

Regionalität und Tierwohl stehen ganz oben

Aufzucht, Schlachtung, Zerlegung, Produktion und Vermarktung: Das alles gibt es in „Elviras Bauernladen“ in Aschfeld aus einer Hand. Inhaberin Katja Dallmann führt den Betrieb seit 2008.

Von ERNST SCHNEIDER

ASCHFELD Katja Dallmann, Inhaberin von „Elviras Bauernladen“ in Außenheim-Aschfeld, liebt ihr Handwerk. Seit September 2020 produziert der Betrieb in EU-konformen, modernen Schlacht- und Zerlegeräumen. Die Scheune wurde in eine Produktionsstätte umgebaut. Bei einer Führung durch das neue Schlachthaus und die neuen Räumlichkeiten informierte Dallmann über ihren Betrieb und die Philosophie dahinter.

Geschlachtet werde ohne lange Lebendtransporte. Aufzucht, Schlachtung, Zerlegung, Produktion und Direktvermarktung liegen in eigener Verantwortung, berichtet Dallmann, die mittlerweile über 80 hausgemachte Wurstsorten mit Naturgewürzen und ohne Geschmacksverstärker verkauft. Die Produktpalette reicht von Puten-, Rind- und Schweine- bis hin zu Lammfleisch. Besonders stolz zeigt sich Katja Dallmann darüber, dass alles aus eigener Produktion stammt.

Tiere sollen von Anfang an ein würdevolles Leben haben

Die Vermarktung der Waren erfolgt über den betriebeigenen Hauslieferdienst, die „Schlemmer-Boten“ – das sind Personen, die ihre Adresse als Abholstation zur Verfügung stellen – sowie die Abholstellen auf der Talavera in Würzburg und direkt am Hof in Aschfeld. Dallmann steht voll hinter ihrer Betriebsidee: „Ich habe meine Leidenschaft zum Beruf gemacht. Ich liebe die Natur, unsere Tiere und die Arbeit mit hochwertigen Lebensmitteln.“ Für sie sei es ganz wichtig, dass die vermarkteten Tiere von Anfang bis zum Ende ein würdevolles Leben hatten.

Den Grundstein für den Betrieb hatte einst Dallmanns Großvater Paul Merklein gelegt. Als Haus Metzger, wie man sie früher in den Dörfern kannte, war er bei den Büchseleimern und darüber hinaus bekannt und beliebt für seine Hausmacher Wurst, die Rote und Weiße, die Leberwurst, den Rotgelegten und die Bratwurst mit Most.

Dallmanns Vater Richard Merklein übernahm schließlich den landwirtschaftlichen Betrieb mit Ackerbau und Tierhaltung von seinen Eltern. Seitdem gab es viele betriebliche Veränderungen. Die größte war im Jahr 1997, als Dallmanns Eltern nach einem zweiten Standbein neben der Landwirtschaft suchten. Die Idee zum Bauernladen, in dem die selbst erzeugten Produkte von Schwein, Pute und Rind vermarktet werden sollten, war geboren. Mutter Elvira arbeitet seit der Gründung bei



Die Rinder werden auf dem Hof der Familie Merklein in einem offenen Laufstall mit angrenzender Weidefläche gehalten.

FOTOS: ERNST SCHNEIDER



Landwirtin Katja Dallmann legt in ihrem Betrieb in Aschfeld großen Wert auf das Tierwohl.

ARCHIVFOTO: ALEXANDRA FEITSCH



In der Produktionsstätte erläuterte Katja Dallmann die Produktkette und die dazugehörigen Maschinen für die Fleisch- und Wurstproduktion.

„Elviras Bauernladen“ mit – daher auch der Name. In den Anfängen gab es im Bauernladen nur Hausmacher Produkte, doch schon bald habe man festgestellt, dass die Kundinnen und Kunden noch mehr erwarteten, so Dallmann. Also wurden die Produktionsräume erweitert und Maschinen wie Kutter, Füllmaschine und Heißrauch angeschafft. Seitdem stellt die Familie auch Aufschnitt, Fleischwurst, Wiener, Salami und Schinken selbst her.

2008 übergaben die Eltern dann Metzgerei und Bauernladen an Tochter Katja Dallmann. Hauptverantwortlicher für die Landwirtschaft mit etwa 230 Hektar Land ist nach wie vor Richard Merklein. Er betreut eine Mutterkuhherde mit rund 30 Tieren, etwa 120 Mastrinder und rund 350 Puten.

Seit 2018 wird der landwirtschaftliche Betrieb aus persönlicher Überzeugung und der Umwelt zuliebe nach den strengen Richtlinien des Bioland-Verbandes geführt. Somit ist das komplette Rindfleischsortiment in der Metzgerei Bioland-zertifiziert.

Die Mutterkuhherde lebe in den warmen Monaten auf Weiden rund um den Hof und die Mastrinder im

Freiluftstall, erklärt Katja Dallmann. „Unsere Puten fühlen sich im offenen Stall auf Stroh und mit mehr Platzangebot als gesetzlich vorgeschrieben sehr wohl. Sie können so ihre natürlichen Verhaltensweisen ausleben.“ Die auf Stroh gehaltenen Schweine stammen vom Landwirtschaftskollegen Clemens Schmittfull aus Werneck-Egenhausen (Lkr. Schweinfurt), der seine Tiere mit dem fütterte, was er selbst anbaut.

Die Bio-Lämmer kommen von der Schäferei Reuter vom Sodenberg bei Hammelburg. Sie erhalten laut Dallmann neben der Muttermilch aus-

schließlich Futter aus eigenem Anbau. Stolz verweist sie darauf, dass mit dem Neubau der EU-zugelassenen Hofschlachtereier im Jahr 2020 die respektvolle Behandlung der Tiere auf ihrem Gang zur Schlachtung sichergestellt worden sei.

In der Abholstation im Bauernladen in Aschfeld können Kundinnen und Kunden zweimal in der Woche – immer Mittwoch und Freitag von 16 bis 18 Uhr – bestellte Produkte abholen. Bestellung und weitere Informationen im Internet unter www.elviras-bauernladen.de