

Winsener Rossschlachtereie stieg zum deutschen Champion auf

Pferdeschlachtereie Sellmer – Karriere vom Hippodrom

Winsen (Luhe). Sellmers Ross-Spezialitäten haben in ganz Deutschland einen guten Klang: 100 Jahre nach der Betriebsgründung hat der Familienbetrieb mit 38 Mitarbeitern die Nase vorn im ganzen Bundesgebiet, und das Ladengeschäft in der Winsener Rathausstraße ist weit über das Kreisgebiet hinaus für gutes, gesundes Pferdefleisch und die köstliche Wurstkollektion bekannt. BSE- und MKS-Problematik haben das Unternehmen kalt gelassen, Firmeninhaber Arne Sellmer ist gerade dabei, sich ein Verfahren zur Herstellung reiner Pferdewurst – bis vor wenigen Jahren wurden in der Branche sechs Prozent Schweinefett zugemischt – bundesweit schützen zu lassen. Jetzt hat das Familienunternehmen, nunmehr in vierter Generation betrieben, sein 100-jähriges Bestehen gefeiert.

Der große Aufschwung erfolgte unter unter seinem Vater Klaus Sellmer. Er hat – zuletzt mit seinem Sohn Arne – den Betrieb auf EG-Format zugeschnitten und ihn entsprechend zertifizieren lassen. Das war nötig. Zum einen hatte der Betrieb das vorgegebene Mengenlimit überschritten, zum anderen war er dabei, den Lieferradius von 50 Kilometern auszuweiten, bis zu dem eine EG-Zertifizierung verzichtbar wäre.

Der heutige Senior-Chef hatte nämlich schon 1985 mit der Belieferung des Großhandels begonnen. Bei der Umgestaltung seines Betriebes hörte er auf seinen Sohn. Der gelernte Fleischermeister und studierte Legensmitteltechniker führte denn auch Regie in der Umgestaltung des Produktionsbetriebes nach EG-Richtlinien. Die Zertifizierung erfolgte 1995. Ein Jahr danach gründeten Vater und Sohn eine Offene Handelsgesellschaft, und zwei Jahre später zog sich der Vater offiziell aus der Unternehmensführung zurück. Heute greift er bei Bedarf dem Junior unter die Arme und sattelt im übrigen sein Freizeitpferd – ganz im Gegensatz zu Ehefrau Anke, die bis heute regelmäßig im Laden in Winsens Stadtmitte anzutreffen ist.

1200 Pferde werden jährlich in dem Betrieb geschlachtet und verarbeitet, 25 bis 30 pro Woche. Die Schlachtkörper gehen über Laufbänder direkt in einen Kühlraum, von dort aus in die Grobzerlegung. In der nächsten Abteilung werden die einzelnen Fleischpartien getrennt: Filets, Schmorbraten, Rouladen und vieles mehr werden portioniert und in der nächsten Abteilung abgepackt.

Auch das Material für die Wurst wird sorgsam nach Magerfleisch und Fettpartien getrennt. Ab in den Cutter, würzen in der Teigmaschine, dann werden die Würste gestopft, gekühlt, geräuchert. Spediteure bringen die Ware direkt zu den großen Handelsketten, in die Großverbrauchermärkte und bei größeren Bestellungen direkt in die Geschäfte.

„Bei uns gibt's keine industrielle Schlachtung“, verspricht der 34-jährige Betriebsinhaber, der selbst viel Jahre lang als Junger Springreiter zum Landeskader zählte. Die Pferde kommen aus dem ganzen norddeutschen Raum, Importtiere werden nicht verarbeitet, mit Schlachttieren wird auch nicht gehandelt. „Wir sind in den Zuchtverbänden, im Reitsport und bei den Veterinären bestens etabliert und können uns keine Unkorrektheiten leisten“, sagt Arne Sellmer. In seinem Betrieb hat die 100-jährige Familien- und Firmengeschichte einen guten Geschmack.

100 Jahre Rossschlachtereie Sellmer in Winsen an der Luhe: Das Familienunternehmen zählt zu den ältesten Firmen der Kreisstadt im Süden Hamburgs. Als Wilhelm Sellmer, am 6. Juli 1860 in Preetz (Landkreis Plön) geboren, im Jahr 1902 seine Firma eröffnete, mag er kaum gehofft haben, dass diesem Unternehmen eine so lange Geschichte beschieden sein würde.

An der Schwelle zum 20. Jahrhundert: Handwerk, Handel und Industrie blühen in Deutschland unter Kaiser Wilhelm II. Sein Reichskanzler General von Caprivi versucht, durch die Verflechtung von Wirtschaftsinteressen Europa zu einen, baut Schutzzölle ab, versucht eine Verbesserung der Lebensverhältnisse für Arbeiter durch eine umsichtige Sozialgesetzgebung und die Erneuerung des Arbeitsrechts. Das alles – so würde es in der heutigen Sprache gewertet – hat ein günstiges Wirtschaftsklima und eine hohe Investitionsbereitschaft geschaffen.

