

„Das ganze Tier verwerten“

Mit Tradition und Herz: Die Fleischerei Andreas Witte

Thomas Wübker

Seit 1973 firmiert die Fleischerei an der Meller Straße unter dem Namen Witte. Die Tradition des Geschäfts reicht aber viel weiter zurück. Mittlerweile ist aus der Tradition wieder Gegenwart geworden.

Die Fleischerei Andreas Witte kennen wahrscheinlich viele Osnabrücker, die mal die Meller Straße entlangefahren sind. Der markante rote Schirm, der das Geschäft ziert, hängt dort schon seit vielen Jahren. Der Vater von Andreas Witte hatte das Unternehmen 1973 übernommen. Vorher trug die Fleischerei den Namen Sprehe. In der Familie der Wittes reicht das Fleischnhandwerk bis ins Jahr 1894 zurück. Damals eröffneten die Vorfahren von Andreas Witte ihr erstes Geschäft in Hagen.

Die lange Tradition der Familie beschert dem 47-jährigen Andreas Witte und seiner ein Jahr jüngeren Frau Anika ein paar Schätze, wie zum Beispiel das Rezept für Wellwurst. Die gibt es nur in der kalten Jahreszeit und nur bei ihnen, sagt Anika Witte. Dasselbe gilt für die Würste, das Kassler und den Schinken, der in der Räucherammer der Fleischerei mit Kalt- und Heizrauch angefertigt wird. „Dieser Naturrauch ist authentisch für uns“, sagt Anika



Sie lieben, was sie tun: Anika und Andreas Witte in ihrer Fleischerei in Osnabrück. Foto: David Ebener

Witte. Auch dies sei einmalig für ihre Fleischerei.

Als sie nach dem Grund für die Einmaligkeit ihrer Produkte gefragt wird, antwortet sie wie aus der Pistole geschossen: „Es sind die Liebe, die Begeisterung und die Hingabe.“ Wenn man diese Dinge nicht beherzige, sei man einer von vielen, sagt sie weiter und fügt ernst an: „Bei jedem Kleinbetrieb, der aufgibt, geht auch ein individueller Geschmack verloren.“ Jede Fleischerei hat oder hatte ihre eigene Tradition und ihre eigenen Rezepte.

Von Liebe spricht auch Andreas Witte, wenn er über sein Handwerk spricht. Der Fleischermeister für Feinkost und Wurstwaren sagt lächelnd, dass deswegen auf jedem seiner Produkte

Die Serie

Im Einzelhandel dominieren die großen Ketten. Das ist in Osnabrück nicht anders. Doch es gibt sie noch – kleine und große inhabergeführte Geschäfte, für die Osnabrück mehr ist als bloß ein weiterer Filialstandort. In unserer Serie „Der kleine Laden um die Ecke“ stellen wir in lockerer Folge einige von ihnen vor. Heute: Fleischerei Andreas Witte, Meller Straße 226a.

„Made with Love“ steht, also „mit Liebe gemacht“. In seinem Geschäft werden neben Fleisch und Wurst auch Ochsenschwanzsuppe, Eintöpfe, Trinkbrühe, verschiedene Grillsaucen oder Eisbein im Glas angeboten.

Und dann sagt Andreas Witte einen Satz, der für einen Fleischer ungewöhnlich klingt. Er empfiehlt, 30 Prozent weniger Fleisch zu essen. „Dafür soll man aber das ganze Tier verwerten.“ Bevor er etwas kaputt mache, verschenke er es lieber, sagt Andreas Witte. Er sagt auch, dass er Fleisch verkaufe, das hochwertig und frei von Zusatzstoffen oder Geschmacksverstärkern sei. Deswegen müssten seine Produkte nicht unbedingt teurer sein. Zu ihm kämen auch Menschen mit wenig Geld. „Die Leute haben was auf dem Teller, das schmeckt und satt macht.“

Die Wertschätzung sei ihnen wichtiger als das Produkt, betonen Anika und Andreas Witte. „Wenn man

Kunden hat, die einen auch als Mensch wertschätzen, ist das mit keinem Geld der Welt aufzuwiegen.“ Vor drei Jahren sei er einige Schritte zurückgegangen, erzählt Andreas Witte. „Das hat uns im tiefsten Herzen glücklich gemacht.“ Er meint, dass er sich von der industriellen Fleisch-Produktion abgewendet und sich auf das besonnen hat, was seine Vorfahren schon gemacht haben: ehrbares und ehrliches Handwerk.

Seit seinen Schritten zurück in die Vergangenheit habe sich seine Kundenklientel verändert, sagt Andreas Witte. Er und seine Frau hätten ein System eingeführt, das sich „Gemeinwohl-Ökonomie“ nenne. Ziel sei ein „ethisches Wirtschaftsmodell“. Das Wohl von Mensch und Umwelt wird zum obersten Ziel des Wirtschaftens“, heißt es auf der Internetseite der Bewegung.

Andreas Witte erzählt, er sei auf dieses Modell gestoßen, als es ihm wirtschaftlich nicht gut gegangen und er mit seinem früheren Geschäftsmodell unzufrieden gewesen sei. Die Schritte zurück haben ihn nach vorne gebracht. „Ich will Geld verdienen, aber auch Lebenssinn und Zufriedenheit“, sagt er. Die Wittes haben auch schon ihr nächstes Ziel gesteckt: „In zwei Jahren wollen wir in unserer Wertekette klimaneutral sein.“