

## Goldene Konfirmation in Lutter erst im Jahr 2021

**Lutter.** Aufgrund der geltenden Einschränkungen für Gottesdienste hat der Vorstand der Kirchengemeinde St. Georg beschlossen, den Gottesdienst zur Feier des goldenen Konfirmationsjubiläums ausfallen zu lassen. Die Abstandsvorschriften lassen es nicht zu, dass ein Gottesdienst mit einer derart großen Besucherzahl in der St.-Georg-Kirche gefeiert werden kann, heißt es. Das Jubiläum der Konfirmationsjahre 1969 und 1970 soll im kommenden Jahr gefeiert werden.

## Unbekannter Täter stiehlt Kabeltrommel

**Ostlutter.** Ein unbekannter Täter hat in der Nacht zu Sonntag von einem Privatgrundstück im Schlagbaumweg eine Kabeltrommel entwendet, meldet die Polizei. Den Schaden geben die Ermittler mit rund 50 Euro an. Zeugenhinweise unter der Telefonnummer (0 53 81) 9 44-0.

## 60-jährige Kradfahrerin wird bei Unfall verletzt

**Seesen.** Eine 60-jährige Kradfahrerin ist am Sonntag bei einem Unfall leicht verletzt worden. Außerdem entstand laut Polizei ein Sachschaden in Höhe von etwa 9000 Euro. Gegen 16 Uhr befuhr ein 20-jähriger Autofahrer aus Seesen von der Poststraße kommend die Jacobsonstraße und wollte nach links in die Marktstraße abbiegen. Dabei kam es zum Zusammenstoß mit der Kradfahrerin, die die Jacobsonstraße in entgegengesetzter Fahrtrichtung befuhr. An beiden Fahrzeugen entstand Sachschaden.

## Zwei Bewohnerinnen beschimpfen sich

**Seesen.** In einem Hausflur in der Bismarckstraße sind am Sonntagmittag zwei Bewohner aneinandergeraten. Laut Polizei kam es zwischen einer 65-Jährigen und einer 43-Jährigen zu einem Streitgespräch. Beide Personen behaupteten, von der anderen Person mit Schimpfworten belegt worden zu sein.



### LIEBENBURG

**Ev. Kirchengemeinde Othfresen/Heißum.** Heute ist das Pfarrbüro von 15.30 bis 17.30 Uhr geöffnet.  
**DRK Othfresen.** Heute, 15.30 bis 19.30 Uhr, Blutspendeaktion im DGH.



### SCHLADEN

**Gemeindebücherei Schladen.** Heute geschlossen.  
**Ev. Kirchengemeinde Hornburg/Isingerode.** Das Kirchenbüro ist von 10 bis 12 Uhr geöffnet.  
**Heimatmuseum Hornburg.** Heute geöffnet von 14 bis 16 Uhr, Montelabbateplatz 1.

### Wir gratulieren

**Gielde.** Hans-Jürgen Hund, Schladener Weg 8 (75).



### LANGELSHEIM

**Tourist-Information Wolfshagen.** Heute geöffnet von 9 bis 17 Uhr, Im Tölletal 21.  
**Harzklub-Zweigverein Lautenthal, die Mountainbiker.** Heute, 17.30 Uhr, Treffen an der Tourist-Information zur Fahrradtour. Infos bei Lars Reichard unter Tel. 01 70 128 63 49. Gäste willkommen; Helmpflicht.

# Billigfleisch kommt nicht in die Tüte

Laut Fleischermeister Claus Brennecke aus Liebenburg wächst das Bewusstsein für gute Haltung und Qualität

Von Marieke Düber

**Liebenburg.** Eine eigene Landfleischerei zu eröffnen, in der auch wieder selbst geschlachtet wird – mit dieser Entscheidung überraschte Claus Brennecke seinen Vater vor rund 20 Jahren. Hitzige Diskussionen habe dieser Wunsch ausgelöst, obwohl Brennecke das Handwerk von der Pike auf im Familienbetrieb am Posthof gelernt hatte, und Schlachter immer sein Traumberuf war, erzählt der heute 54-Jährige.

Doch trotz Gegenwind blieb er der Idee und seiner Linie treu, bis heute. Jetzt sind Claus Brennecke und Alexander Samawatie, Chef der Landmetzgerei Schlüter in Vienenburg, die einzigen im Landkreis, die noch selbst schlachten.

20 Schweine und ein Rind werden in der Leber Straße in Liebenburg jede Woche geschlachtet, die Schweine am Montag, das Rind am Freitag. Das sei natürlich kein Großhandel, für die Filiale in Liebenburg aber schon ganz ordentlich, sagt Brennecke. Denn das gesamte Fleisch der Tiere, die in Liebenburg geschlachtet werden, geht in den Laden, das ist ihm wichtig. Zwar produziert die Landfleischerei auch Waren für Rewe und Edeka, das Fleisch dafür stammt allerdings von zwei Schlachtstätten in Holzminden und Osterode.

