken, dass Sie Verständnis für unsere gelegentlichen Engpässe haben. Es ist unser Anspruch das Tier als Ganzes zu betrachten, alle Teile zu verwenden und zu schätzen und nicht im Überfluss zu schlachten, nur um einzelne, sehr gefragte Partien in ausreichender Menge vorrätig zu haben.

Wir arbeiten mit dem, was uns zur Verfügung steht und holen dabei das Beste raus:

Für die Natur – für unsere Tiere – für unseren Hof und die nächste Generation, die sicher auch nochmal an- oder umbauen möchte – und für Sie, denn durch Ihren Einkauf und die damit verbundene Achtung und Wertschätzung für unser **Fröhliches Alb-Rind** – lohnt sich unsere Arbeit. Vom Anfang bis zum Ende und darüber hinaus.

Für ein wertvolles **Lebensmittel**, ganz aus Gras, Kräutern und Klee – von der Kuh veredelt.

Von Herzen wünschen wir Ihnen eine wunderbare Adventszeit und freuen uns, wenn wir nach zähem Ringen möglichst viele Ihrer Wünsche, die auf Ihrer **Wunschliste** fürs **Fröhliche Alb-Rind** stehen, erfüllen können.

Ihre Stephanie Fröhlich

Das 
FRÖHLICHE ALB-RIND

Veringerstraße 30 – 72511 Bingen-Hochberg
T 07577 620 | 0162 231 10 62 M froehlich@alb-rind.de
WWW.ALB-RIND.DE

