

Typesch Lëtzebuergesch (7)

Modernes Unternehmen, strenge Normen

19 Millionen Euro investierten die Verantwortlichen des „Abattoir Ettelbruck“ von 2010 bis 2012 in den Ausbau und die Modernisierung des Schlachthauses im Norden des Landes. Wir stellen das zukunftsorientierte Unternehmen vor und beleuchten die „Marque nationale“ für Luxemburger Schweinefleisch, die im Ettelbrücker Schlachthaus eine wichtige Rolle spielt.

Steckbrief



ABATTOIR ETTELBRUCK S.A.
Zone artisanale et commerciale
L-9085 Ettelbruck
Tel.: 8179211, Fax: 817386
Email: abattoir@pt.lu
www.abattoirettelbruck.lu

Sie gelangen direkt zur Web-
seite mit diesem QR-Code:



Betrieben werden auch eine Metzgerei sowie der Handel mit professionellen Geräten, praktischen Utensilien und Spezialitäten für die Gastronomie.

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 8 bis 12 und 13 bis 18 Uhr, samstags von 8 bis 12.30 Uhr.

Labels & Zertifizierungen:

Marque nationale Schwängefleisch; Produit du Terroir – Lëtzebuerg Rëndfleesch; Cactus - Rëndfleesch vom Lëtzebuerg Bauer; bio-LABEL Lëtzebuerg; Demeter Bond Lëtzebuerg; BIOMAUFEL; Vei vum Séi – Fleisch aus dem Naturpark Uewersauer; Deutsches Label „QS-QUALITÄT UND SICHERHEIT“.

Im Jahr 1956 gründeten die Metzger aus dem Norden des Landes eine Genossenschaft; sie verrichteten ihre Arbeit im Gemeindefleischhaus in Ettelbrück, dessen Ursprünge auf das Jahr 1890 zurückgehen. 1990, also genau hundert Jahre später, nahmen die Genossenschaftsmetzger ein neues Schlachthaus in Ettelbrück in Betrieb. Schon zehn Jahre später wurde es ein erstes Mal vergrößert, aber mit der Zeit musste trotzdem ein Teil der Produktion nach Esch ausgelagert werden. Im Juni 2010 fiel dann die Entscheidung, das Ettelbrücker Schlachthaus erheblich zu vergrößern.

Es war ein wichtiger, zukunftsorientierter Schritt. Im September 2012 konnten die neuen Anlagen eingeweiht werden. Claude Graff, „administrateur délégué“ des „Abattoir Ettelbruck“, ist sichtlich stolz über sein modernes Schlachthaus: „Ein komplett neuer Teil wurde errichtet, mit einem modernen, normgerechten Stall, einer völlig neuen Schlachtlinie, sowie drei großen Külschränken von mehr als 400 Quadratmetern Fläche, in denen das Schweinefleisch innerhalb von zwölf Stunden von 37 auf 7 Grad heruntergekühlt werden kann. Und neu sind auch zwei moderne Zerteilungseinheiten, eine für Schweinefleisch und eine für Rindfleisch.“

Hygiene und Automation. „Es wurden neue Techniken eingeführt, damit das Schlachten tierschonender durchgeführt werden kann“, erklärt Claude Graff. Bei der Neugestaltung wurde auch auf die Ergonomie geachtet, damit die schwierige Arbeit der Ausbeiner erheblich vereinfacht werden konnte. Als moderner Betrieb legt das Unternehmen – das übrigens nach der Schließung des Escher Schlachthauses im Juli 2012 praktisch das gesamte Personal aus der Minettstadt aufnahm – viel Wert auf Hygiene und Automation. Täglich werden bis zu 3000 Behälter, hundert Paletten und 1500 Fleischhaken gespült, desinfiziert, getrocknet, gelagert und transportiert: „Dieser Prozess wurde quasi zu hundert Prozent automatisiert, und das ist für uns der größte Fortschritt“, unterstreicht Claude Graff.

„Marque nationale“ für Schweinefleisch. Schweinefleisch wird unter dem Label „Marque nationale“ angeboten – natürlich nur sofern es den umfangreichen Auflagen des Labels entspricht. Eine qualitätsorientierte Fütterung auf der Basis heimischen Getreides sowie eine tierschutzgerechte Einrichtung der Ställe sind nur zwei der zahlreichen Kriterien, die ein Landwirt im Rahmen der „Marque nationale“ erfüllen muss.

„Ein weiterer, besonders wichtiger Punkt ist die vollständige und lückenlose Rückverfolgbarkeit innerhalb der Produktion, vom Stall bis in die Ladentheke“, erläutert der Leiter des Schlachthauses. „Bereits bei der Ankunft im Schlachthof werden die Tiere von Veterinären genau unter die Lupe genommen, ob sie für das Marque-nationale-Label tauglich sind“, erklärt Claude Graff. Ein Tierarzt unternimmt eine so genannte Lebendbegutachtung, und kontrolliert die Tiere noch einige Male vor der Schlachtung.

Das „bien-être animal“ spielt eine wesentliche Rolle, sowohl im Interesse des Tierschutzes als auch für die Qualität des Fleisches. „Es muss garantiert sein, dass alle Tiere bei bester Gesundheit sind und dass der Transport schnell vonstattengeht“, führt Graff aus. Kontrolle ist dabei besonders wichtig: Seit dem 1. Januar 2013 gilt eine neue Norm, die u.a. die Schulung

des Personals genau vorschreibt; im Ettelbrücker Schlachthaus überwachen zwei zertifizierte Fachleute das Programm.

Wenn die Veterinärinspektion das Fleisch nach den verschiedenen Kontrollen für regelkonform befindet und es den Anforderungen des Lastenheftes der „Marque nationale“ entspricht, wird es mit einem Brandstempel markiert. „Diese Markierung ist wichtig bei jeder Phase der Weiterverarbeitung des Fleisches, und dient der Rückverfolgung später auch beim Metzger oder im Supermarkt.“ Die Beamten der Ackerbauverwaltung, sowie eine unabhängige, akkreditierte Kontrollstelle überlassen bei den Kontrollen der einzelnen Produktionsetappen nichts dem Zufall und prüfen die Herkunft des Fleisches sogar im umgekehrten Weg, also vom fertigen Produkt zurück in die verschiedenen Produktionsstätten bis hin zum Bauern, der die Tiere gehalten hat.

„Es wurden neue Techniken eingeführt, damit das Schlachten schonender durchgeführt werden kann“: Claude Graff, „administrateur délégué“ des Ettelbrücker Schlachthauses.

„Abattoir Ettelbruck“ (155 Angestellte, Jahresumsatz: 47,5 Millionen Euro) ist neben „Coboulux“ in Wecker eines von zwei Schlachthäusern in Luxemburg. Geschlachtet werden Rinder, Schweine und Ziegen. 90 Prozent des Schlachtfleisches wird im „Abattoir Ettelbruck“ direkt verarbeitet und verpackt. Auf dem Foto vorne: Ingenieur Philippe Leveling, der „responsable qualité“.

Fotos: Gerry Huberty



*Sa qualité
me fait
de l'effet!*



*Onst
Schwängefleesch!*

*Ceux qui exigent une viande de qualité,
en provenance de porcs élevés au Luxembourg,
choisissent le label Marque nationale.*

„Officiellement bon“!

Exigez, cuisinez!

*Plus d'informations
et toutes nos recettes sur:
www.marque-nationale.lu*

