

Die schwerste Fleischwurst der Welt soll in Schallstadt hergestellt und am Tag der Offenen Tür beim Fleischvertrieb Kaltenbach präsentiert werden

Am 8. und 9. Mai 2004 veranstaltet die Firma Fleischvertrieb Kaltenbach in ihren Betriebsräumen einen Tag der Offenen Tür. Nachdem im Februar 2002 die neu angebauten Räume der Firma bezogen worden sind möchte man nun seinen Kunden, Lieferanten und der Öffentlichkeit den modernisierten Betrieb präsentieren.

Es wird ein großes Rahmenprogramm für jedes Alter geboten werden wie Squaredancevorführungen der Lucky Dancers aus dem Elsass, Rock n` Roll Vorführungen mit den derzeitigen Europameistern, sowie weitere musikalische Unterhaltung mit Tanz am Samstagabend und Frühchoppenkonzert am Sonntag.

Für die Kleinen werden ein Kinderkarussell und Torwandschießen, Kinderschminken und Kutschfahrten angeboten. In den Betriebsräumen wird am Sonntag eine Grillwurstproduktion vorgeführt sowie die Herstellung feiner Partyservice-spezialitäten. Außerdem will Wolfgang Kaltenbach mit Hilfe seiner Mitarbeiter versuchen, den bestehenden Weltrekord einer Riesen Fleischwurst im Ring mit einem Gewicht von 265 kg zu brechen. Dass so ein Rekord besondere Vorbereitung und Gerätschaften bedarf, ist selbstverständlich und erfordert eine ähnliche Begeisterung und Engagement wie die Herstellung der Wurst.

Aufwändige Konstruktionen, die das Brühen der Fleischwurst möglich machen aber auch Fahrgeräte, die das Transportieren der Fleischwurst erlauben, werden derzeit von verschiedenen Experten aus dem Bekannten- und Verwandtenkreis geplant und umgesetzt. Ein Spezialdarm, der eigens für die Wurst hergestellt wird, ist in Auftrag gegeben worden. Da die enormen Größe und das hohe Gewicht der Rekordwurst so gewaltig sein werden, ist es wichtig, absolut genau zu arbeiten denn es gibt nur einen Versuch.

Die Rekordwurst soll am Sonntagmittag präsentiert, verwogen und zu Gunsten der im Ort ansässigen Kindergärten sowie der Kinderkrippe verkauft werden. Unter den Teilnehmern, die das Gewicht gut schätzen, werden attraktive Gewinne vergeben.

Man erwartet aufgrund der Weltmeisteraktivität reges Interesse seitens der Bevölkerung und der Gemeindevertreter von Schallstadt - Wolfenweiler. Für die Bewirtung hat man vorgesorgt. Das Festzelt wird vom örtlichen Fußballverein gemanagt und bietet rund 500 Gästen Platz.

Am 01. Juli 1975 eröffneten Margot und Wolfgang Kaltenbach ihren Fleischhandel in Kollmarsreute bei Emmendingen. Die beiden aus Schallstadt stammenden Eheleute pachteten eine kleine Produktionsstätte nebst Metzgerei, die zum Wochenende hin geöff-

net hatte. Wolfgang Kaltenbach, gelernter Metzgergeselle, richtete in den 90 qm großen Räumen die angelieferten Fleisch und Wurstwaren auf seinen Verkaufswagen oder in „fertige“ Bestellungen für seine Kundschaft im Hochschwarzwald, die sie telefonisch aufgegeben hatte. Margot Kaltenbach, gelernte Bürokauffrau organisierte von Schallstadt aus die kaufmännischen Tätigkeiten. Nach zwei Jahren in denen Wolfgang Kaltenbach mit seiner Frau alleine arbeitete stellten Sie einen zusätzlichen Verkaufsfahrer, sowie einen weiteren Metzgergesellen ein. Wegen altersbedingter Abnutzung des Betriebs legte man den Geschäftsinhabern nach 2 weiteren Jahren nahe sich nach einer neueren Betriebsstätte umzusehen oder einen kompletten Umbau durchzuführen. Da in Schallstadt im Ortsteil Wolfenweiler ein Bauplatz im Besitz von Wolfgang Kaltenbach war, lag es nahe, dank der guten Geschäftsentwicklung einen neuen und modernen Betrieb zu bauen. Der Bezug war im Januar 1981. Von nun an wollte man die Wurstwaren die man bisher von einer Metzgerei in Freiburg zugekauft hatte selbst herstellen. So wurden ein Metzgermeister, ein weiterer Fahrer, eine Bürokauffrau und eine Wirtschafterin - die sich um das Essen für die mittlerweile 7 Angestellten kümmerte - eingestellt. Der Erfolg der eigenen produzierten Wurstwaren war so groß, das man nach nur zwei Jahren die Produktion vergrößern musste. Nun konnte man auf die individuellen Kundenwünsche noch besser eingehen. Viele gutschmeckende Spezialitäten werden hier nach alter Metzgerkunst hergestellt wie zum Beispiel die feine Batzenberg Salami, der Batzenberg Schinken und die leckere pikante Mequez, die man auch an die benachbarte Elsässer Kundschaft verkauft. Neuartige Kombinationen wie Bärlauch- Rucolabratwurst und Salsiccia haben sich Saisonrenner entwickelt und sind nicht mehr aus dem Programm wegzudenken.

