



Metzger Franz-Josef van Beber hält mit seinem „Fleisch- und Wurstparadies“ in Wanheimerort die Stellung.

STEFAN ARNDT/FRANKE FOTO SERVICES

## Metzger setzt auf Regionales vom Niederrhein

Franz-Josef van Beber betreibt sein Geschäft bald 40 Jahre. Für die Kunden lässt er sich immer wieder Neues einfallen

Katharina Luxen

**Wanheimerort.** Viele Duisburger Metzger haben Nachwuchsorgen. Ein Geschäft musste Franz-Josef van Beber bereits schließen. Nun möchte der Metzger mit neuen Kreationen und einem neuen High-tech-Gerät den Kundenwünschen nachkommen.

Einen Katzenprung vom Marktplatz in Wanheimerort erdenkt befindet sich die Metzgerei van Beber. Das Fachgeschäft des 69-jährigen Inhabers feiert im kommenden Jahr den 40. Geburtstag. 1968 begann van Beber seine Fleischerlehre in der damaligen Neudorfer Fleischerrei von Karl Herrmann Müller auf der Lüdgerstraße. Es folgte seine Meisterprüfung 1975 und die Übernahme der elterlichen Metzgerei 1983. Anders als seine Geschwister hatte er „nie einen anderen Gedanken, als diesen Beruf zu machen“. Und noch heute habe er Spaß daran.

Im Unterschied zu einigen seiner Kollegen produzieren van Beber und insgesamt 80 Wurstsorten nicht in seinem Laden auf der Fischerstraße, sondern am Niederrhein. 80 Prozent seiner Schweine und Rinder kommen von kleinen Bauernhöfen rund um Xanten. „Ich habe sehr gute Kontakte in dieser Region“, erzählt er. Seine gesamte Verwandtschaft lebt am Niederrhein und schon seinen Großeltern gehörte dort ein Bauernhof.

**Rindfleisch von den Rassen Limousin und Simmentaler**  
20 Prozent der Rinder und Schweine bezieht er aus dem Münsterland. „Regionalität ist das A und O sowie eine hochwertige Qualität“, so van Beber. Bioprodukte verkaufe er nicht, allerdings kaufe er ausschließlich Ferkel, das sind junge Kühe, die noch nicht gekalbt haben und bis zu 18 Monate alt sind. Seine Rinder werden aus den Rassen Limousin und Simmentaler gezogen



Die Mitarbeiter sind alle schon seit Jahren in der Metzgerei beschäftigt.

STEFAN ARNDT/FRANKE

### Die Öffnungszeiten

**Das „Fleisch und Wurst Paradies“** von Franz-Josef van Beber befindet sich an der Fischerstraße 72 und hat montags bis freitags von 7 bis 18.30 Uhr sowie am Samstag von 7 bis 13 Uhr geöffnet. Nähere Infos gibt es telefonisch unter 0203 77 78 78 oder im Netz: [www.fleisch-wurst-paradies.de](http://www.fleisch-wurst-paradies.de)

und recheneten sich durch eine sehr gute Massierung und hochwertige Qualität“ aus.

Pro Woche werden 400 bis 500 Kilo an Rind- und Schweinefleisch hier verarbeitet. 15 bis 20 Prozent seiner Wurstwaren kauft er hinzu, beispielsweise den Parmaschinken. Während van Beber sein Geschäft auf der Kardinal-Galen-Straße ganz schließen musste, laufe sein Laden auf der Fischerstraße gut. Dennoch gibt es keinen Nachwuchs und seine sechs Mitarbeiter sind teils jahrelange Weggefährten. Solange er Spaß hat, will er den Laden behalten. Wenn ein junger Kollege Interesse an dem Geschäft hat, gibt er es kostenlos weiter. „Ich will kein Geld für den Laden.“

### Die Branche plagen Nachwuchsorgen

Trotz der Nachwuchsorgen denkt van Beber allerdings nicht ans Aufgeben. Anfang des Sommers hat er sich erst einen Reifeschrank für

Rindfleisch angeschafft. Der Dry-age-Schrank wird gesteuert über Feuchtigkeit und Kühlung, bei gleichbleibender Temperatur. Im Laufe des Reifungsprozesses komme es zu einem 30- bis 40-prozentigen Gewichtsverlust, weil dem Fleisch Feuchtigkeit entzogen werde. Das Fleisch wird deshalb dunkler und besonders zart und intensiv im Geschmack. Am Ende der Reifung wird das dunkle Fleisch abgeschnitten. Das Endprodukt kostet je nach Art zwischen 49 und 99 Euro pro Kilo. Seit über drei Wochen reden nun ein paar Stücke Rindfleisch mit Knochen. Der Geschmack gehe ins Nuozige, beschreibt van Beber.

Zu den neuen Produkten der Metzgerei zählen die Käsebratwurst und die Aufschnittbauchbrüste mit Senf, die gut laufen. Zur Grillzeit ist die Krakauer mit Chili und Käse sehr beliebt, ebenso Rostbratwurst und vorgegarte, gewürzte Spareribs. Auch der Mittagstisch erfreut sich großer Beliebtheit.