

# „Traditionelle Rezepte sind eindeutig der Trend“ Bei Menken werden die Würste mit Freude gemacht

Das Rezept für die westfälischen Rauchpeitschen von Menken stammt von Christoph Boruttas Urgroßvater. Er hatte es in ein altes Fachbuch geschrieben, das Boruttas Mutter nicht aus der Hand gab. Eines Tages saß der Geschäftsführer von Menken zuhause und überlegte, was er noch machen könnte. „Dann fiel mir das Buch wieder ein. Da bin ich aufgestanden, sofort zu meiner Mutter gefahren und habe einige Rezepte rausgesucht. Und die verwenden wir heute noch.“

Die Rauchpeitschen sind dünne, lange Mettwürstchen im Natursaitling. Drin sind nur Schweinefleisch, Salz, Pfeffer und noch ein paar Gewürze, aber die möchte Christoph Borutta nicht verraten. „Weniger Zusatzstoffe und traditionelle Rezepte sind eindeutig der Trend,“ sagt Borutta. Bei Menken haben sie irgendwann überlegt, wo sie hin wollen, Borutta und sein Kompagnon Thorsten Rabe, der Fleischer und der Kaufmann. Borutta und Rabe sind ein besonderes Team: Ein Schalker und ein Dortmunder. Manchmal, wenn am Wochenende Schalke 04 gegen den BVB gespielt hat, kommt am Montag nur einer von beiden in den Betrieb. Aber auch darüber können sie lachen. „Wir sind eine große Familie hier,“ erzählt Borutta. 60-65 Leute arbeiten hier, in der Saison auch ein paar mehr, und der Kontakt ist eng und kameradschaftlich. „Wir sind nicht der effizienteste Betrieb, aber wir sind einer der lustigsten,“ sagt Borutta und lacht.

## Das Handwerk hat sich kaum verändert

In der kleinen Halle ist es laut. Jede Ecke wird genutzt, alle arbeiten konzentriert, aber es ist auch Zeit für ein Lächeln. Vorne wird Hausmacher-Leberwurst in Gläser gefüllt. Hinten wird gerade eine große Wanne mit frisch



Langer Genuss: Christoph Borutta und Thorsten Rabe mit ihren Rauchpeitschen

durch den Wolf gedrehtem und gewürztem Mett in den Trichter gehoben. Früher musste man das mit der Hand machen. „Deshalb hatten die damals auch so dicke Arme,“ lacht Borutta. Im Trichter wird die letzte Luft aus der Fleischmischung gesogen und dann durch ein dünnes Rohr in den Naturdarm gedrückt. „Sie können traditionelle Rezepte auch mit modernen Maschinen nutzen,“ sagt Borutta. „Man darf nicht vergessen, dass sich von der Mechanik her wenig verändert hat in unserem Handwerk.“ Das stimmt. Die Prinzipien sind gleich: Ein Fleischwolf ist immer noch ein Fleischwolf. Der größte Un-

terschied ist die elektronische Steuerung der Maschinen, und dass sie heute die Würste so abfüllen, dass jede gleich lang und gleich schwer ist.

Die Rauchpeitschen werden jetzt nebeneinander auf einen großen Rollwagen gehängt und ruhen sich 48 Stunden aus. In dieser Zeit reifen sie. Es bildet sich eine spezielle Keimflora, die den Zuckerspiegel abbaut und den pH-Wert senkt. Jetzt bildet sich das typische Rohwurstaroma und das Fleisch rötet sich. „Das ist der ganz klassische, natürliche Weg,“ erklärt Borutta. Nach zwei Tagen kommen die Würste noch

mal für acht Stunden in die Rauchanlage, dann haben sie ihre typische würzige Mischung aus Rauch- und Pfefferaroma und dürfen in die Frischetheke bei REWE und Kaufpark.

## Auf den eigenen Geschmack vertrauen

Neben der Rauchanlage schält eine Frau große Gemüsezwiebeln. Eine riesige Wanne voll. „Nein, immun gegen tränende Augen wird man nicht,“ lacht sie. „aber es geht schon.“ Früher haben sie hier auch mal Aromastoffe benutzt. Zwiebelgeschmack gibt es auch aus der Flasche. Aber die frische Ware ist nicht zu übertreffen. „Wir haben gemerkt, dass wir die Wurst nicht neu erfinden können,“ sagt Borutta. „Und deshalb haben wir gesagt: Lass uns doch zu den ganz klassischen, traditionellen Dingen gehen.“ Gesagt, getan. Sie haben sich die Lieferanten gesucht, die sie brauchen, und benutzen nur noch Naturgewürze und Salz. „Westfalen war immer ein starkes Wurstland,“ sagt Borutta. „Die Bergleute mussten ja was Richtiges essen.“ Viele von ihnen kamen aus Polen, und da verstehen sie auch etwas von Wurst. Boruttas Urgroßvater war Oberschlesier.

mw/nrw hz 03-10



Traditionelle Verfahren ...



