April 2002: Mit der BSE-Krise kam für den Ochs am Spieß das Aus!

Fleischer und Verbraucher bleiben verunsichert

Der Viehhändler aus Hennweiler wird nebenbei zum Entsorger – Aus für den „Ochs am Spieß“ beim Meddersheimer Weinfest

HENNWEILER/MEDDERSHEIM. Aus für den traditionellen „Ochs am Spieß“ in Meddersheim, neue Aufgaben als Entsorger für den Viehhändler aus Hennweiler. Verbraucher-Verunsicherung und -Schutzgesetze schlagen voll auf die Region durch.

Die kulinarische Köstlichkeit, die sieben Jahre in Folge als Attraktion der Meddersheimer Festgemeinschaft hunderte Besucher magisch anzog, hat sich nun ins Gegenteil gekehrt. Darin sind sich die freiwilligen Weinfesthelfer einig. Deshalb schwang während der jüngsten Weinfestsitzung in der Absage viel Wehmut mit. Winzer Heiko Bamberger: „Die Gäste sehen das Gerippe und dann sind plötzlich wieder jene hysterischen Erinnerungen da, die Rindfleisch ins Gerede brachten.“

Bekanntlich ermittelt die Staatsanwaltschaft derzeit gegen die Tierkörperbeseitigungsanstalt (TBA) Rivenich, weil diese risikobehaftetes Material weiter verarbeitete und die schmalen Erlöse tierischer Fette auf ihrer Habenseite verbuchte. Rigoros wird seit 1. April die EU-Richtlinie 999 aus 2001 umgesetzt: Alles, was auch nur annähernd mit Rückenmark zu tun hat, muss eingefärbt und gesondert abgeliefert werden.

Die Veterinärin bei der Kreisverwaltung Bad Kreuznach, Barbara Rustige, stellte klar die Gesetzeslage heraus, die „überraschend und schnell gekommen ist, aber zwingend umgesetzt werden muss“. Dabei spielt es keine Rolle, wie dies das benachbarte Ausland handhabt.

Mehrfach sind auch im Kreis Probleme bei der ordnungsgemäßen Beseitigung vorgekommen. Mittlerweile wandte sich der Kreis-Bauernverband deshalb an den Hennweilerer Vieh- und Fleischhändler Guido Müller und bat darum, Schlachtabfälle und Risikomaterial von bäuerlichen Betrieben gegen Bezahlung entgegenzunehmen und sachgerecht zu entsorgen. Christian Beisiegel vom gleichnamigen Zerlegebetrieb im Bad Kreuznacher Schlachthof bestätigt, dass er seit 1. April keine Teile mit Wirbelsäule von Tieren über zwölf Monate an seine Kunden ausliefert, sondern diese Teile großflächig mit Tinte einfärbt und als „Risikomaterial“ entsorgen lässt.

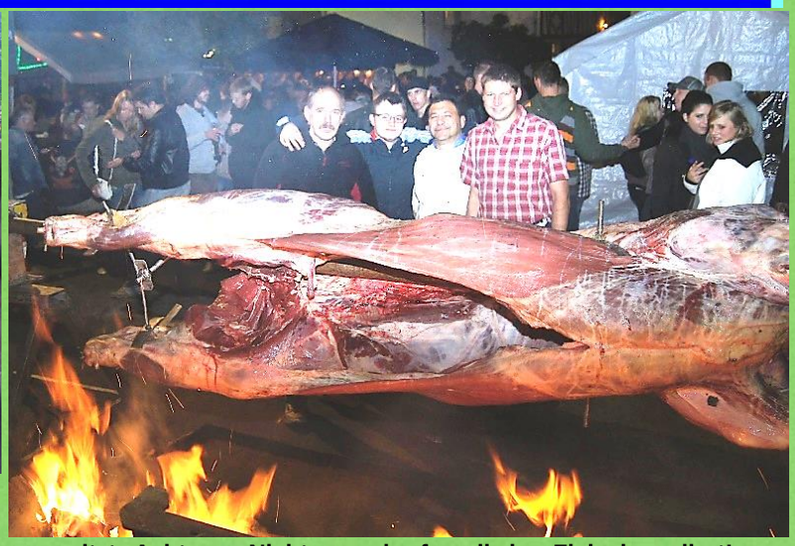
Mit direkten Folgen für die Festspezialität: Die Stabilität für einen fast 300 Kilo schweren Ochsen auf dem Spieß wäre ohne Wirbelsäule nicht gegeben. Und wenn man ein Tier unter zwölf Monate aufspießen würde, wären da immer noch jene Gedanken im Hinterkopf, die „dem Verkauf und Verzehr derzeit nicht förderlich wären“, so die Verantwortlichen. Der örtliche Fleischermeister Bernd Hey hofft wie die ganze Branche auf bessere Zeiten, setzt auf Aufklärung und heimische Produkte mit Herkunftsnachweis.

„Denn momentan herrscht Hysterie pur.“ So hätten Fahrer der TBA schon in mehreren Fleischereien an der mittleren Nahe sogar Kalbsknochen aussortiert, weil sie das Alter der Tiere nicht abschätzen können und verunsichert sind.

Derzeit wird mit Hochdruck die Bad Kreuznacher Schlachtstätte komplett abgebaut und nach Zagreb transportiert, wo sie noch in diesem Jahr in Betrieb genommen wird. Nur vier Jahre war die nach modernsten EU-Anforderungen gebaute Anlage in der Kreisstadt in Betrieb – schnelllebig ist das Geschäft in der Fleischbranche.

„Fleisch aus der Region darf nicht als Lockartikel zur Ramschware verkommen“, fordert der Hennweilerer Guido Müller. Beim Weinfest in Meddersheim am letzten Augustwochenende muss übrigens trotzdem niemand hungern: Saumagen ersetzt als Spezialität diesmal den endgültig in Ungnade gefallenen „Ochs am Spieß“. (hey)

Das „Risikomaterial“ muss jetzt eingefärbt und getrennt entsorgt werden, wie Jan Hey demonstriert. Die neuen Verordnungen bedeuten des Aus für den Ochs am Spieß. ■ Foto: Bernd Hey



www.Heylive.de: Die Zubereitung ist simpel einfach. Man nehme …: Noch vor dem Aufspießen wird der Ochs mit einer Lake aus (max. 7 Grad) KOCHsalz- Lösung & Gewürzenespritzt. Achtung: Nicht zu scharf, weil das Fleisch verliert! Während dem Garen wird der Ochs mit Öl und Gewürzen (eventl. Rotwein) außen überpinselt. Je nach Hitze wird die erste gegarte Schicht nach gut zwei Stunden abgeschnitten und in einer Bratensoße (viel Zwiebeln, Kräuterknoblauchbuttergewürz, Gewürzen & Soßenpulver) in einer großen Pfanne separat weiter gegart. Wenn der zweite Abschnitt erfolgt, kann mit der Ausgabe begonnen werden. Die Metzger beim Meddersheimer Weinfest hatten am meisten Erfolg, wenn sie den Kunden ein Stück direkt vom „Ochs am Spieß" abschnitten, und zu einem weiteren aus der Soße legten. Bauernbrot und Salat gehören dazu. Gemeckert hat kein Mensch. Obacht: Hygiene und Sauberkeit haben oberste Priorität – das Auge isst mit!