

# Lammwurst aus der Bio-Metzgerei

**ZERTIFIZIERT** Andreas Lauer setzt auf außergewöhnliches Angebot

VON TINA-FISCHBACH-NISPEL

**Cölbe.** Eine zertifizierte Bio-Metzgerei – die finden Verbraucher nicht oft. Andreas Lauer aus Cölbe hat sie. In seiner Verkaufstheke finden sich ganz besondere Leckereien. Handgemacht und Bio eben.

Ob Wurst vom Lamm oder das Fleisch vom Schaf, Rote vom Rind, Aufschnitt oder auch das Wienerwürstchen – Andreas Lauer weiß, was in seiner Wurst drinnen ist und wo das Fleisch herkommt. Vielfach von den eigenen Tieren, die auf Weiden in und um Cölbe aufgewachsen sind. 15 Rinder, 30 Ziegen, 60 Schafe und 70 Hühner zählt der Bestand, den sein Vater irgendwann einmal aufgebaut hat. Aus Liebe zur Landwirtschaft.

## ■ Glutamate bleiben außen vor

Die hat Andreas Lauer auch, sein besonderes Augenmerk liegt dabei auf dem Begriff „Bio“. „Ich war schon immer ein Bio-Mensch“, sagt der Fleischermeister, der die Metzgerei Lauer 1997 eröffnet hat. Und weil ein Tier, das biologisches Futter gefressen hat, keine Bio-Ware mehr ist,



*Besuch vom Chef: Die Ziegen von Andreas Lauer freuen sich über frische Holunderzweige. Der Fleischermeister aus Cölbe weiß, wo sein Fleisch herkommt.*

*(Foto: Fischbach-Nispel)*

sobald es in den Räumlichkeiten einer nicht zertifizierten Metzgerei geschlachtet wird, hat Lauer auch seinen ganzen Metzgereibetrieb unter das Bio-Siegel Hessen gestellt. Der Fleischermeister aus Leidenschaft verwendet aus

Überzeugung keine Glutamate und Hefeextrakte. Diese intensivieren den Geschmack, sind künstliche Geschmacksverstärker.

Lieber ist ihm die natürliche Variante: In Tomate und Sellerie sind Stoffe enthalten, die eine ähnliche Wirkung im Gaumen erzielen.

## ■ Naturgewürz und Meersalz

So wenig Zusatzstoffe wie möglich – lautet die Devise von Andreas Lauer. Er verwendet Naturgewürze und Meersalz für seine Wurst. Und auch die Marinaden für das Grillfleisch kommen ohne Glutamate und allergene Stoffe aus. Seiner Wahrnehmung nach finden Produkte ohne Zusatzstoffe unter den Kunden einen immer größeren Zuspruch.

Auch das Außergewöhnliche mögen seine Käufer. Etwa die Wildschweinwurst, von Tieren aus dem heimischen Forst. Oder die Bio-Rindsbratwurst. „Ich versuche, viele spezielle Sachen anzubieten“, sagt der Fleischermeister. Seine Kunden danken es ihm.

■ Weitere Informationen unter: [www.metzgerei-lauer-coelbe.de](http://www.metzgerei-lauer-coelbe.de); ☎ (0 64 21) 8 66 85