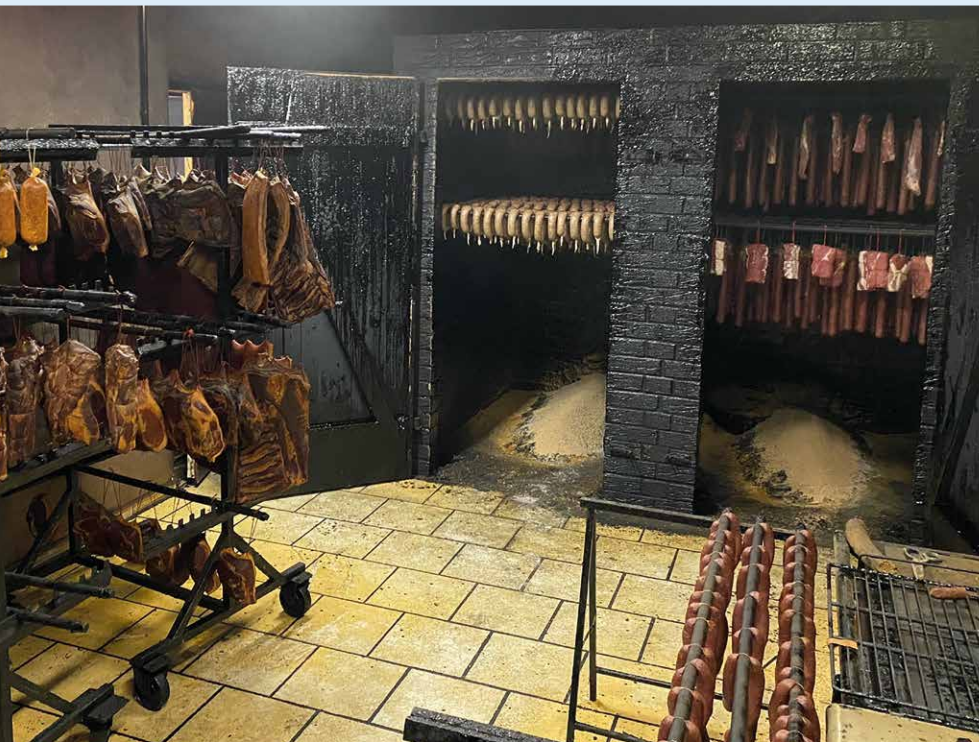


Regional ist erste Wahl

Fleisch- und Wurstwaren ohne Schnick & Schnack



VORSICHT GESCHMACK sagt ja eigentlich schon (fast) alles. Alexander Becker betreibt in Bassendorf an der Trebel eine Lebensmittelmanufaktur mit einem kleinen schmackhaften Fleisch- und Wurstsortiment, dazu Schinken und Speck. Im Dorfladen Bassendorf werden viele weitere Produkte aus der Umgebung wie Eier, Gemüse, Honig und Konfitüren angeboten. Außerdem steht Alexander Becker mit seinem Verkaufswagen auf den Wochenmärkten in Wolgast, Stralsund und Warnemünde. Wir haben ihn gefragt, wie alles begann und was ihm bei seinen Produkten wichtig ist.

Alexander, wie ist VORSICHT GESCHMACK entstanden?

Wir haben das Haus hier in Bassendorf 2002 von einer alten Frau gekauft. Auf dem großen Grundstück haben wir den Obstbaumbestand belassen und teilweise auch noch selber etwas angebaut. Die Früchte haben wir zuerst nur für den Eigenbedarf zu Marmeladen, Gelees etc. verarbeitet. Aus Spaß habe ich dann angefangen, die Gläser meinen Arbeitskollegen mitzubringen. Die haben gesagt, ach bring mal noch was mit, das hat so gut geschmeckt. Dann habe ich irgendwann angefangen, ein halbes Schwein zu kaufen, um Wurst zu machen, so wie meine Oma das gemacht hat. Als Kind habe ich meinen Großeltern immer beim Wurstmachen geholfen. Die ersten Wurstgläser habe ich auf dem Flohmarkt verkauft.

2005 wollte ich dann nicht mehr in der Hotellerie arbeiten. Ich habe mich mit einem Dorfladen selbstständig gemacht, neben den eigenen Produkten auch Schnaps, Bier und Zigaretten verkauft. Stück für Stück habe ich mich immer mehr um meine eigenen Produkte gekümmert. Irgendwann habe ich Marmelade, Saft und Wein weggelassen, weil die Nachfrage nach Fleisch und Wurst größer war. So ist das Stück für Stück entstanden.

Was habt Ihr alles im Sortiment?

Frisches Rind, Schwein, Geflügel. An Wurst gibt es Mett-, Leber-, Blutwurst, Salami, Knacker, Schinken und Speck.

Was ist Dir bei Deinen Produkten am wichtigsten?

Mein Qualitätsanspruch ist sehr hoch, weil wir es selber essen wollen. Das ist überhaupt der Grund gewesen, warum wir Lebensmittel hergestellt haben. Wir wollten ja nicht irgendwelches Zeug mit zig Zusatzstoffen aus dem Supermarkt kaufen, sondern wir wollten das schon gern selbst bestimmen, was wir essen.

Zu dem Zeitpunkt ist auch unser erster Sohn geboren und weil die meisten Allergien durch Lebensmittel ausgelöst werden, wollte ich zumindest das ein bisschen unter Kontrolle haben. Ich poste auch regelmäßig auf Instagram, wie wir das Fleisch verarbeiten, damit die Kunden selber sehen können, welche Qualität das Fleisch hat und was alles in die Wurst kommt.

Was bedeutet das Thema Regionalität für Euch?

Ich habe mal 3 Monate im Allgäu gearbeitet. Da hat jeder erst mal im eigenen Dorf geguckt, wer was anzubieten hat. Wenn es das Gebrauchte nicht gibt, fährt man ins Nachbardorf. So haben alle was davon, das Geld bleibt vor Ort. Und das versuche ich auch hier zu praktizieren. Der Bauer, bei dem ich die Rinder kaufe, lässt bei mir Wurst herstellen. Auf den Wochenmärkten kauft der Bäcker meine Wurst und ich sein Brot und seinen Kuchen. In Ansätzen funktioniert das schon.

