

POLIZEI SUCHT ZEUGEN

Einbruch ins Pfarrhaus

Syke-Barrieren. Unbekannte sind am vergangenen Wochenende ins Barrier Pfarrhaus an der Glockenstraße eingebrochen. Das teilt die Polizei jetzt mit. Die Täter gelangten in der Zeit zwischen Freitag, 18 Uhr, und Montag, 10 Uhr, in das Gebäude, brachen einen Schrank auf und stahlen eine Wertkassette. Die genaue Schadenshöhe steht derzeit noch nicht fest. Die Polizei sucht nun Zeugen. Hinweise nimmt das Kommissariat in Syke unter der Telefonnummer 04242/9690 entgegen. SAE

GEPARKTES AUTO BESCHÄDIGT

1000 Euro Schaden

Twistringen. Auf dem Parkplatz gegenüber des Hotels Zur Börse in Twistringen ist es zu einer Unfallflucht gekommen. In der Zeit von Montag, 9. August, bis Montag, 16. August, wurde ein blaues Auto beschädigt, teilt die Polizei mit. Sie schätzt den Schaden auf circa 1000 Euro. Der Verursacher entfernte sich, ohne sich um die Schadensregulierung zu kümmern. Die Polizei sucht daher nun Zeugen, die im Tatzeitraum etwas beobachtet haben. Hinweise nimmt die Dienststelle in Twistringen unter der Telefonnummer 04243/970570 entgegen. SAE

UNFALLFLUCHT

Stoßstange demoliert

Bassum. Auf dem Parkplatz gegenüber der Dialysetation des Bassumer Krankenhauses ist abermals ein Fahrzeug beschädigt worden. Wie die Polizei jetzt mitteilt, stellte der Besitzer eines grauen Autos am Dienstag gegen 15.30 Uhr frische Beschädigungen an der vorderen Stoßstange seines Fahrzeugs fest. Der Schaden beträgt rund 750 Euro. Die Polizei Bassum bittet Zeugen, sich bei ihr unter der Rufnummer 04241/971680 zu melden. SAE

RADTOUR DER BÜRGERMEISTERIN

Suse Laue treffen

Syke. Bürgermeisterin Suse Laue setzt ihre Sommertour fort. Sie radelt durch die Ortschaften und bietet den Einwohnerinnen und Einwohnern an, mit ihr über die Wünsche und Probleme in den Ortschaften zu sprechen, teilt Laue mit. Der nächste Termin ist am Freitag, 20. August, um 16 Uhr an der Europa-Statue am Europa-Garten und um 16.45 Uhr am Torbogen des Kreishauses an der Hauptstraße. In Steimke ist sie am Sonntagabend, 21. August, um 14.30 Uhr an der Steimker Straße in Höhe der Hausnummern 41 und 43 sowie ab etwa 15 Uhr an der Ecke Steimker Straße/Steimker Mühle. In Wachendorf kann man sie ab 17 Uhr am Dorfgemeinschaftshaus treffen. SAE

NEUER VHS-KURS IN BASSUM

Mit Hatha-Yoga entspannen

Bassum. Die Volkshochschule in Bassum bietet ab Dienstag, 7. September, einen Kurs Hatha-Yoga an. Dafür sind noch Plätze frei, teilt Arbeitsstellenleiter Bernd-Fred Heyne mit. An sechs Terminen, jeweils dienstags von 9.30 bis 11 Uhr, trainiert Jutta Fandrich mit den Teilnehmern, bestimmte Körperhaltungen und Atemtechniken harmonisch miteinander zu verbinden. Typisch für Hatha-Yoga sei dabei, dass man die Körperhaltung bei jeder Übung einige Zeit beibehält, um das eigene Körpergefühl zu schulen und die Muskeln zu trainieren. Eine Anmeldung ist erforderlich. Sie wird noch bis Freitag, 27. August, unter der Rufnummer 04242/9764444, im Internet unter www.vhs-diepholz.de oder per E-Mail an vhs@vhs-diepholz.de angenommen. SAE

SYKER KURIER

Zeitungshaus Syke Hauptstraße 10, 28857 Syke	
info@syker-kurier.de	
Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 9.30 bis 13 Uhr und 14 bis 17 Uhr	
Kundenservice	04242/92916550
Telefax	04242/92911857
Ticketservice	04242/92916550
abonnentenservice@syker-kurier.de kleinanzeigen@syker-kurier.de	
Redaktion: Pressedienst Nord GmbH Leitung: Esther Nöggerath (noe) 0421/806889405 Stellvertretung: Micha Bustian (abu) 04242/92918535	
Lokales	
Antonia Blome (anb)	04242/92913173
Sarah Essing (sae)	04242/92918550
Wolfgang Sembritzki (kiw)	04242/92918570
Telefax	04242/92911850
redaktion@syker-kurier.de	
Sport	
Nastassja Nadolska (nkn)	04242/92918545
Jannis Klimburg (kli)	04242/92918555
Telefax	04242/92911851
sport@syker-kurier.de	
Anzeigen	
Tobias Tödt	04242/92918585
Telefax	04242/92918586
anzeigen@syker-kurier.de	