„Seine“ Schweine erhält Claus Brennecke wie auch Alexander Samawatie von Gero Krumme in Vienenburg. Die Tiere werden auf Stroh gehalten und haben nur einen kurzen Transportweg nach Liebenburg – gute Haltung ist Brennecke wichtig. Er selbst besitzt einige Sattelschweine und Rinder. Letztere stehen unter anderem in den „Wehrer Alpen“, wie die Feldmark bei Neuenkirchen und Wehre inoffiziell heißt.

20 bis 22 Rinder hält Brennecke jedes Jahr, gekauft werden die Tiere, wenn sie ein Jahr alt sind. Ein dreiviertel Jahr werden sie auf der Weide gehalten, dann kommen sie für die Endmast in den Stall. Fleckvieh

steht hier oben auf den Koppeln zusammen mit Charolais, aber auch Harzer Rotes Höhenvieh werde bei ihm geschlachtet. „Weniger die Rasse ist entscheidend, sondern vielmehr die Haltung“, sagt er. Brennecke kauft ausschließlich Kühe aus Mutterkuh- und Weidehaltung.

## Extreme Entwicklung

Betriebe wie seiner sind selten geworden. Früher, da habe es noch deutlich mehr Hausschlachtungen gegeben, erinnert sich der Fleischermeister. Doch die Auflagen wurden höher und höher, die großen Schlachthöfe immer größer, und Fleisch auch immer billiger. Diese Entwicklung habe nach dem Zweiten Weltkrieg eingesetzt, als es für



Was selbst geschlachtet wird, geht auch nur in den Laden in Liebenburg – das ist Claus Brennecke wichtig.

Fotos: Düber

die Menschen wenig zu Essen gab. „Zu Zeiten des Wirtschaftswunders wollte man dann Fleisch und Wurst zu einem günstigen Preis anbieten. Das hat sich aber extremisiert“, sagt Brennecke.

Über die Zustände in großen Schlachthöfen wie Tönnies ärgere er sich seit 20 Jahren und macht auch diese für das Billigfleisch verantwortlich: Menschen werden ausgenutzt und unterbezahlt, um das Fleisch so günstig halten. Viele Leute hätten mittlerweile an die niedrigen Preise gewöhnt, die allerdings nicht die Realität abbilden. Aber beispielsweise auch die Kosten für die Fleischbeschau fallen zugunsten der großen Schlachthöfe aus. Zum Vergleich: Für die Fleischbeschau zahlt Brennecke 17,50 Euro pro Tier – ein Hof wie Tönnies dagegen 20 Cent. „Ein Riesenunterschied“, sagt Brennecke.

Doch es werde mehr und mehr deutlich, dass ein Umdenken in den Köpfen stattfindet – extremer noch, seit Tönnies in der Kritik steht. Schon seit Jahren merke er, dass die Menschen mehr Wert auf gute Haltung und Schlachtung legen, erzählt Brennecke. Neben Kunden aus der Region kaufen ihm zufolge auch immer mehr Menschen von weiter her

in Liebenburg ein, vor allem am Wochenende. Das könne man ganz gut an den Kennzeichen sehen, er entdecke zudem immer wieder neue Gesichter, gerade junge Familien. Das habe auch Auswirkungen auf die Branche, denn: „Das Schlachtersterben wird gestoppt“, meint der Fleischermeister. Es gebe wieder mehr Betriebe, die den Schritt zurück wagen und beginnen, selbst zu schlachten.

## Richtige Entscheidung

Und wenn alles klappt, soll es auch noch lange mit Brennecke in Liebenburg weitergehen: Seine Tochter Laura habe gerade die Gesellenprüfung zur Fleischerin abgelegt, erzählt Claus Brennecke, und die Chancen stünden gut, dass sie den Betrieb eines Tages übernehmen wird. „Ich würde mich zumindest freuen“, sagt Brennecke.

Solche Entwicklungen geben ihm recht und bestätigen ihn darin, vor 20 Jahren die richtige Entscheidung getroffen zu haben. Auch wenn die Situation damals noch anders war, als die Menschen noch mehr in Richtung Supermarkt strebten. Mehrere Jahrzehnte Erfahrung hat Brennecke als Schlachter – aber ein Tier zu töten, das falle ihm auch jetzt noch nicht leicht. „Sonst wäre man aber auch ein Unmensch“, findet Brennecke.



Braun-weißes Fleckvieh grasst auf den weitläufigen Weiden in den „Wehrer Alpen“ ebenso ...



... wie weiße Charolais. Denn nicht Rasse, sondern Haltung ist entscheidend, so Brennecke.



Ein Einblick in die Wurstproduktion bei Brenneckes in Liebenburg: 20 Schweine und ein Rind werden wöchentlich geschlachtet.



Die Landfleischerei Brennecke produziert auch Wurstwaren für Rewe und Edeka – für diese kommt das Fleisch aber von Schlachtstätten in Osterode und Holzminden.