

Fleischereitechniker aus Leidenschaft: Der Metzgermeister Franz Seibold ist Produktionsleiter eines Fleischverarbeitungsbetriebes in Heilbronn. Er stellt regelmäßig Herkunftssicherheit, Qualitätskontrolle sowie Sauberkeit sicher und kontrolliert jeden Produktionsschritt.

Franz Seibold

Franz Seibold ist Metzger – aus Leidenschaft. Er liebt Fleisch. Als Abteilungsleiter in der Wurstproduktion eines Verarbeitungsbetriebes von Kaufland Fleischwaren in Heilbronn sorgt er dafür, dass die Qualität der Produkte stimmt. Seine Arbeit beginnt bei der Anlieferung der Rohware. Um erstklassige Fleischprodukte anbieten zu können, prüft er regelmäßig Begleitpapiere und Herkunft. Doch das ist nicht alles.

Zu seinen Aufgaben gehören zudem die Steuerung des Produktionsablaufes, die Qualitätskontrolle und die Mitarbeiterreinteilung. Sein Tag beginnt mit der Verkostung ausgewählter Artikel, die am Vortag produziert wurden, gemeinsam mit Mitarbeitern der Qualitätssicherung sowie den Bereichs- und Betriebsleitern. Anschließend macht der Fleischereitechniker seinen täglichen Kontrollrund-

gang durch den Betrieb – in vollständiger Hygienekleidung, mit gewaschenen und desinfizierten Händen. In der Produktion müssen Seibold und sein Team 100 Prozent sauber arbeiten. Franz Seibold überprüft alle Stationen der Wurstproduktion: das Kühlhaus, den Hauptkochraum, die Produktionsräume. Wird die Kühlkette eingehalten? Stimmen die Kühltemperaturen? Wäscht sich das Personal regelmäßig die Hände? Sind die Maschinen sauber?

Dabei spielen auch die Hygienevorschriften und die Einhaltung der Anforderungen des Qualitätssicherungssystems QS eine große Rolle. Ein jährliches Audit sowie unangemeldete Kontrollbesuche von QS dienen der Prozesssicherheit. „Die Auditoren lassen sich die Dokumentationen zeigen, nehmen Proben, prüfen Rezepturen auf Nachvoll-

Strenge Kontrollen, beste Qualität

ziehbarkeit“, sagt Franz Seibold. Der 34-Jährige scheut diese Termine nicht – im Gegenteil: Er lässt sich gern in die Karten schauen. „Die Kontrollen bedeuten keinen Mehraufwand für uns. Wir geben 100 Prozent. Denn am Ende zählt die Qualität“, sagt der Metzgermeister.

Das Werk beliefert alle Kaufland-Filialen europaweit in sieben Ländern. Da kommt einiges zusammen. „Metzger rechnen in Kilo, wir rechnen in Tonnen“, sagt Seibold. Am Tag produziert das Heilbronner Unternehmen zwischen 150 und 180 Tonnen Brühwurst. Zum Sortiment gehören Wiener Würstchen, Brat-, Fleisch-, Rot- und Rohwurst, Aufschnitt und Kochwurst. Speck und Fleischabschnitte für die Verarbeitung bezieht die Wurstproduktion aus den Fleischbetrieben von Kaufland. Die fertigen Produkte gehen

nicht direkt in die Filialen, sondern werden ans Zentrallager geschickt. „Der Warenhandel benennt Spezifikationen, nach denen wir produzieren“, erläutert der Metzgermeister. Beispielsweise habe Kaufland Fleischwaren in den vergangenen Jahren den Fettanteil der Wurst reduziert und den Fleischanteil erhöht. „Eine klare Antwort auf die sich verändernden Bedürfnisse der Verbraucher“, sagt Seibold. Zurzeit diskutiere man im Unternehmen das Thema Tierwohl. Auch Regionalität sei ein Trend, mit dem man sich auseinandersetze.

Zu Hause wird Franz Seibold vom Fleischereitechniker wieder zum Metzger. In der eigenen Wurstküche zerlegt er selbst Schweine und verwurstet sie. Und zur beginnenden Grillsaison kommt sein Lieblingsfleisch auf den Rost: Ochsenkotelett vom Grill.

Svenja Alberti



Kontrolle ist alles: Franz Seibold prüft das angelieferte Fleisch vor der Verarbeitung zur Wurst streng nach Qualitätsrichtlinien. Jede dieser Kontrollen dokumentiert er sorgfältig. Das ist notwendig, um die täglichen Qualitätssicherungsmaßnahmen in den regelmäßigen Betriebskontrollen einwandfrei belegen zu können.

Foto: QS