Fleischerhandwerk mit Tradition

In der Landschlachtereie Wolters in Martfeld wird noch nach alten Hausmacherrezepten gearbeitet



Bei der Arbeit: Peter Block (links) und Thorsten Hesselfeld von der Landschlachtereie Wolters zerlegen Rippen zum Kotelett.

FOTOS: VASIL DINEV

VON BÄRBELE RÄDISCH

Martfeld-Loge. Mit Herz, Verstand und Begeisterung übt Michael Wolters seinen Beruf aus. Diesen Eindruck macht der 29-jährige Schlachtereimeister, der sich nichts anderes vorstellen konnte, als in die Fußstapfen seines Vaters zu treten – genauso wie dieser wiederum seinem Vater folgte. „Ich habe zwar als Schüler ein Praktikum in einer Kfz-Werkstatt gemacht, aber ich wusste schon, wohin mich mein Weg führen würde.“ Sein Bruder Carsten arbeitet als Koch und der Jüngste, Hendrik, studiert noch. „Bis heute habe ich meine Entscheidung nicht bereut, weil ich mein eigener Herr sein kann in Bezug auf Tierhaltung, Herstellung der Produkte und Preisgestaltung“, bekräftigt er.

Der jetzt 84-jährige Großvater Adolf Wolters eröffnete am 1. November 1960 seine Landschlachtereie in Martfeld-Loge und verkaufte auf dem Wochenmarkt. Ehefrau Elisabeth bediente die Kundschaft. 1993 übernahm die zweite Generation das Zepter, Sohn Oliver und Ehefrau Inge, geborene Peters aus Asendorf. „Ich hätte ins Taxiunternehmen meines Schwiegervaters einsteigen können, bin aber dann doch bei meinem Metier geblieben“, erzählt Oliver Wolters. Vielleicht war es auch nicht unerheblich, dass Inge als gelernte Fleischereifachverkäuferin Wissen und Arbeitskraft einbringen konnte. Die Betriebsräume wurden nach und nach erweitert, ein Kühlhaus gebaut. Beide sind noch nicht im Rentenalter und voll im Betrieb involviert. Von der Tieraufzucht über die Schlachtung bis zur Wurst und dem

Fleisch, das über die Ladentheke geht, liegt alles in Familienhand. „Wir produzieren frisch in kleinen Mengen nach alten Hausmacherrezepten, die Rot- und Leberwurst noch wie zu Großvaters Zeit, heißt es. „Bei uns gilt: Klasse statt Masse.“

Als Geselle nach Lüneburg

2008 begann Sohn Michael seine Lehre in der Schlachtereie Becker in Bruchhausen-Vilsen. Für ein halbes Jahr ging er dann als Geselle nach Lüneburg und stieg 2012 in den elterlichen Betrieb ein. Seine Meisterprüfung legte er 2016 in Hamburg ab. „Wir gehören zu den wenigen Betrieben, die noch selbst schlachten. Schweine, Rinder und Schafe, auch für andere Betriebe. Wir können uns vor Nachfragen kaum retten, aber unsere Kapazitäten sind zurzeit ausgereizt“, sagt er. Montags werden Rinder geschlachtet, freitags Schweine und Schafe, dienstags wird zerlegt.

Zwei Landwirte aus Martfeld und Morsum liefern die Rinder. Somit sind die Lieferwege kurz und damit stressfreier für die Tiere. „Wir haben uns auf Färsen spezialisiert.“ Hat ein Rind noch nicht gekalbt, spricht man von Färse, nach dem ersten Kalb wird es als Kuh bezeichnet. In der hiesigen Gegend ist auch der Ausdruck Starke in Gebrauch. „Das Färsenfleisch zeichnet sich durch einen sogenannten intramuskulären Fettgehalt und damit eine feinere Fleischstruktur aus, die es zarter macht. Wir bevorzugen Limousinrinder und die Rasse Blond d'Aquitaine, ursprünglich aus dem Südwesten Frankreichs, die sich beide durch hervorragende Fleisch-

qualität auszeichnen.“ Die Lämmer stammen von den eigenen 50 Mutterschafen, die ringsum grasen.

