



Züchtertreffen am 19. März 2023

Bericht Anja Harder

Mit sehr hoher Beteiligung trafen sich GIN Mitglieder und Gäste um 10:00 Uhr bei der Landschlachterei Burmeister in Viöl (www.landschlachterei-burmeister.de)

Wir wurden gleich bei der Ankunft von Barbara Burmeister und ihrem Team mit heißem Kaffee willkommen geheißen.

Nach kurzer Begrüßung von unserem ersten Vorsitzenden Christoph Rohrmoser übernahm Jens-Uwe Burmeister das Wort und gab einen Ausblick auf den geplanten Ablauf der Betriebsbesichtigung. Barbara Burmeister, Jens-Uwe Burmeister und der zweite Geschäftsführer Karl Olschewski haben uns dann, zeitlich versetzt, in drei Gruppen durch die Räumlichkeiten der Landschlachterei geführt und alle unsere Fragen geduldig beantwortet. Doch bevor wir die Räumlichkeit betreten durften, mussten wir uns alle „verkleiden“, d.h. zur Einhaltung der Hygienevorschriften haben wir Einwegschuhe, -mäntel- und Kopfbedeckung erhalten.

Da ein gewisser Anteil der GIN-Mitglieder ihre Tiere in der Landschlachtereier Burmeister im Lohn schlachten und/oder zerlegen lässt, waren wir viele interessierte und aufmerksame Besucher.

Der Betrieb hat im Oktober 2022 nach 9-monatiger Bauzeit die neu gebauten Bereiche Wartestall für die Tiere und das Schlachthaus sowie die Erweiterung der Kühlkapazitäten in Betrieb genommen.

Es werden ca. 2.000 Rinder, 6.500 Schweine und 11.000 Lämmer im Jahr in Viöl geschlachtet. Der neu gebaute Wartebereich für die Tiere berücksichtigt Tierwohlaspekte, die den Umgang erleichtern (z.B. sichtschiehende Trennwände, geräuscharme Türverschlüsse und wärmedämmender, nicht reflektierender Gussasphalt als Bodenbelag).

U.a. zur Einhaltung der Hygieneanforderungen sind in der Schlachthalle alle Arbeitsstationen mit Hygieneeinrichtungen ausgestattet. Fünf Hebebühnen erlauben ein rückschonendes Arbeiten. Alle sensiblen Bereiche sind videoüberwacht und an jedem Schlachttag sind zwei Veterinäre vor Ort.

Anschließend an die Schlachtung und Zerlegung sind die Kühllhäuser, die Räucherammer, die Wurstherstellung und die Küche.

Neben dem Fleischgroßhandel können die Kunden im Ladengeschäft dann Fleisch, Wurstwaren, Käse sowie Brot und Backwaren erwerben. Abgerundet wird das Einkaufserlebnis durch den ständig wechselnden Mittagstisch, den die Köche frisch zubereiten. Beliefert

werden von dem Bio-zertifiziertem Betrieb auch Verkaufsstellen mit den Produkten der Marken Bioland, Demeter, Feinheimisch und exklusiv „Nordfrieslamm“+ „Uthlande“.

Nach diesem sehr informativen und beeindruckenden Betriebsrundgang konnten wir beim leckeren Mittagessen Eindrücke austauschen. zum leckeren Kuchen zum Nachtisch gab es dann wieder heißen Kaffee.

Vor Beginn der Jahreshauptversammlung haben wir uns alle zum Gruppenfoto versammelt.

Am Ende der Jahreshauptversammlung gab es noch das große Dankeschön für den sehr beeindruckenden und interessanten Sonntag von allen GIN Mitgliedern und Gästen an die Familie Burmeister!