

Metzgerei Seiffert in Hundersingen seit einem Jahr in neuen Räumen

**Hausgemachte Qualität, guter Geschmack und ein großes
Warensortiment zeichnet die Metzgerei Seiffert aus. Der Umzug in neue
Betriebsräume hat auch Kundenfreundlichkeit und Transparenz mit sich
gebracht.**

MARIA BLOCHING

Hundersingen. „Unser Betrieb ist ein Familienunternehmen, in dem jeder eine wichtige Rolle spielt“, betont Metzgermeister Hansjörg Seiffert. Er richtete 1999 auf dem landwirtschaftlichen Anwesen seiner Eltern und mit deren Hilfe als Nachfolger seines Onkels Ernst Seiffert eine Hausschlachterei ein und machte sich schnell mit seiner schmackhaften Dosenwurst einen Namen. Der Kundenkreis wurde größer und so ergab es sich, dass auch Stüchwurst ins Sortiment mit aufgenommen wurde. Nach und nach konnte das Angebot an Fleisch- und Wurstwaren ständig erweitert werden und so ersetzte schließlich im Jahr 2007 ein Verkaufswagen den kleinen Verkaufsraum im hinteren Teil der Wurstküche. „Klar war, dass dies nur eine Zwischenlösung sein kann“, macht Annette Seiffert deutlich, die nach ihrer Heirat mit Hansjörg ins Geschäft eingestiegen ist. Im vergangenen Sommer konnten dann schließlich die neugebauten Betriebsräume bezogen werden. Darin ist ein heller und freundlicher Ladenraum mit rund 30 Quadratmetern untergebracht, der genügend Platz für das umfangreiche Warensortiment bietet. Dieses beinhaltet Wurstwaren (Aufschnittwurst, Würstchen, Hausmacher Wurst und Gerauchtes), Fleischwaren (Schweinefleisch, Rindfleisch, Rauchfleisch), Würstdosen, Fleischdosen, tafelfertige Gerichte in Dosen, Schmalz, Griebenschmalz, Maultaschen, Suppeneinlagen, Salate (Fleischsalat, Wurstsalat, Ochsenmaulsalat, Feinkostsalate), Wurst- und Bratensülze sowie küchenfertige Pfannengerichte. Darüber hinaus kann mit der Einrichtung des neuen Verkaufssaales und den dazugehörigen Vorbereitungs- und Kühlräumen die Grundversorgung der nahen Bevölkerung durch ein zusätzliches Warenangebot mit Essig, Käse aus dem Allgäu, Honig aus Buttenhausen, Konserven, Soßen- und Suppenprodukten, Geschenkkörben, im Sommer Getränken sowie an Wochenenden und in den Ferien Backwaren sichergestellt werden. „Damit können wir die fehlende Lebensmittelversorgung im nahen Umkreis etwas verbessern. Außerdem kommt dies auch dem Tourismus im Lautertal zugute“, zeigt sich Annette Seiffert überzeugt. Sie ist gemeinsam mit einer Teilzeitkraft für den Verkauf zuständig, während ihr Mann Hansjörg und ein Metzgergeselle für das Schlachten, Verwursteten und das Kochen der Partyservice-Gerichte zuständig sind. Besonders schätzen die vielen Kunden aus nah und fern die Gewissheit, dass ausschließlich Schweine aus eigener Aufzucht geschlachtet und verarbeitet werden und das zugekaufte Rindfleisch mit ausgewiesener Sicherheit aus der Region stammt. „Unsere Schweine werden im angrenzenden Stall auf Stroh gehalten und mit selbstangebautem Getreide gefüttert. Dies bedeutet keine Transportwege für die Tiere und eine absolut stressfreie Schlachtung, was beste Qualität garantiert“, versichert Hansjörg Seiffert. Denn immer mehr Kunden legen Wert darauf, dass Schweinemast, Schlachtung und Verarbeitung in einer Hand liegen, deshalb finden auch die hofeigenen, selbst hergestellten Wurst- und Fleischwaren vermehrt Anklang. Der Metzgermeister hat dies erkannt und sein Sortiment deshalb ständig erweitert, mittlerweile nimmt der Verkauf den größten Stellenwert in seinem erfolgreichen Kleinunternehmen ein. „Die Hausschlachtung tritt immer mehr in den Hintergrund, dafür wächst die Nachfrage im Partyservice-Bereich“, macht Annette Seiffert deutlich. Geboten wird hier einfacher, qualitativer Metzgerservice überwiegend zur Selbstabholung mit bestem Fleisch aus Ofen und Pfanne.