

Trends

Theke dient der Profiküche als Kühlschrank



Koch und Betriebsleiter Thomas Linn bereitet mit Hingabe Hamburger zu. Sein Arbeitsbereich in der offenen Küche erlaubt den ungehinderten Einblick auf das Geschehen. Fotos: Renate Resch



Weder Wurst noch Käse: Die Theke vom Männer-Metzger ist allein dem Fleisch vorbehalten. Fachverkäuferin Monique Herkt weiß über jedes Stück in der Auslage bestens Bescheid.

Der Genussraum steht allen offen

Beim Männer-Metzger im nordrhein-westfälischen Heinsberg lässt sich der Geschäftstyp nicht ganz eindeutig bestimmen. Er ist ein Fachgeschäft, bei dem jedoch nur Fleisch in der Theke und im Reifeschrank liegt. Die angegliederte Gastronomie spielt die Hauptrolle: tagsüber als Bistro mit Selbstbedienung und abends im Restaurantbetrieb. Und ein Veranstaltungsraum gehört auch noch dazu.

KURT LEHMKUHL

Thomas Linn ist Koch mit Leib und Seele. Einer Currywurst widmet der 29-Jährige nicht weniger Aufmerksamkeit und Sorgfalt als dem Stielkotelett, einer Hühnerbrust oder dem Steak. Jeder seiner Handgriffe sitzt und hält den kritischen Augen von Beobachtern stand. Und davon hat er reichlich an seinem offenen Küchenbereich, der sich in einem ungewöhnlichen, einmaligen und sehr speziellen Geschäft befindet. Es heißt: Männer-Metzger.

Allein schon dieser Name lässt aufhorchen. Das ist ganz im Sinn der Betreiber. Mit Bedacht wählten die Gebrüder Otto diese Firmenbezeichnung. Als Otto Gourmet haben sich Stephan, Michael und Wolfgang Otto aus der Kreisstadt Heinsberg nahe der niederländischen Grenze zwischen Aachen und Mönchengladbach bereits seit 2007 einen Namen als Lieferanten von hochwertigem Fleisch aus aller Welt gemacht. Verschiedet wird es von der Firmenzentrale in Heinsberg-Oberbruch.

„Otto Gourmet ist im Prinzip ein reiner Versandhandel“, berichtet Silke Jütten, die in der Marketing-

abteilung des Unternehmens tätig ist. Gelegentlich gibt es Informationsveranstaltungen am Firmensitz. Doch das war den Brüdern zu wenig für die Kontaktpflege und die direkte Begegnung mit den Kunden. Also wuchs die Idee, es mit einem stationären Geschäft zu versuchen, das mehrere Funktionen erfüllt: die erste Begegnung mit Otto Gourmet, Fleisch-Verkauf, das Geschmackserlebnis vor Ort und Begegnungsstätte für Freunde, Kenner und Genießer.

Leidenschaft für gutes Fleisch

Einen treffenden Namen zu finden, war noch die leichteste Aufgabe: „80 Prozent der Kunden von Otto Gourmet sind Männer“, berichtet Silke Jütten beim Bummel durch die Metzgerei, die wenig mit einem herkömmlichen Fachgeschäft gemein hat. Die Firmierung mag zwar provokativ sein, aber sie schließt Frauen als Kunden oder Gäste keinesfalls aus. Männer-Metzger ist nach der Philosophie der Otto-Brüder ein „Treffpunkt für Genießer mit Fleischverkauf und Fleischbistro“, und zwar seit 2015.

Mittendrin steht Thomas Linn: als Koch, aber auch als Betriebsleiter mit einer vierköpfigen Mannschaft, als Berater von Kunden, als

Moderator bei Veranstaltungen – kurzum als Mann für alle Fälle, der mittags im Bistro bei Selbstbedienung kocht und abends, wenn im Restaurant an gedeckten Tischen serviert wird. Aber nicht nur ihm, sondern ebenfalls bei seinen Kochkollegen Nikolaj Paralunga, David Delbreßine und Stellvertreter Kai Bolleßen ist die Leidenschaft für gutes Fleisch und perfekte Zubereitung zu spüren.

Auch die Fleischerei-Fachverkäuferin Monique Herkt ist vom „Otto-Bazillus“ infiziert. Sie kann zu jedem der ausgesuchten Fleischstücke in der Ladentheke genau Auskunft geben. Und für sie ist es selbstverständlich, den Kunden, der lediglich eine Frikadelle oder ein Töpfchen Fleischsalat erwerben will mit derselben Freundlichkeit zu bedienen wie den, der ein hochpreisiges Stück Fleisch kauft. „Frikadelle und Fleischsalat gibt es im Online-Handel nicht, nur im Geschäft“, erläutert Jütten, „aber es sind Produkte, die gewünscht und gefragt sind.“ Umgekehrt hat es ein Produkt auf die Angebotsliste des Online-Shops gebracht, das es ursprünglich nur im Laden gab: die Rind-Essenz „Beef Tea“.

Nicht jedes verfügbare Fleisch, das der Web-Shop im Sortiment

hat, liegt auch beim Männer-Metzger in der Auslage. „Dazu reicht die größte Theke nicht“, sagt Linn. Das hier zum Verkauf oder – nach der Zubereitung durch die Köche – zum Verzehr angebotene Fleisch wechselt in der Zusammenstellung ebenso wie die Gerichte auf dem Speisenplan. „Selbstverständlich kann sich aber ein Kunde auch ein spezielles Steak aus dem Versandhandel bestellen, das dann bei uns vor seinen Augen zubereitet bekommt.“ Insbesondere an den Wochenenden ist allerdings eine Reservierung ratsam.

Konzept wäre übertragbar

Zum stationären Ableger gehört auch ein moderner Seminarraum. Dort finden regelmäßig Tastings statt. Die Abendkurse zu Fleisch und Bier oder Fleisch und Wein oder zu speziellen Verarbeitungstechniken von Fleisch sind meistens ausgebucht. Noch ist das Ladenlokal in Heinsberg das einzige seiner Art: Fachgeschäft, Bistro, Restaurant, Tagungsort.

Otto Gourmet hat zwar unlängst Feinkost Stüttgen in Düsseldorf übernommen, jedoch nicht mit der Absicht, dort einen zweiten Männer-Metzger einzurichten. Es werde dort allenfalls einen kleinen Im-

bissbereich geben, schätzt Silke Jütten. Nach dem Original in der Heinsberger Innenstadt könnten zwar durchaus Filialen entstehen. „Aber wir haben weder eine Zeitschiene noch Orte ins Auge gefasst“, meint die Frau fürs Marketing. In der Überlegung sei allenfalls, nicht in die Großstädte zu gehen, sondern lieber an exponierten Stellen in mittelgroßen Städten mit diesem Geschäftstyp Aufmerksamkeit zu erregen. Doch bis dahin müssen sich die Freunde des guten Fleischgeschmacks auf den Weg nach Heinsberg machen, um dort vor Ort zu genießen, was Theke und Küche hergeben – beispielsweise das US Black Angus Porthouse, ein Hereford Prime Flank-Steak oder halt die „einfache“ Currywurst, die nicht nur mit einer schmackhaften Beilagenkomposition serviert wird, sondern auch mit einer Curry-Box mit verschiedenen Schärfegraden.

Übrigens: Alles, was auf den Tisch kommt, ist in der „Experimentierküche“ der Zentrale getestet und ausgetüftelt worden und musste die Geschmacksnerven von Linn und seinen Kollegen überzeugen, damit es im Männer-Metzger überhaupt auf den Tisch kommen darf. | afz 30/2018

www.maennermetzger.de