

# Fleischspezialitäten in Aspik aus dem Mecklenburger Land



Eine Fleischerei, die es von ihrem Standort im Landkreis Nordwestmecklenburg zu internationaler Geltung gebracht hat, muss etwas ganz Besonderes an sich haben. Und dies ist bei der **Günter Puttkammer Fleischwaren Spezialitäten GmbH** zweifelsfrei der Fall. Der in Gadebusch ansässige Familienbetrieb, der immer noch vorwiegend auf Handarbeit statt Großproduktion setzt, genießt insbesondere wegen seiner Spezialitäten im Aspiksegment national wie international einen hervorragenden Ruf. Auf der Internationalen Grünen Woche 2012 in Berlin präsentierte das Unternehmen u. a. laktosefreie Schinkenröllchen mit Sahnemeerrettich und Frischkäse.



Firmensitz der Günter Puttkammer Fleischwaren-Spezialitäten GmbH in Gadebusch

Die Ursprünge von Puttkammer reichen zurück bis in das Jahr 1835, als Karl Franz Puttkammer in Stolp, einem ehemaligen preußisch-deutschen Landkreis in Pommern, eine Fleischerei gründete. Ende des 19. Jahrhunderts eröffnete die Familie Puttkammer in Wittenberge/Elbe eine Wurstfabrik, die sich innerhalb kürzester Zeit zu einer der größten in der Region entwickelte. Zehn Jahre nach der Flucht aus der DDR

machten sich Günter und Ordaly Puttkammer 1964 in Hamburg mit einem kleinen Ladengeschäft und angegeschlossener Fleischerei erneut selbstständig. „Mein Vater hatte bereits damals erkannt, dass in der Produktion fettarmer und leicht bekömmlicher Fleischwaren eine Marktische mit hervorragenden Wachstumschancen lag“, erzählt Lars Puttkammer, heute in der fünften Generation Geschäftsführer des Un-

ternehmens. Die selbst entwickelten Spezialitäten wie Schinkenröllchen in Aspik, Sülzkotelett oder der schon legendäre Hamburger Ochsenmaulsalat in Aspik stießen auf ein so gutes Echo, dass schon bald ein Umzug auf den Hamburger Schlachthof unumgänglich wurde. Doch Anfang der 90er Jahre genügte auch dieses Firmengelände trotz einer Verdreifachung der Kapazitäten den dank der stetig steigenden

Nachfrage ständig wachsende Anforderungen nicht mehr. Die Firmenleitung um Günter Puttkammer und Juniorchef Lars Puttkammer erwarb in Gadebusch eine alte Konsumfleischerei, entkernte und modernisierte sie und verlegte 1993 das komplette Unternehmen nach Nordwestmecklenburg. Mit zunächst 15 Mitarbeitern und einer Produktionsfläche von 2.500 qm setzte Puttkammer auch am neuen Standort seine Erfolgsgeschichte fort. „Bereits zwei Jahre später waren wir mit unserem Sülzkotelett in delikatem Aspik bei ALDI Nord gelistet und sind es bis zum heutigen Tag“, berichtet Lars Puttkammer. „Den bundesweiten Durchbruch schafften wir Ende der 90er Jahre mit der Entwicklung der mit Sahnemeerrettich gefüllten Schinkenröllchen in Aspik, die uns vor allem die Türen



Drei Generationen eines erfolgreichen Familienbetriebs:  
Ordaly, Günter, Roswita, Kevin, Lars und Marcel Puttkammer (v. l.)

*zum süddeutschen Markt öffneten.“*

Heute beschäftigt Puttkammer 75 Mitarbeiter, die auf einer Produktionsfläche von aktuell rund 7.500 qm 2011 ein Umsatzvolumen von acht Millionen Euro erwirtschafteten. „Vor vier Jahren haben wir ein Nachbargrundstück erworben und für eine Investition von rund zehn Millionen Euro eine neue Produktionshalle mit modernsten Fertigungsanlagen errichtet, in der die gesamte Aspikproduktion sowie die Bereiche Verpackung und Versand untergebracht sind“, verdeutlicht Lars Puttkammer das rasante Wachstum des Familienbetriebes.

Das Sortiment von Puttkammer umfasst mehr als 100 Fleisch- und Wursterzeugnisse, deren Spektrum vom Traditionssortiment bis hin zur innovativen Köstlichkeit reicht. Hierzu zählen neben den weit über die Region hinaus bekannten, entweder

mit Frischkäse oder Sahne- meerrettich gefüllten Schinken-, Puten- oder Straußenröllchen auch Spezialitäten wie Aspiktorten, Hähnchenbrust in Aspik, Delikatess-Lachsleber in Aspik, Mecklenburger Sauerfleisch, verschiedene Pasteten und regionale Köstlichkeiten wie Mecklenburger Grützwurst mit und ohne Rosinen. Abgerundet wird die Angebotspalette durch verschiedenste

