

## Dampf ist jetzt nur für die Wurst da

**Reinheim/Ueberau.** Die Metzgerei Eller in Ueberau ist nicht nur wegen ihrer exzellenten Fleisch- und Wurstprodukte bekannt, sondern auch wegen origineller Rezepturen, charmantem Service und vielen Produkt-Innovationen. Kurz: Durch und durch eine Qualitätsmetzgerei. Allerdings gab's da im vergangenen Jahr noch einen mit Erdgas betriebenen Dampferzeuger, mit dessen heißen Wolken zweierlei Anforderungen erfüllt wurden: 1. Die Herstellung einiger Wurstprodukte und 2. Die Beheizung des gesamten Betriebes sowie der Wohnungen über eine Fußbodenheizung. Das Problem war nur, dass der Dampf, etwa 110° Celsius heiß, für die Fußbodenheizung wieder auf 45° runtergekühlt werden musste. Eine Energieverschwendung, die ins Geld ging. Nun, nachdem der Energiespezialist Germann GmbH aus Brensbach bei den Ellers einen Viessmann Gasbrennwertkessel (Vitocrossal 300) installierte und nebendran einen "Schnelldampf-Erzeuger", ist die Sache wieder im Lot: Der Dampf ist für die Wurst da, der Kessel für die Warmwasseraufbereitung und die Fußbodenheizung auf einer Fläche von rund 400 m<sup>2</sup>. Für Kerstin und Marco Eller bedeutet das mindestens 30 Prozent Kostenersparnis. Realisiert wurde das Germann-Projekt unter der Leitung von Nils Müller.

Geschäftsführer Marco Eller formuliert die Entscheidung für Germann sowie das Ergebnis der Zusammenarbeit so: "Wir hatten uns mehrere Angebote machen lassen und haben uns dann für das kompetenteste Konzept entschieden. Was durch die gute Beratung von Herrn Müller unterstrichen wurde. Hinzu kommt, dass die Firma Germann uns von Bekannten sehr empfohlen wurde." Kreativität, Kompetenz und Qualität zeichnen seit Jahren auch die Ueberauer Metzgerei aus, die schon mehrfach im Gourmet-Magazin "Feinschmecker" erwähnt und der Familienbetrieb als eine der besten Metzgereien Deutschlands ausgezeichnet wurde. Apropos Feinschmecker: Auffallend ist das große Sortiment selbst hergestellter Schinken und Salamis. Denn heute ist es nicht mehr selbstverständlich, dass Metzgereien ihre Salami selbst herstellen. Oft werden diese ins Sortiment hinzugekauft. Das liegt am hohen Aufwand, den man für die Herstellung dieser feinen Produkte betreiben muss. Dazu Marco Eller: "Das Geheimnis einer guten Salami liegt im Reifeprozess, der einige Wochen dauert. Er beginnt mit rund 60 Stunden Vorreifung im Klimaraum, anschließend gehen die Salamis in den Reiberauch, in dem sie rund drei Stunden im Rauch von Buchenholz räuchern. Nächster Schritt ist das Abtrocknen zum Strammziehen, um anschließend nochmal für drei Wochen im Klimaraum die optimale Reifung zu erhalten."

Qualität drückt sich nicht nur über den Herstellungsprozess aus, sondern auch über die Vielfalt der Formate (lang, kurz, dick und dünn) und Rezepturen: Hausmacher Salami, Trüffel Salami, Chorizo – eine spanische Paprikasalami – oder die grobe Bauernsalami und andere mehr. Weitere Belege für die Eller-Qualität sind die Tiere von Bauernhöfen aus der Region, die Gluten und Lactose freie Wurst und selbstverständlich die Besonderheiten und Spezialitäten wie die selbst hergestellte Ahle Wurst, die Chili Blutwurst oder die Gyros Bratwurst ... Und viele der leckeren Wurstprodukte haben nun ihren eigenen Dampf zum Brühen, Garen oder Räuchern, dank Germann GmbH, des zweiten Qualitätsbetriebs.



**Endlich gehen sie getrennte Wege: Dampf und Heizung. Über mindestens 30% Kostenersparnis freuen sich (im Vordergrund) Marco Eller, Geschäftsführer der gleichnamigen Metzgerei, und Kerstin Eller sowie Nils Müller, Projektleiter der Germann GmbH aus Brensbach**