

## Schulte in der Presse.

Lebensmittelzeitung, 04. Mai 2007

# Zungenwurst fürs Auge

*Schulte macht Lastruper Wurstspezialitäten für die Bedientheke*

Lastrup, 3. Mai. Mit SB-Ware hat der Lastruper Wurstwarenhersteller und Spezialist für handgelegte Zungen- und Rotwurst in Naturdärmen, die Werner Schulte GmbH & Co. KG, kaum etwas am Hut. Hier wird – ganz im Zeichen von Traditionsbewusstsein – zu 99 Prozent Bedienungsware hergestellt. Dabei verbinden sich Spitzenqualität, Tradition und Handarbeit mit modernen Produktionstechnologien zu einem Sortiment an Wurstspezialitäten, das seinesgleichen sucht, wie Sarah Schulte die Leistungsfähigkeit ihres Betriebes charakterisiert.

Der in der dritten Generation heute von ihr geführte Familienbetrieb setzt auf konsequente Qualität, angefangen bei der Rohware, den Produktionsmitteln bis hin zum Endprodukt. „Jeder einzelne hier im Haus möchte am Freitag seinen Aufschnitt mit nach Hause nehmen. Nicht nur daher arbeiten wir alle so, dass zu jedem Zeitpunkt die Qualität und die Sicherheit der Produkte sichergestellt ist“, sagt die junge Geschäftsführerin. Für sie heißt Qualität: „ein Produkt zu haben, wo ich weiß, dass hochwertige Rohwaren darin sind, es gewissenhaft hergestellt wird und vor allem: Was schmeckt! Und das kann auf ‚Wurstebrot und Grütze‘ genauso zutreffen wie auf eine teure Zungenpastete mit Speckumwicklung.“

So werden in Lastrup, wo die Verarbeitung von Schweinezungen zum Spezialgebiet gehört, schon bei der Behandlung der Rohware Akzente gesetzt. Das Entfernen der Zungenschleimhaut und der Drüsen erfolgt in Handarbeit. „Keine Maschine bekommt die Zungen so sauber“, sagt Sarah Schulte. Direkt nach dem Entfernen der Zungenhaut kommt

moderne Technik zum Einsatz. Das Schwein ist ein Allesfresser und daher ist es nicht selten, dass sich Metallteile in der Schweinezunge wiederfinden. Um zu verhindern, dass diese Metallteile im fertigen Produkt landen, wird jede einzelne Schweinezunge durch einen Metalldetektor überprüft.

Der 62 Mitarbeiter zählende Wurstwarenhersteller verarbeitet überwiegend frische Schweinezungen aus der umliegenden Region, zugekauft werden einzig Zungen (tiefgekühlt) aus Italien, weil diese dort von dicken schweren Schweinen stammend besonders schön groß sind. Das wiederum spielt bei der handgelegten Ware eine Rolle. Pro Woche benötigt Schulte insgesamt rund 50 t Zungen von ca. 170 000 Tieren. *js*



Foto: js

**Optik zählt auch:** Handgelegte Zungenwurst im Anschnitt.