... und moderne Maschinen



Menken macht auch wieder Wurst im Glas



Die Arbeit macht Spaß bei Menken

## Christoph Borutta und Thorsten Rabe im Gespräch

**Sie haben angefangen mit einer eigenen Fleischerei. Jetzt produzieren Sie Wurst in etwas größerem Stil. Verstehen Sie sich eigentlich noch als Fleischer?**  
Christoph Borutta: Ja, auf jeden Fall. Ich bin natürlich viel mit der Entwicklung von Produkten beschäftigt, mit Arbeitsabläufen, mit Qualitätskontrolle, aber wir sind hier sehr bemüht, die klassischen handwerklichen Tätigkeiten nicht zu vergessen. Das fängt schon bei der Rohstoffauswahl an, und wir machen auch noch viel mit der Hand.  
**Und ist dieses Handwerk noch gefragt?**  
Thorsten Rabe: Gehen Sie doch mal durchs Ruhrgebiet. Unsere Größe gibt es nicht mehr viel. Wir haben genau die Lücke gesehen zwischen größeren Metzgereien und richtigen Industriebetrieben. Und da sehen wir auch unsere Stärke: in der Regionalität und in der Flexibilität, weil wir Dinge schneller umsetzen können. Als zum Beispiel die Anfrage von der REWE DORTMUND kam: Könnt Ihr nicht wieder Hausmacher Produkte im Glas machen?

Christoph Borutta: Da habe ich erstmal geschluckt und gefragt: Kennst Du den Aufwand? Weißt Du, was wir hier investieren müssen?  
Thorsten Rabe: Aber das Metzgerherz ist aufgegangen.  
Christoph Borutta: Ja, klar. Das sind ja so ganz ursprüngliche Produkte: Hausmacher-Leberwurst im Glas, Blutwurst, gekochte Mettwurst. Das finde ich toll. Und es wird gut angenommen.  
**Wann haben Sie erkannt, dass traditionelle Produkte und Verfahren Ihre Stärke sein können?**  
Christoph Borutta: Im Grunde hat das begonnen, als der Handel bei uns ungekühlte Mettwurst nachgefragt hat. Das hat ein Umdenken angestoßen, denn wenn die Wurst nicht gekühlt wird, muss man noch mehr aufpassen, damit man durch Naturreife die Haltbarkeit hinbekommt. Wir wollen ja keine Konservierungsstoffe benutzen. Da haben wir uns wieder auf die ganz klassischen traditionellen Verfahren besonnen.

## Betrieb & Tradition



Der Name Menken ist im Ruhrgebiet seit 1909 ein Begriff für gute Wurstwaren. Damals eröffnete der Fleischermeister Fritz Menken in Recklinghausen sein erstes Geschäft. Schnell konnte er weitere Fachgeschäfte eröffnen, und schließlich auch für den Großhandel produzieren. Seit Mitte der 80er Jahre hat Menken seinen Sitz in Gladbeck, und Menkens Nachfolger Christoph Borutta und Thorsten Rabe sehen sich in der Tradition des alten Fleischerhandwerks. Neben den legendären Pfefferpeitschen bietet Menken seit kurzem auch wieder Hausmacher-Wurstspezialitäten im Glas an.

ANZEIGE



Hier sagt man's ...

geradeheraus

"Im Ruhrgebiet ist es wie auf Mallorca: Das Hinterland ist wunderbar."

Harald Schmidt

## Zuhause schmeckt's am besten

Schmalzspezialitäten die einfach lecker sind.



Kokenlaums Bänd satt in de Isenbahn un wull nao Mönster. Bi emm satt nao so 'nn ölleren Mann. De beiden unnerhollen sick up plattdütsk. Dao fraogg so 'nne fiene Frau, de auk in dat Abteil satt: »Sagen Sie mal, meine Herren, sprechen Sie plattdeutsch?« »Jau, sagg Bänd,«vi küert platt.« »Immer?«, fraogg de Frau. »Ne«, sagg Bänd, »nich immer, dat dao wi bloß, wenn wi us watt seggen willt.« »Aus Prinzip?«, fraogg de Frau dann nao. »Ne, ne«, sagg Bänd, »nich ut Prinzip, wi sind ut Nordwoll.«