Das ist Handwerk!

Kreishandwerkerschaft Münster

WN
www.wn.de/muenster/kreishandwerkerschaft

Anzeigen-Sonderveröffentlichung · 15. September 2012

DAS HANDWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

Rauchfrischer Genuss

Mettendchen vom Fleischer gehören zu Westfalen wie der Schinken

Traditionell hergestellt: Die Fachgeschäfte der Fleischerinnung Münster bieten Mettendchen mit der typisch westfälischen Geschmacksnote an. Foto: Jürgen Peperhowe

-wk- **MÜNSTER.** Die Rezepturen haben oft eine lange Tradition und werden gut gehütet. Denn der Kunde weiß es zu schätzen: Das frische Mettendchen vom Fleischerfachgeschäft ist und bleibt ein ganz besonderer Genuss. Ob rauchfrisch oder gut getrocknet, für viele gehört der Leckerbissen zu Westfalen wie der Schinken. Die Fachgeschäfte der Fleischerinnung Münster weisen zum Herbstbeginn ganz besonders auf dieses Produkt hin.

Woher genau der Name Mettendchen stammt, ist schwer zu sagen. Im Niederdeutschen steht Mett auch für Fleisch. Vielleicht stand aber auch das lateinische Wort „mattea“ Pate. Es steht für ein „leckeres Gericht aus gehacktem Fleisch“.

Tatsächlich werden Mettendchen aus ausgesuchtem Schweinefleisch der Schweineschulter und Schweinebauch hergestellt. Die Fleischerinnung Münster ließ sich jetzt sogar noch etwas weiter in die Karten schauen: Das Fleisch darf nicht zu mager sein, da sonst ein wichtiger Geschmacksträger, das Fett, fehlen würde. Das Mettendchen würde einfach nicht schmecken, wie es soll und die Farbe wäre nicht schön.

Das gut gekühlte Fleisch zerkleinert der Fleischer in einem Wolf, würzt es danach mit Pökelsalz, gemahlenem Pfeffer und Senfkörnern. Der Rest der Zutaten, so erläutert Innungsobermeister Peter Schmidt, wird nicht verraten. Nur soviel gibt er preis: Röstzwiebeln können darunter sein, ja sogar Chilischoten – eine feurige Sache.

Die gute vermengte Masse wird langsam und gleichmäßig in Schweinedärme gefüllt. Die Würstchen wiegen in der Regel zwischen 120 und 130 Gramm. Aufgehängt auf einen Spieß kommt die Wurst dann zum Trocknen in den sogenannten Kaltrauch. Hier trocknen die Würstchen ein paar Stunden und bekommen allmählich die rötliche Farbe. „Sie röten um“, sagt der Fleischer.

Sind die Mettendchen ausreichend von außen getrocknet, werden sie im Buchen- oder Eichenrauch geräuchert. Je nach Geschmack dauert dieser Vorgang ein paar Stunden oder die ganze Nacht.

Grünkohl mit Mettendchen

Zutaten für 4 Portionen:
1 kg Grünkohl (frisch); 200 g Zwiebeln; 30 g Butterschmalz/reiner Schmalz vom Metzger; 200 g geräucherter Würfel-Speck; mind. 1 l klare Brühe / fette Brühe; 600 g frische Kartoffeln; mind. 4 Mettenden (ca. 120 g); Salz, weißer Pfeffer, Zucker, Haferflocken, 2 EL mittelscharfer Senf

Zubereitung:
Die Grünkohlblätter vom Strunk trennen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Grünkohl fein schneiden. Zwiebeln in Würfel schneiden. Schmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebeln anbräunen, Speck hinzugeben und ebenfalls kurz anbraten. Grünkohl zufügen, Brühe zugießen und aufkochen lassen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze circa 50 Minuten köcheln lassen.
Kartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser mittelweich kochen und abgießen. Nach 20 Minuten Kartoffeln und Mettendchen zum Grünkohl geben und gar ziehen lassen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Prise Zucker unterstützt den Geschmack. Langsam die Haferflocken unterziehen, bis der Grünkohl die passende „Dicke“ hat.
Natürlich kann Grünkohl auch mit Kasseler und Kasselerbauch serviert werden. Wer gluten- oder laktosefrei essen muss, erhält ebenfalls alle Zutaten beim Fleischer.

Beruf mit Zukunft

-wk- **MÜNSTER.** Ausbildung ist ein Muss – das wissen auch die Innungsbetriebe des Fleischerhandwerks, die in Münster Azubis auf den Beruf des Fleischers beziehungsweise der Fleischerei-Fachverkäuferin vorbereiten.

