



Fleisch - Wurst - Räucherwaren aus eigener Produktion

Wolfgang Kaltenbach · Brandhof 12 · 79227 Schallstadt-Wolfenweiler

Brandhof 12 · 79227 Schallstadt
Telefon 0 76 64/97 18-0 · Fax 0 76 64/97 18-18
www.kaltenbach-fleisch.de
info@kaltenbach-fleisch.de

Unser Betrieb wird in unserem Auftrag laufend durch einen staatl. geprüften Lebensmittelchemiker kontrolliert.

Bankverbindungen:
Spark. Frbg.-Nördl. Brsg. Kto.-Nr. 204.991.1 (BLZ 680 501 01)
Sparkasse Staufeu Kto.-Nr. 10 057 800 (BLZ 680 523 28)
Postbank Karlsruhe Kto.-Nr. 2447 72-758 (BLZ 660 100 75)

So wird aus dem Schwein „Schäufele“

Schallstadter Kinder schauten in der Metzgerei Kaltenbach in Wolfenweiler den Fleischern zu

VON UNSEREM MITARBEITER
ANDREAS PEIKERT

SCHALLSTADT-WOLFENWEILER. Der badischen Leib- und Magenspeise „Schäufele“ auf der Spur waren die FerienprogrammKinder von Schallstadt. Während eines Rundgangs im „Fleischvertrieb und Partyservice Kaltenbach“ schauten sie einem Metzger über die Schulter, wie er Fleisch- und Wurstprodukte zubereitete, und konnten selbst gebackenen Fleischkäse mit nach Hause nehmen.

Doch zuerst ging es ans Schutzhautverteilen. „Die müsst ihr aufsetzen, damit kein Haar aus Versehen in der Wurst oder im Fleisch landet“, erklärte Edith Pfister, die als Hauswirtschafterin der Firma Kaltenbach die Tour mit den neugierigen Kindern leitete. Über die Rampe, auf der das zerlegte Frischfleisch vom Schlachthof mit einem Kühlwagen angeliefert wird, durften die Teilnehmer die Funktion der riesigen Waage ausprobieren.

Überrascht waren die Mädchen und Jungs aus Schallstadt, als sie den Kühlraum betraten: Dort baumelten mit aufgeschlitztem Bauch einige Ferkel am Fleischerhaken. „Mein Papa isst die Zunge vom Schwein“, rief ein kleines Mädchen unerschrocken. Groß war das Interesse, als den Kindern das Portionieren der badischen Leib- und Magenspeise gezeigt wurde. „Das Schäufele kommt von der Schulter des Schweines. Für viele unserer Kunden ist es traditionelle Essen am Weihnachtsabend. Mit Kartoffelsalat schmeckt es besonders gut“, machte Metzger Karl Pilger den Kindern den Mund wässrig und zeigte ihnen, wie er



Wuselten zwischen Würsten umher: Kinder in der Metzgerei Kaltenbach in Schallstadt.

FOTO: PEIKERT

mit einem Beil und einem speziellen Handschuh aus Edelmetall als Schutz die einzelnen Fleishteile zerkleinerte, die Knochen entfernte und in Portionen zurecht schnitt.

Bestrichen mit „Brät“ und bestreut mit allerlei Gewürzen wurde die fertige Schäufeleportion zum Verkauf verpackt. Ein Etikett gibt darüber Aufschluss, dass unter anderem Natriumpökelsalz, Konservierungsstoffe, Zuckerstoff und Zitronensäure in das Produkt „Schäufele ohne Knochen mild“ verarbeitet wurden. Zu den Kunden des Fleischbetriebes gehört eine Autobahntankstelle, Restaurants in der Umgebung und Kantinen im Freiburger Umland. Wie die Wurst gemacht wird, wie sie verpackt und mög-

lichst lange haltbar gemacht werden, wurde den Kindern in einer dampfenden Wurstküche gezeigt.

„Ich habe bisher nicht gewusst, dass die Bratwurst in einen künstlichen Darm gedrückt wird“, meinte die achtjährige Annabell aus Wolfenweiler, als sie freudestrahlend von einem Stück Wurst abbiss.

Mehr als 80 Kinder nehmen an den elf Veranstaltungen des Sommerferienprogramms in Schallstadt teil. „Die Resonanz ist überwältigend. Die meisten Termine sind ausgebucht“, berichtete Adrian Heckt von der Gemeindeverwaltung, der für die Koordination und die Zusammenstellung des diesjährigen Programms verantwortlich ist.