

Schulte in der Presse.

Münsterländische Tageszeitung, 20. Januar 2007

Fernseh-Team rückt Wurst auf die Pelle

„Kabel 1“ filmt Karriere der Schweinezunge in der Produktion von Werner und Sarah Schulte in Lastrup

Lastrup (kre) – So nah ist die Schweinezunge noch nie einer Kamera gekommen: Fast auf die Linse müssen die Würstmacher das in Petersilie gewälzte Muskelfleisch drücken, bis der Kameramann zufrieden ist. Der Privatsender „Kabel 1“ rückt einer neuen Würstspezialität aus Lastrup auf die Pelle. Im Betrieb von Werner Schulte und seiner Tochter Sarah filmte das Produktionsteam zwei Tage lang die Herstellung der „Schweinezunge mit Petersilie in Würzaspik“.

Lebensmittel und die Frage, wie sie entstehen, füllen mittlerweile drei TV-Serien der privaten Kanäle. Die Food-Dokumentationen sind Quotenbringer im Vorabendprogramm. Als Grund vermutet Schulte einen großen Abstand zwischen der Lust am feinen Essen und den immer geringeren Kenntnissen über gute Lebensmittel: „Die Leute schieben nur noch die Tiefkühl-Pizza fünf Minuten in den Ofen. Da ist Handwerkliches wieder gefragt.“

Seine Firma hält an der aufwändigen Tradition fest: Die Zungenwurst – seit Jahren ein Markenzeichen der Lastruper – wird handgelegt, das heißt: die abgekochten und enthäuteten Zungen werden abgezählt von Hand in die Wurst gedrückt. „Das ist so viel Arbeit, dass es die großen Unternehmen gar nicht mehr können – aber wir“, sagt der Chef.

Das lockt TV-Macher, auch wenn sie dafür morgens um 6 aufstehen müssen. Fleischermeister Ralf Denzin hat den Drehplan so aufgeteilt, dass die Gäste seinen Leuten möglichst wenig im Wege stehen und trotzdem alles zu sehen bekommen. Scheu vor den Medien ist dem Familienbetrieb fremd: Selbst auf dem Höhepunkt des Gammelfleisch-Skandals



Den Blick in den Fleischkessel richtet Werner Schulte (Bildmitte) zusammen mit einem Produktionsteam des TV-Senders „Kabel 1“.

Foto: Kreke

stellte sich Schulte vor die Kamera der ARD und hielt die Fahne der sauberen Fleischverarbeitung hoch.

Während das Film-Team dreht, tauchen unangemeldet die Kontrolleure des Veterinäramtes auf. Sarah und Werner Schulte schauen kaum hin. Nur zum Schluss entschuldigt sich der Chef für die Schuhe und Jacken, die „Kabel 1“ im Besprechungsraum liegenlas-

sen musste: „Nicht dass Sie denken, dass bei uns immer so ein Durcheinander ist.“

Nervös ist der Lastruper, der mittlerweile seinen dritten TV-Auftritt hat, keine Spur. Einstudierte Antworten gibt's nicht: „Das ist alles live. Ich beantworte ja nur fachliche Fragen. Dass das 1,5 Millionen Leute hinterher gucken, da denke ich ja nicht dran.“

Die „Schweinezunge in Würzaspik“ liegt mittlerweile fertig auf dem Tisch zum Probieren. Ihr dürfte das selbe Schicksal wie vielen anderen Schulte-Produkten blühen: In fast jedem Supermarkt liegt sie geschnitten in Scheiben im Kühlregal, ohne dass der Name des Herstellers auf der Packung steht. Große Ketten kleben ihren eigenen Markennamen auf die zugekaufte Top-Ware.

Fleischermeisterin Sarah Schulte, die in die Fußstapfen ihres Vaters tritt, stört das nicht. Denn innerhalb der Branche zähle der Betrieb zu den zwei oder drei gefragten Spezialisten, sagt sie. Die Anerkennung reicht.

▼ Die Wurstproduktion bei Schulte in Lastrup zeigt „K 1“ am Dienstag, 23. Januar, ab 22.30 Uhr und am Samstag, 27. Januar, ab 18.15 Uhr