

Und die Menschen dort kaufen gezielt ein. Oft sind es Stammkunden, die seit Jahren immer dasselbe Produkt nehmen und nichts anderes als den Geschmack der Fleischereiwaren aus Niels' Betrieb wollen. Der Fleischermeister ist froh über das feste Standbein, dass sein Vater und er sich über Jahre hinweg aufgebaut haben. Denn: „Die großen Supermärkte machen uns ordentlich zu schaffen“, kritisiert er. „Insgesamt wird es immer schwieriger für die Handwerksbetriebe in unserer Branche.“

Wer einen Blick in den Verkaufswagen wirft, weiß sofort, warum die Kunden über die Vielfalt staunen: Die Zahl der ordentlich in Reih und Glied aufgestellten Präsentationsschalen ist riesig. Es gibt ca. 100 Wurstsorten. Frischfleisch vom Rind, Kalb, Schwein und Lamm. Dazu dutzende selbstgekochte Fertiggerichte wie Gulasch, Rouladen, Rinder- und Schweinebraten sowie Steckerrübenmus mit Kassler – eine lecker-deftige und typisch schleswig-holsteinische Mahlzeit. Verschiedene Eintöpfe, Erbsensuppe, Kartoffelsuppe kann man ständig kaufen und zuhause einfach aufwärmen.

Gekocht wird nach traditionellen, teils sehr alten schleswig-holsteinischen, aber auch schlesischen Rezepten - überliefert von Ingo Niels Vater- und mit überwiegend natürlichen Gewürzen. Lungenwurst und die schlesische Wellwurst, sowie zu Weihnachten die schlesische Weißwurst sind beispielsweise so solche Spezialitäten, die anderswo kaum zu bekommen sind. „Rouladen im Glas gehen wie geschnitten Brot“, sagen Senior Ingo und Junior Mario übereinstimmend. Doch die besondere Spezialität der Landfleischerei Niels sind die Holsteiner Katenrauchschinken, die noch von Hand gesalzen und in der eigenen Räucherammer in den Rauch gehängt werden. Zwei Monate lang bleiben sie dort und reifen im Rauch - Handwerksqualität, die man später schmeckt.

„Das Fleisch bezieht unser Betrieb von einem Landwirt aus der Probstei. Das ist nahe bei uns. Ich kenne den Mann und seine gute Hof- und Tierhaltung seit langem“, sagt Niels. Für ihn spiele auch das Tierwohl eine wichtige Rolle, sagt er. „Der Landwirt ist selbst Fleischermeister und schlachtet fach- und tiergerecht direkt bei sich im Betrieb.“ So entfällt der stressige Lebend-Transport der Tiere. Die nach EG-Norm zugelassene Fleischerei verarbeitet das frische Rind- und Schweinefleisch sofort.

1960 gründete sein Vater Hans Niels den Betrieb in Gönnebek, einem ländlichen Ort zwischen Bad Segeberg und Neumünster. Von Beginn an wurden die Wochenmärkte mit einem mobilen Verkaufsstand angefahren. Derzeit fährt das Verkaufsmobil die Märkte in Bad Segeberg, Neumünster, Wahlstedt und Trappenkamp regelmäßig an. Zehn Menschen aus der nahen Region haben hier ihren Arbeitsplatz. Ingo Niels führt den Betrieb mehr und mehr gemeinsam mit seinem Sohn Mario Niels (34), der die Fleischerei in absehbarer Zeit übernehmen und dann in dritter Generation weiterführen will. Der Junior plant, das Geschäftsmodell zunächst einmal genauso fortzuführen und auch sämtliche Mitarbeiter zu übernehmen.