Doch den Nachwuchs für die Branche zu begeistern, ist gar nicht so einfach. Zwar ist jedermann klar, dass der Lebensmittelbereich unverzichtbar ist, doch welche modernen Komponenten den traditionsreichen Handwerkszweig des Fleischers heute prägen, ahnen wohl nur wenige. „Going future“ lautet deshalb auch eine bundesweite Nachwuchsaktion des Fleischerhandwerks.

Drei Jahre dauert in der Regel die Lehrzeit zum Fleischer bzw. zur Fleischerin. Betrieb, Berufsschule und Handwerkskammer-Bildungszentrum sichern gemeinsam die Qualität der Ausbildung. Der angehende Geselle lernt alles, was er zur Herstellung von Wurst, Schinken und anderen Fleischprodukten benötigt. Lebensmittel-Technologie, Qualitätssicherung, Hygiene sowie der Umgang mit modernen Fleischereitechnik gehören dazu. Und mehr und mehr wird der Fleischer so geschult, dass er auch in der Lage ist, kulinarische Ideen für verschiedenste Anlässe umzusetzen.

Große Bedeutung hat natürlich der Metzgereibetrieb. Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt Fleischerei – sorgen dafür, dass der Laden läuft. Auch hier findet die Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule statt.

HINKELMANN
Partyservice
Fleischerei

Kallis Töttchen
eine herzhafte Spezialität aus dem Münsterland

Karl Hinkelmann
Drostenhofstraße 3
48167 Münster-Wolbeck
Telefon (0 25 06) 21 22

Fleischer-Innung Münster

Anschrift
Ossenkampstiege 111
48163 Münster

Telefon
02 51/5 20 08-57

E-Mail
info@fleischer-innung-muenster.de

Internet
www.fleischer-innung-muenster.de

DAS HANDWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

FÜNF-STERNE FLEISCHER
ERPENBECK
Fleischerfachgeschäft
Münster, Dortmunder Str. 17
Tel. 02 51-6 48 65 Fax. 6743113
HEIMISCHES FLEISCH, FEINSTE GEWÜRZE
und HANDWERKLICHES KÖNNEN
Jede unserer Spezialität hat ihren eigenen, unverwechselbaren Geschmack und unsere Rezepturen passen wir stets neuesten Erkenntnissen an. Der Lohn: Regelmäßige Auszeichnungen durch die DLG, dem Fleischerverband NRW und die Zertifizierung als Fünf-Sterne-Fleischerfachgeschäft.

Hof Holstiege
seit 1889
Havixbecker Straße 76
48161 Münster-Roxel
☎ 0 25 34 / 10 36
Bestes Fleisch
Beste Wurst
Jeden Mittwoch und Samstag
auch auf dem Münsterischen Dommarkt!

DER THIERISCHE PARTY-SERVICE.
Für fröhliche Familienfeiern, närrische Karnevalsfeten, heiße Grillpartys, jubilierende Betriebsfeste und alle sonstigen Anlässe.
Sie feiern, wir sorgen für das Wohl Ihrer Gäste!
• Professionelle Planung und Gestaltung
• Individuelle Menüabstimmung
• Bereitstellung von Zubehör und Dekoration
• Lieferung, Aufbau und Abholung
• Servicepersonal vor Ort
Rufen Sie an. Damit Ihre Feier ein satter Erfolg wird!
FLEISCHEREI THIER
Qualität aus Meisterhand
thierisch lecker!
Christian Thier
Fleischermeister
Dingbängerweg 66
48163 Münster
Telefon 02 51 / 9 72 00 04
www.fleischerei-thier.de
info@fleischerei-thier.de
• Öffnungszeiten
Mo. 08.00 - 14.00 Uhr
Di. - Fr. 08.00 - 18.30 Uhr
Sa. 08.00 - 14.00 Uhr
• Mittagstisch
Mo.-Fr. 12.00 - 14.00 Uhr

Aus Freude am Genuss
schröder
Fleischerei & Partyservice
Inselbogen 1 · 48151 Münster
Telefon (02 51) 97250-0
www.partyservice-schroeder.de

Fleischerei
Alfons Meyer
saustark !!
Sprakeler Straße 51 · 48159 Münster · Tel. 0251/216694
Fleischerei-ameyer.de Fax 0251/2100513
Mail: Fleischer.Meyer@t-online.de
Ausgezeichnet
mit zwei Goldmedaillen
■ hausgemachte westfälische Mettwurst
■ hausgemachte grobe Rostbratwurst
auch der Partyservice saustark !!

Kortmann's
FEIN-CATERING
SCHLEMMERFLEISCHEREI
Schmeddingstrasse 21
48149 Münster
Fon (02 51) 8 08 27
info@catering-kortmann.de
www.schlemmerfleischerei.de
Geschmack hat wer Qualität kauft!