

Hier geht es seit Jahren um die Wurst

Die Metzgerei Görs in Alt-Wittenau feiert ihr 20-jähriges Bestehen

Wittenau/Hermsdorf – Das „F“ in der Raute besitzt eine lange Tradition. Früher weit verbreitet, sieht man das Markenzeichen für ein Fleischereifachgeschäft heute nur noch selten. In Alt-Wittenau, Hausnummer 19, prangt es noch deutlich sichtbar an der Schaufensterfront. Es ist ein Hinweis darauf, dass es an diesem Ort Fleisch und Wurst aus eigener Herstellung gibt. Hier wird dem Zeitalter der Verpackungsware bewusst getrotzt, noch frisch von der Bedientheke verkauft. „Qualität und Service“, so lautet die Devise der Metzgerei Görs.

Im Januar 1998 wagt der junge Fleischermeister Christian Görs den Schritt in die Selbständigkeit, erwirbt das Geschäft von seinen Vorgängern. Die Metzgerei ist alteingesessen, sie existiert bereits seit 1945. Damals wie heute ist es ein kleiner, aber erfolgreicher Familienbetrieb. Mutter Christina Görs hilft ihrem Sohn, wo immer sie kann. Weitere acht Mitarbeiter kümmern sich um die Belange der Kundschaft. Sonderwünsche, sozusagen „Extrawürste“, sind kein Problem. „Viele Kunden kommen aus dem Kiez“, weiß der In-



Fleischermeister Christian Görs räuchert noch selbst.

Foto: ks

haber zu berichten. Nicht wenige von ihnen kennt er mit Namen, begrüßt sie persönlich mit Handschlag. Mittlerweile finden aber auch Verbraucher aus anderen Reinickendorfer Ortsteilen sowie aus angrenzenden Bezirken den Weg hierher. Ein typisches Fleischereifachgeschäft ist eben nicht mehr alltäglich.

Apropos Angebot: Die Theken sind reichhaltig bestückt, alle gängigen Fleischsorten, egal ob Schwein oder Rind, ob Geflügel oder Wild, finden sich in den Auslagen. „Besonders beliebt sind unsere Koteletts, auch die gefüllte Hähnchenbrust Toscana“, erzählt der Chef des Hauses.

Selbiges gilt für die warmen Braten, von denen am Wochenende immer zehn verschiedene zur Auswahl stehen.

Stolz ist der Fleischermeister auf seine Wildspezialitäten, die überwiegend aus Brandenburger Wäldern stammen. Er verarbeitet sie im eigenen Rauch zu Schinken oder Salami. Beim Schweinefleisch gibt es seit langem eine Kooperation mit der Firma Landjuwel. Dabei handelt es sich um eine Erzeugergemeinschaft von 90 norddeutschen Familienbetrieben, die Qualität und Regionalität gewährleisten. Es sei wichtig zu wissen, wo

das Fleisch herkommt, meint Görs. Er kann sich darauf verlassen, dass die Tiere mit Getreide aus eigenem Anbau und ohne Antibiotika gefüttert werden. Auch sonst legt man großen Wert auf Nachhaltigkeit. So kommen beispielsweise kein Glutamat und keine Emulgatoren in die eigene Wurst. Zu den Offerten gehören übrigens auch Feinkost, etwa verschiedene hausgemachte Salate, belegte Brötchen und täglich wechselnder Mittagstisch.

Als zweites Standbein besitzt der Meisterbetrieb einen Catering-Service, liefert auf Wunsch Buffets, gar ganze Spanferkel. Zwei Verkaufswagen sorgen dafür, dass die Wurst- und Fleischspezialitäten auf einigen Berliner Wochenmärkten erhältlich sind. Jetzt, im März 2018, kommt ein weiteres Fachgeschäft hinzu. Christian Görs hat die im Hermsdorfer Kiez beliebte Fleischerei Thiel in der Fellbacher Straße übernommen, nachdem die dortige Inhaberin kürzlich unerwartet verstarb. Görs verspricht den Hermsdorfern die Fortführung des Geschäfts in gleichem Umfang und in bewährter Qualität. ks