



Die Metzgerei Pelgen in Neustadt a. d. Weinstraße ist ein typischer Familienbetrieb. Alle packen mit an. Die Wurstküche wird per Niederdruck-System gereinigt und desinfiziert.

Bereits 1993 übernahm Fleischermeister Jürgen Pelgen die Metzgerei von seinem Vater. Heute führt er sie in zweiter Generation mit Ehefrau, Schwester, Tochter und Sohn. Sie liegt mitten in der Fußgängerzone und viele Stammkunden kaufen hier ein, z. B. Pfälzer Blutwurst oder Saumagen, „Herzpeffer“, Mandel-Trüffel-Leberpastete, Rohwürste ohne Zusatzstoffe, Coppa oder auch mal ein Tomahawk-Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Alles wird täglich frisch hergestellt. Pro Woche verarbeitet die Metzgerei etwa zwölf Schweinehälften sowie ein halbes Bio-Rind. Seit drei Jahren schwört Jürgen Pelgen auf Fleisch der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall und ist seit 2015 sogar Fördermitglied von Slow Food. „Viele Kunden kommen gerade wegen der guten Qualität unserer Waren und wissen das zu schätzen“, berichtet er. Regelmäßig erhalten manche Kunden auch mal ein Päckchen mit Wurst per Post. Auch die Nachfrage nach Caterings mit Klassikern der gutbürgerlichen Küche ist groß. Fast jedes Wochenende wird ausgeliefert.

SCHAUM KRIECHT IN RITZEN

Aufgrund der Citylage ist der Produktionsbereich sehr kompakt. „Hier hat alles seinen Platz

und alle Abläufe sind eingespielt“, sagt Jürgen Pelgen. Es herrscht ein System der kurzen Wege. So geschieht selten etwas doppelt. Alle für die Wurstproduktion nötigen Maschinen und Geräte sind vorhanden. Sind alle Tätigkeiten und Aufgaben eines Tages erledigt, findet die Grundreinigung des Produktionsbereiches statt – meist am Nachmittag. Nach langem Suchen für ein effektives Reinigungssystem entschied sich der Fleischermeister vor drei Jahren für die Niederdruck-Schaumstation Pepito-II von Bobby, die an einer Wand montiert ist und zum Betrieb einen Hauswasser-, 230-V-Strom- und Druckluftanschluss benötigt. „Wir reinigen die Koch- und Rauchanlagen, Kutter, Füller, Wände und Arbeitsflächen gründlich vor und besprühen dann alles mit dem Schaum aus der Hygienestation“, erklärt er. Ein Wahlhebel ermöglicht die Umstellung zwischen Reinigen und Schäumen. 15 m lang ist der Schlauch, der das chloralkalische Reinigungs- und Desinfektionsmittel als kriechenden Schaum mit einem Druck von 10 bar dorthin bringt, wo er einwirken soll. Der langanhaltende, leicht feuchte Schaum wird flächendeckend aufgetragen und gelangt durch seine Konsistenz auch in sonst schwer zugängliche Ritzen oder Fugen. „Der flexible Service und die Qualität der Firma Bobby aus Bad Dürkheim haben uns über-

ALLES PICOBELLO



zeugt. Ein zuverlässiger Partner in Sachen Betriebshygiene ist unerlässlich“, betont er. Der Schaum wirkt etwa 10 bis 15 Min. ein. Danach sind Fett, Eiweiß oder Rauchharze gelöst und es wird mit klarem Wasser nachgespült. Aerosole bilden sich bei dieser Reinigung nicht. Typische Hochdrucksysteme dagegen führen in aller Regel zur Bildung von Wassernebel, wodurch sich eine Kreuzkontamination im gesamten Produktionsbereich ergeben kann. Ist alles sauber, kann der nächste Produktionstag beginnen. *mth*

www.metzgerei-pelgen.de, www.bobbyanlage.de



Fotos: Theimer