

## SCHLACHTEN

## Guter Schnitt

Ein fränkischer Metzger ist für türkische Dönerbudenbesitzer und Supermarktbetreiber die erste Anlaufstelle, wenn es um Halal-Fleisch geht. Ein muslimischer Angestellter betet und schlachtet für die islamische Kundschaft.



Peter Bärlein-Denterlein (rechts) weiß, was er an seinem islamischen Mitarbeiter Musa Mavis hat. Mit ihm steht und fällt seine Halal-Produktion.

„Barakallahufik, Allahu Akbar“ (Gott segne Dich, Gott ist groß) flüstert Musa Mavis, und hält dabei das zuvor mit der Elektrozanze betäubte Lamm in Richtung Osten. Es ist früh am Morgen, gegen 6:30 Uhr, als der 34-jährige Kurde das Messer an den Hals des Lammes ansetzt – sowie es die Heilige Schrift, der Koran, gebietet.

„Der Musa ist bei uns der wichtigste Mann“, konzediert Peter Bärlein-Denterlein, der Chef des gleichnamigen Schlachtbetriebes. Ohne ihn könnte der stämmige Metzger seinen Betrieb im fränkischen Neustadt an der Aisch praktisch schließen. Denn Bärlein-Denterlein produziert Halal-Fleisch. Im Frankenland gilt der 1,90 Meter große und 130 Kilo schwere Hüne als der unge-

krönte „Döner-König“. So beliefert der 23-Personenbetrieb im Umkreis von gut 100 Kilometern um Nürnberg herum zwischen 180 und 200 türkische Dönerbuden und circa zehn Supermärkte. Und dann lacht der „Peter“ („komm, wir duzen uns“) herzlich und fügt an: „Weißt Du, wir sind der erste islamische Betrieb unter christlicher Führung.“ Bisher gab's keine Klagen seitens der Muslime, wie der Kampfsportler versichert. Außerdem kennt er da ein paar islamische Gelehrte, die sagen: „Hey Peter, wenn Du wieder mal einen Metzger aus unserer Gemeinde brauchst, dann sag halt Bescheid.“

Immer noch besser, als eine eigene moderne Schlachtereizugründen. Denn den Muslimen fehle es zu großen Teilen an Konstanz und Disziplin, um im kräftezehrenden Fleischbusiness erfolgreich durchzuhalten. Es ist ein „Knochenjob“, in der die komplette Familie richtig viel Zeit und Geld investiert hat. So haben er und seine Ehefrau schon seit gut 22 Jahren keinen richtigen Urlaub machen können. „Frischfleisch“, bemerkt Bürochefin Christel Bärlein-Denterlein, „kennt keine Ferienzeit.“ Zum Glück hat das Ehepaar in Tochter Kerstin und Schwiegersohn Alexander zwei junge Menschen in der Firma, die kräftig mit anpacken. „Ich werde nächstes Jahr mit meinem Betriebswirtschaftsstudium abschließen können“, freut sich die 23-jährige Tochter, die zusammen mit ihrer Mutter die Administration sowie Marketing und Vertrieb leitet.

### Summa Summarum

- **Größter Halal-Schlachter Bayerns:** Bärlein-Denterlein.
- **Betriebsgröße:** 23 Angestellte.
- **Ausschließlich Halal-Fleisch:**
  - 4 Tonnen Pute/Tag.
  - 1 Tonne Rind und Lamm/Tag.
- **Kunden:** 200 Dönerbudeninhaber, 10 türkische Supermärkte.
- **Vertrieb:** 8 Kühlfahrzeuge.

Schwiegersohn Alexander steht lieber mit seinen vier Kollegen hinten in der Schlachtereizug, wo es um die handfeste „Bearbeitung“ der Ware geht. Dort werden für die ausschließlich muslimische Kundschaft täglich bis zu vier Tonnen Putenfleisch und eine Tonne Lamm sowie Rind geschlachtet, entbeint, ausgeweidet und zu Dönerspießen verarbeitet. Auf die Schlachtung von Schweinen wird aus islamischen Gründen verzichtet. Das Fleisch stammt grundsätzlich von Landwirten aus der fränkischen Region. Die Hälfte der rund 200 Dönerbudenbesitzer wartet meist schon sehnsüchtig auf die Halal-Rohware – ohne zuvor bestellt zu haben. Das erfordert ein gutes Timing und ausgesprochen gute Kenntnisse der Dönerszene. Und die tickt laut Peter Bärlein-Denterlein so: „Wird es regnerisch, verkaufen die Buden mit Außensitzplätzen weniger Dönerfleisch. Bei gutem Wetter liefern wir automatisch mehr. Ein Imbiss in der Nähe der Schule bekommt weniger Fleisch, wenn Ferien sind.“ Sechs Kühlfahrzeuge liefern das Halal-Fleisch aus.

Ob es in Zukunft mehr Kunden werden, möchte der 48-jährige Unternehmensgründer seiner Tochter und seinem Schwiegersohn überlassen. Die sollen in absehbarer Zeit den Betrieb übernehmen. Für die nächste Generation ist auch schon gesorgt, wie Tochter Kerstin bestätigt: „Wir erwarten Nachwuchs.“

Pierre Pfeiffer