

WIRTSCHAFT

Hier geht's um die Wurst: Schlachtereier mit drei Generationen



KJELD THOMSEN

Lokalredakteur

13. April 2022 Rapstedt/Ravsted
Zuletzt aktualisiert um: 09:18 Uhr



Die Schlachterfamilie Clausen mit Christian, Jørn-Henrik und Claus (v. l.)

Foto: kjt

In Rapstedt hat die Familie Clausen den Laden der Schlachtereier in der Storegade erweitert. Am 22. April wird das gefeiert. Mit Christian „Kedde“ ist inzwischen die dritte Generation Clausen in den Betrieb eingestiegen. Er möchte mit Qualität, Regionalität und Originalität punkten. Sein Weg in diese Branche war nicht vorgezeichnet.

Selbstverständlich wird dieser Anlass mit Grillwurst aus der eigenen Produktion gefeiert, gehört dieses Produkt doch zum Aushängeschild der Landschlachtereier Clausen aus Rapstedt.

Der Familienbetrieb „[Ravsted Slagteri](#)“ hat gerade erst den Laden in der Ravsted Storegade umgebaut und erweitert.

„Das soll am 22. April von 11 bis 16.30 Uhr gefeiert werden. Wir spendieren Grillwurst, und es gibt etwas zu trinken“, erwähnt Christian „Kedde“ Clausen im frisch umgebauten Verkaufsraum in der ehemaligen Meierei.

Die Immobilie hat Opa Claus 1994 erworben, und er richtete dort die Schlachterei ein, die er 1965 in der Ågade eröffnet und mehrmals erweitert hatn.

Mit „Kedde“ ist mittlerweile die dritte Generation ins Schlachtergeschäft eingestiegen. Neben Papa Jørn-Henrik mischt auch Claus Clausen mit seinen 75 Jahren noch kräftig mit.

Lehrerberuf auf Stand-by

Dass „Kedde“ die Familientradition fortführt, kam etwas unerwartet.

„Ich habe gerade erst meine Lehrerausbildung beendet. Ich habe aber auch immer schon zu Hause in der Schlachterei mitgearbeitet“, sagt der 25-jährige frischgebackene Lehrer.

Er wolle nun eine Schlachterausbildung dranhängen.

In der Corona-Zeit hatte „Kedde“ besonders viel im Geschäft ausgeholfen und unter anderem das Marketing über Facebook vorangetrieben.

„Wir hatten uns unter anderem ein Drive-in-Verkauf einfallen lassen“, erinnert sich der 25-Jährige noch gut an die restriktive Corona-Zeit, der man mit Einfallsreichtum und Geschäftssinn gleichermaßen begegnete.

Die Mitarbeit habe ihm so sehr zugesagt, dass er in den Betrieb eingestiegen ist.

Vertrauen zum Kunden aufbauen

Er hatte Blut geleckt, sagt „Kedde“ Clausen. Im übertragenen Sinn, versteht sich!

Die Kundenbetreuung über Facebook und das Beliefern über das Drive-in-Prinzip sind mittlerweile fester Bestand des Clausenbetriebes.





Die Clausens im Schlachterladen in der Ravstedt Storegade

Foto: kjt

Opa Claus freut es, dass die Familien- und Schlachtertradition in Rapstedt fortgesetzt wird.

„Besser kann es nicht laufen“, so der 75-jährige.

Erwartet, geschweige denn gefordert, hatte er es vom Enkel allerdings nicht.

Aus freien Stücken

„Ich habe ihn ja selbst aufgefordert, Lehrer zu werden, weil er sich das gut vorstellen konnte. Dass er nun doch in der Schlachterbranche weitermacht, ist seine eigene Entscheidung, die mich aber freut“, sagt der Opa, der selbst immer noch das Schlachtermesser ansetzt und mit seinen 75 Jahren immer noch eine Vollzeitkraft im Familienbetrieb ist.

Der Einzelhandel auf den Dörfern hat es generell schwer. Für Schlachtergeschäfte kommt hinzu, dass wegen des Klimaschutzes und zuletzt auch wegen der Ukrainekrise zu geringerem Fleischkonsum aufgerufen wird.

Diese auf den ersten Blick branchenfeindlichen Ansätze beunruhigen „Kedde“ Clausen nicht.

Im Gegenteil. Er sieht darin sogar eine Chance.

„Es gibt nicht mehr so viele Schlachter auf dem Land, und die Leute achten immer mehr darauf, woher das Fleisch kommt, wie es verarbeitet wird und von wem. Sie kommen dann zu uns. Wir verarbeiten ausschließlich Fleisch aus der Region“, so „Kedde“ Clausen.

Regional und transparent

Man wolle mit Qualität punkten. „Kunden gehen immer mehr dazu über, keine Mengen an billigem Fleisch in den Discountern zu kaufen, sondern weniger und hochwertigeres Fleisch zu wählen“, ergänzt der Jungunternehmer.

Diese Leute wolle man ansprechen, und solche Leute habe man bereits auch als Stammkunden.



Packen in der Rapstedter Schlachtereie alle mit an: Firmengründer Claus, Enkel Christian („Kedde“) und Sohn Jørn-Henrik.

Foto: kjt

„Bei uns kaufen Kunden ganz aus Sonderburg und Hadersleben ein“, erwähnt Seniorchef Claus Clausen.

Die Produkte bieten die Clausens bei sich in der Storegade, im örtlichen Let-Køb-Geschäft und beim Pendant in Holebüll (Holbøl) an. Jeden Freitagvormittag ist das Schlachtergeschäft zudem auf dem großen Markt in Brørup mit einem Verkaufsstand vertreten.

Außer Haus- und Partyservice

Ein wichtiges Standbein ist der Partyservice mit diversen zubereiteten Fleischgerichten außer Haus, darunter unter anderem Spanferkel für größere Gesellschaften.

„Wir beliefern auch Dorffeste und Festivals wie das Tønder Festival“, bemerkt Claus Clausen.

Das darf auch mit der dritten Generation gern so weitergehen, so sein Credo.

Der vergrößerte Laden in Rapstedt ist dienstags und mittwochs von 6.30 bis 15 Uhr sowie donnerstags und freitags von 6.30 bis 17 Uhr geöffnet. Am Montag ist das Geschäft geschlossen, da an dem Tag immer geschlachtet und alles für den Verkauf vorbereitet wird.





Der erweiterte Laden der Rapstedter Schlachtere

Foto: Privat