Das Fleisch bezieht der Fleischvertrieb Kaltenbach überwiegend aus der Region Breisgau - Hochschwarzwald und im speziellen das Lammfleisch aus Ballrechten Dottingen. Selbstverständlich bietet man aber auch Rindfleisch aus Brasilien und Argentinien sowie Lammfleisch aus Neuseeland an. Zu St. Martin und Weihnach-

ten gibt es beim Fleischvertrieb Kaltenbach exklusiv Gänse aus eigener Haltung. Was als Hobby angefangen hat, hat sich zu einer badischen Spezialität entwickelt, die jedes Jahr immer mehr Kunden begeistert. Ende April werden die jungen Gänse gekauft und auf einem Bauernhof in Stegen - Rechtenbach freilaufend und artgerecht großgezogen.

Dank seiner begonnenen Kochlehre und seine Liebe zum feinen Essen konnte Wolfgang Kaltenbach nach und nach den Partyservice, der heute zum festen Zweig im Betrieb gehört, ausbauen. Viele kleine und große Events konnte man zur Zufriedenheit der Kundschaft gestalten. Die größte Herausforderung war der Kirchentag in Freiburg, bei dem ca. 10.000 Menschen bewirtet wurden.

Als am 24. November 1998 der erste BSE Fall in Deutschland bekannt wurde, glaubte man in der Branche, dass die Zukunft nicht sehr rosig sein wird. In dieser Zeit planten Wolfgang und Margot Kaltenbach den Betrieb noch einmal zu vergrößern um sich und den 21 Mitarbeitern, zu dessen Team inzwischen auch die beiden Kinder Frank und Sonja gehören, ein noch angenehmeres Arbeiten zu erlauben.

Die Branche erlitt heftige Verluste und trotzdem und vor allem wegen der schlechten Publicity die das Fleischerhandwerk erlitt, blieb man dem Erfolgskonzept treu, immer nur Spitzenqualität bei Fleisch, Wurst und Räucherwaren anzubieten. Die Geschäftszahlen erlaubten im Jahr 2000 den Schritt, eine Betriebsvergrößerung zu planen und umzusetzen. Der bestehende Betrieb ist heute mit 1.050 qm doppelt so groß wie der 1983 bezogene. Zum Kundenkreis gehören neben der Gastronomie auch Metzgereien, Lebensmittelgeschäfte und Kantinen, die mit eigenen Kühlwägen angefahren werden. Da sich der gute Namen des Fleischvertrieb Kaltenbach bereits überregional verbreitet hat, werden mittlerweile auch Bestellungen per Kühlspedition ausgeliefert. So kann es passieren dass man in Bayern, NRW eine feine Hausmacher Leber-, Blutwurst von Kaltenbach serviert bekommt.

Nach dem plötzlichen und völlig unerwarteten Tod von Margot Kaltenbach im Januar 2002 mussten einige Arbeiten neu verteilt werden. Frank Kaltenbach ist heute zuständig für den Versand, Kundenbetreuung und Qualitätssicherung, Sonja Kaltenbach, die bisher den Partyservice organisiert hatte, ist jetzt bürokaufmännisch tätig. Wolfgang Kaltenbach ist nach wie vor der Ansprechpartner für seine Kunden und Lieferanten und wenn's mal schnell gehen muss überbringt er seine Waren auch persönlich. Denn der Dienst am Kunden war und ist die Philosophie des Fleischvertriebs Kaltenbach. ■



Feinste Wurst-,
Fleisch- und Räucherwaren
für Metzgereien, Kantinen,
Hotels, Gasthäuser, Restaurants u.s.w.

Kaltenbach

Fleischvertrieb

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