Der Betriebsgründer nutzt die Gunst der Stunde, als er mit seinen beiden Brüdern Ende des 19. Jahrhunderts aufbrach, um die große weite Welt zu erkunden. Er kam nur bis nach Winsen und ging dort vor Anker. 1898 wurde Sohn Wilhelm junior geboren, knapp 1,5 Kilo schwer und angeblich in eine Zigarrenkiste passend, wie es in der Familiengeschichte heißt.

Flexibilität war damals ebenso angesagt, wie sie heute gefordert wird: Wilhelm Sellmer betrieb im Sommer ein Hippodrom zur Volksbelustigung und zog damit von Ort zu Ort. Im Winter betrieb er seine Rossschlachtereie und hatte schon bald einen guten Namen: „Alles freut sich, alles lacht, denn Opa Sellmer hat wieder Würstchen gemacht“, fanden schon bald die Winsener einen Reim auf die köstliche Pferdewurst.

Als Neider das Gerücht in die Welt setzte, das Unternehmen sei pleite, half sich der Betriebsgründer auf eine originelle Art: Kinder mit einem 1000-Reichsmark-Schein zum Bäcker, um für eine Mark Brötchen zu holen. Anschließend legte er auf das Wechselgeld die fehlende Mark drauf und wechselte es bei der Bank wieder in einen 1000-Mark-Schein. So ging das eine Woche lang, danach war das Gerücht um die Firmenpleite dauerhaft aus der Welt.

Aus dem Sohn im Zigarrenkistenformat war Wilhelm II. zu einem tüchtigen Rossschlachter herangewachsen. Seine Karriere begann, als die von Kaiser Wilhelm II. im Sinken begriffen war. Der Junior bestand im Jahr 1929 die Meisterprüfung und übernahm sogleich die Schlachtereie, die inzwischen ganzjährig geführt wurde. Noch der Senior hatte neben seiner Schlachtereie einen Notschlachtbetrieb gegründet. Der Junior hatte als Soldat im Ersten Weltkrieg eine Knieverletzung davongetragen. Das bewahrte ihn davor, in den zweiten großen Krieg ziehen zu müssen.

So konnte er die ihm zugeteilte Fleischverkaufsstelle auch in der Kriegszeit führen. Seinen Kindern bekam das gut: Niemand litt Not, alle überstanden wohlgenährt den Krieg – auch der Betriebsgründer und seine unverheirateten Töchter, die der Betriebsinhaber laut Vertrag mit zu ernähren hatte. 1954 starb der Senior, ein Jahr später folgte ihm der Sohn ins Grab.

Dessen Witwe Wilma übernahm die Firma, denn ihr Sohn Klaus war mit der Ausbildung noch nicht fertig. Er bestand die Prüfung nach Fortsetzung der Lehre bei seinem älteren Bruder in Bergedorf, machte mit einer Ausnahmegenehmigung sogleich die Meisterprüfung und wurde so mit 22 Jahren zum jüngsten Fleischermeister in Niedersachsen.

An seinem 30. Geburtstag überschrieb ihm Wilma Sellmer im Jahr 1971 den Betrieb und war glücklich darüber, dass ihr Spross mit viel Elan an die Arbeit ging. Als Klaus mit Anke eine Direktionssekretärin heiratete, war Oma Wilmas einzige Sorge, ob die junge Frau wohl auch im Geschäft mitmachen würde. Die Sorge war unbegründet. 16 Jahre lang hatte die Witwe das Unternehmen geführt. Bis heute zollen die Winsener dieser energischen Frau Respekt, die am 24. Dezember 1975 die Augen für immer schloss.

Am 1. März 1977 wurde ein neues Ladenlokal im Hause Bahnhofstraße 4 – heute Rathausstraße – eröffnet, wurde auch das 75-jährige Firmenjubiläum zünftig gefeiert. Anke und Klaus Sellmer hatten die Zeichen der Zeit erkannt: Pferdefleisch war gefragt wie nie. Ihrem Geschäft mit 60 Quadratmetern Verkaufsfläche gliederten sie einen kleinen Imbiss an, der seit Jahrzehnten selbst unter Feinschmeckern als Top-Adresse gilt. Salate, Aufschnitt und vieles mehr prangten bald im gekühlten Glastresen. Inzwischen ist dieses Geschäft mehrfach umgebaut und modernisiert worden. Der eigentliche Schlachtbetrieb wurde kurz nach der

Einweihung in das Gewerbegebiet Osterwiesen verlegt und gilt heute als Vorzeigebetrieb für ganz Deutschland.