Schmalzsorten sowie Brat- und Grillwürste. „70 Prozent unseres Umsatzes erzielen wir mit Aspikprodukten“, ergänzt Lars Puttkammer. „Wir entwickeln ständig Innovationen. So haben wir 2011 mit der Vorstellung von mit Erdbeerfrischkäse gefüllten Hähnchenröllchen gezielt jüngere Zielgruppen ange- sprochen und präsentieren im Mai regelmäßig Schinken-

röllchen in Tropfenform mit einer Füllung aus Frischkäse und Spargel als Saisonarti- kel.“

Auf der Internationalen Grünen Woche 2012 in Berlin stellte Puttkammer seine neuesten Hits vor: Ab 1. Februar 2012 sind alle Meerrettich- und Frischkäseartikel laktosefrei. Dies gilt nicht nur für die Schinken-, Puten- oder Frühstücksröllchen,



Der Klassiker aus dem Hause Puttkammer:  
Schinkenröllchen in Aspik gefüllt mit Sahne- meerrettich



Nicht nur bei der Produktion der gefüllten Schinkenröllchen genießt Handarbeit einen hohen Stellenwert

sondern generell für alle Puttkammer-Produkte, auch für die Mayonnaise im Fleischsalat. „Angesichts des Umstands, dass rund 15 Millionen Bundesbürger an einer Laktose-Intoleranz leiden und wir als erster Anbieter mit laktosefreien Produkten dieser Art auf den Markt kommen, eröffnet sich uns mit dieser Sortimentserweiterung ein ungeheueres Potenzial“, zeigt sich Lars Puttkammer zuver- sichtlich. Eines der Geheim-

nisse für die außergewöhnliche Innovationsfähigkeit von Puttkammer liegt für Lars Puttkammer in der engen Kommunikation mit Handelspartnern und Verbrauchern, durch die nicht nur regionale Geschmacksvorlieben entsprechende Berücksichtigung finden, sondern auch jahrzehntealte Traditionsspezialitäten immer wieder sorgsam den veränderten Marktbedingungen angepasst werden können.

noch per Hand gefertigt werden. Schließlich ist ein Produkt bei allen Vorgaben in Sachen Wirtschaftlichkeit letztendlich nur dann erfolgreich, wenn es den Kunden besser schmeckt als die Angebote der Konkurrenz. Eine besondere Bedeutung kommt dabei der Auswahl der Fleischlieferanten zu. „Wir beziehen unser Fleisch ausschließlich von ausgesuchten EU-Schlachtbetrieben in Deutschland, vorzugs-



*Neue Attraktion für die Bedientheke:  
Putenbrust Karibik im 1,5 kg Block*



*Laktosearm und nahezu fettfrei: Sülz-Kotelett in Aspic*

„Unsere Stärke liegt in der Produktion von Fleischwarenspezialitäten in höchster Qualität“, so Lars Puttkammer. Bis zu 15 t Fleisch werden bei Puttkammer täglich im Zweischichtbetrieb verarbeitet. Hinzu kommen u. a. 10 t Meerrettich pro Woche. Dabei legt man in Gadebusch größten Wert darauf, dass die meisten Produkte immer

weise direkt von bewährten Partnern aus der Region und stärken dadurch regionale Rohstofflieferanten“, hebt Lars Puttkammer hervor. „Darüber hinaus arbeiten wir selbstverständlich nach den HACCP-Richtlinien und sind IFS zertifiziert.“

Puttkammer-Produkte findet man bei namhaften Einzelhandelsunternehmen,

Großhändlern, in Fleischereifachgeschäften und bei Feinkosthändlern. Zu den zahlreichen direkten Abnehmern in der Region zählen u. a. Kantinen, Krankenhäuser, Kindergarten und -tagesstätten, Alten- und Pflegeheime, Tankstellen oder die Bundespolizei. „Wir haben aktuell einen Stamm von rund 800 aktiven Kunden, zu denen zunehmend Unternehmen aus dem europäischen Ausland zählen, beispielsweise aus den Beneluxländern, Österreich, Italien, Polen, Tschechien, Ungarn oder Schweden“, präzisiert Lars Puttkammer. „Da der Erfolg unserer Partner auch unser Erfolg ist, un-

terstützen wir unsere Kunden durch vielfältige Marketing- und Werbeaktivitäten, wie beispielsweise Verkostungsaktionen am Point-of-Sale.“ In den kommenden Jahren will der Familienbetrieb, in dem mit den Söhnen Marcel und Kevin bereits die sechste Generation in den Startlöchern steht, mit weiteren Innovationen von sich reden machen. „Wir wollen Puttkammer als Qualitätsmarke noch stärker im Markt verankern und unseren guten Ruf als Hersteller von ebenso schmackhaften wie leichten Fleisch- und Wurstspezialitäten schärfen“, schließt Lars Puttkammer.

**Günter Puttkammer Fleischwaren Spezialitäten GmbH**  
**Industriestraße 2**  
**D-19205 Gadebusch**  
**[www.puttkammer-wurst.de](http://www.puttkammer-wurst.de)**