



Fotos: Stumpfenhorst

Lammfleisch ohne Umwege und direkt vom Schäfer – diese Möglichkeit gibt es nicht in jeder Region. Die Schäfermeister Christina Büttner und Thomas Golz vertreiben ihre Fleischprodukte von der Keule bis zur fertigen Wurstware daher seit einigen Wochen deutschlandweit über das Internet.

Lammfleisch per Post

Von der Geburt bis zum Verzehr – wer sein Fleisch bei der Schäferei Büttner und Golz in Iserlohn kauft, weiß genau, welches Lamm auf seinem Teller landet. Und das bundesweit, denn die Lieferung erfolgt auf dem Postweg.

Kiste auf, Lammkeule und Kühlakku rein, Adresse drauf und ab zur Post. Ganz so einfach ist es zwar nicht, aber auf diesem Weg haben seit einigen Wochen schon mehrere Pakete die Schäferei Golz & Büttner in Iserlohn-Oestrich im Märkischen Kreis verlassen. Das Ehepaar Christina Büttner und Thomas Golz hat sich gemeinsam mit acht anderen Schäfern aus der Bundesrepublik zusammengenommen und die Internetplattform „Genuss-vom-Schäfer“ gegründet.

Genuss vom Schäfer

„Unser Ziel war es, das Nischenprodukt Lammfleisch für jedermann zugänglich zu machen“, erklärt die Schäfermeisterin. Denn, ob Kotelett aus Iserlohn oder Lammrücken aus Oberbayern – der Kunde kann auf der Internetseite

auswählen, aus welcher Schäferei das Fleisch oder andere weiterverarbeitete Produkte stammen sollen. Bisher hat das Paar seine Produkte im eigenen Hofladen an zwei Wochentagen verkauft. Doch beiden war klar, wer in Zukunft am Markt bestehen will, muss investieren. „Wir sind von Anfang an den professionellen Weg gegangen“, erklärt Golz. „Die Internetplattform haben wir vom Profi erstellen lassen und beschäftigen derzeit einen Shop-Administrator, der sich um die Bestellungen kümmert. Wir konzentrieren uns auf das, was wir können und den Rest lagern wir aus“, erklärt der gelernte Metzger. Anders als in der Großproduktion gibt es bei Golz & Büttner keine Lagerung der Produkte. Das bedeutet jedoch, wer sein Fleisch bestellt, bekommt es erst eine Woche später zugeschickt. „Bei uns reift das Fleisch nach der Schlachtung min-

destens drei Tage“, erklärt Büttner. „Wenn es heißt: Zwei Lammkeulen und 150 g Schinken sind bestellt worden, geht die Arbeit los. Sobald ein Auftrag bei uns eingeht, gehen wir los und schlachten ein Lamm.“ Der Mindestbestellwert liegt bei 20 €. Die Kunden zahlen vorab. Sobald das Geld eingegangen ist, geht die Ware raus. 10 % des Warenwertes geht an den Shop als Unternehmen.

Gleiche Grundsätze

„Wir produzieren nur, was wir verkaufen können“, lautet einer der Grundsätze aller beteiligten Schäfer. Doch es gibt noch weitere Vorgaben, die alle bei ihrer Produktion für den Internetshop einhalten müssen. „Wir wollen über die Internetseite ausschließlich Produkte verkaufen, die komplett von dem jeweiligen Schäfer stammen“,

beschreibt Golz. Das heißt, es gibt keine zugekauften Fleischwaren: „Der Kunde soll genau erkennen, wo das Lamm aufgewachsen ist und wer es dann weiterverarbeitet hat“, erklärt der Schäfermeister. Die beteiligten Schäfer haben ihre eigenen Regeln für ihre Produkte geschaffen. Sie lauten:

- artgerechte Tierhaltung,
- vorwiegend Weidehaltung,
- keine Geschmacksverstärker in Wurst und Käse,
- wiederkäuergerechte Fütterung auf heimischer Grundlage,
- gentechnikfreie Futtermittel,
- keine Fütterungsantibiotika,
- Medikamenteneinsatz nur im Bedarfsfall und
- Mindestaufzucht der Lämmer von mindestens drei Monaten an der Mutter.

Gekühlt für 48 Stunden

Doch wie kommt das Fleisch sicher gekühlt zum Kunden? In einer 40 x 30 x 30 cm großen Kühlbox mit Einschubfächern für bis zu vier Kühlakkus: „Wir haben bisher fünf Kisten bei der Deutschen Post gekauft. Die garantieren, dass die Lieferung in verplombtem Zustand für mindestens 48 Stunden gekühlt bleibt“, so Golz. Andere Anbieter standen auch im Raum, aber der kurze Weg zur ortsansässigen Poststelle hat die Wahl einfach gemacht: „Wir bringen jedes Paket persönlich zur Poststation in Oestrich.“

Eine Box hat die Schäfer rund 85 € gekostet. Die Kunden erhalten gemeinsam mit der Ware einen Retourenaufkleber. Sie müssen anschließend das Paket an die Schäfer zurückschicken. Porto und Versand kosten rund 12 €. „Das zahlen die Kunden komplett selbst“, berichtet Golz. Ziel der Schäfer ist es, ihr gesamtes Lammfleisch entweder über die eigene Ladentheke oder eben den Postweg zu vermarkten.

CS

Zufällig aufs Schaf gekommen

- Golz & Büttner ist eine Wanderschäferei mit 600 Schafen.
- Zum Vollerwerbsbetrieb des Ehepaares gehört ein Direktvermarktungsladen.
- Die Triebwege für die Schafe verlaufen von Hagen an der Lenne entlang über Iserlohn, Ruhrtal und Unna bis zum Möhnesee.
- Golz ist gelernter Metzger und Schäfermeister, Christina Büttner, seine Ehefrau, ist Schäfermeisterin.

- Christina Büttner stammt aus einer Schäferfamilie, während Thomas Golz eher zufällig zur Schafhaltung kam: Einer seiner Kunden beim Metzger konnte nicht zahlen und bezahlte stattdessen mit Schafen. So bekam er seine ersten Tiere.
- Die Schäfer besitzen altdeutsche Hütehunde und seit wenigen Wochen einen Herdenschutzhund.



Schäfermeister Thomas Golz