Eine Spezialität ist neben Lammbratwurst und Salami der Woltersche Schafschinken. „Sauen halten wir nicht. Wir kaufen von einem Morsumer Landwirt alle drei bis vier Wochen zehn bis elf Wochen alte Ferkel und mästen sie bis zu 130 Tage. Dann bringen sie 120 Kilo Lebendgewicht auf die Waage.“ Über den Begriff Tierwohl wird neuerdings viel geredet und geschrieben. Michael Wolters spricht nicht nur von Tierwohl, er lässt es den Schweinen auch gut gehen, bevor sie geschlachtet werden. Er hält sie nicht auf Spaltenböden sondern auf Stroh, obwohl das höhere Kosten und Mehrarbeit bedeutet. Ganz entspannt scheinen die gut 200 rosigen Tiere im Offenstall zu chillen, wo weniger Schadgasgehalt in der Luft ihrer Gesundheit zugutekommt. Zum Koten und Harnen suchen sie einen hinteren Bereich des Stalls auf. „Wichtig ist uns, dass die Sauen beim Ferkelliefern ebenfalls ‚Strohschweine‘ sind“, erklärt Michael Wolters. „Mein Augenmerk liegt zudem auf gesundem Futter. Seit Jahren verfüttere ich bestes Getreide, wie Gerste und Roggen einer Tierfutterfirma in Estorf-Leeseringen. Alles muss zusammen passen, um unseren Kunden Qualität bieten zu können.“ Davon profitiert auch Huskyhündin Luna, die mal eben vorbeischaud. „Nein, sie muss kein Dosenfutter fressen. Sie ist aber wohl ein bisschen zu rund“, meint Michael Wolters und lacht.

Etwas Besonderes ist der „Dry-Ager“ im Laden, auf den Inge Wolters hinweist. Große

Fleischteile reifen hier hinter einer getönten Scheibe für vier bis sechs Wochen am Knochen bei circa 85 Prozent Luftfeuchtigkeit und zwei Grad Celsius. Das Fleisch kann in diesem Reifeschrank atmen, wird zart und geschmacksintensiver. Inge Wolters ist begeistert von dieser Methode und der Steigerung des Geschmacks, der Verkaufspreis liegt allerdings etwas höher. Der Hersteller bezeichnet Dry Aged Beef als die Königsklasse unter Kennern. Ein weiteres Extra ist: Seit 2017 können sich Kunden außerhalb der Ladenöffnung am Automaten bedienen. Wurst in Gläsern, Frikadellen, Wiener Würstchen, Pfefferbeißer, Nacken- oder Rückensteaks, aber auch Hochzeitsuppe, verschiedene Salate und mehr sind rund um die Uhr verfügbar. Zur Grünholzzeit auch Kasseler und Pinkel.

Auf acht Märkten vertreten

Um die 20 Angestellte – Verkäuferinnen, Gesellen, ein zusätzlicher Meister und allein acht Mitarbeiter in der Wurstküche – bilden bei der Martfelder Schlachtereie Wolters ein Team. Vier Verkaufswagen schwärmen wöchentlich aus auf die Märkte in Bremen am Domshof, in Findorff, Arbergen, Kattenturm, nach Rotenburg, Hoya, Verden und Achim. „Wir suchen händlernde Mitarbeiter, auch ungelernte, ebenfalls stundenweise. Wir lernen an, wenn jemand nicht vom Fach ist“, fügt Michael Wolters an. Geöffnet ist der Laden in Martfeld-Loge, Hoyaer Straße 16, mittwochs und freitags von 7 bis 18 Uhr und sonabends von 7 bis 13 Uhr. Telefonischer Kontakt unter 04255/355. RÄD



Wohlfühlfaktor: Die Schweine der Landschlachtereie Wolters haben ausreichend Platz und liegen auf Stroh.



Familienbetrieb: Inge (von links), Michael und Oliver Wolters packen alle noch mit an.

Kandidaten im Gespräch

Für den Talk zur Bürgermeisterwahl in Bassum gibt es noch Tickets

VON WOLFGANG SEMBRITZKI

Bassum-Neuburghausen. Am Montag, 23. August, um 19 Uhr lädt der SYKER KURIER zum Wahl-Talk ins Gasthaus zur Post, Hauptstraße 16, in Neuburghausen. Dabei treten die beiden Bassumer Bürgermeisterkandidaten Christian Porsch (Amtsinhaber) und Oliver Launer (Herausforderer) im Gespräch mit Lokalredakteur Wolfgang Sembritzki auf.

Am Anfang des Talks werden beide Kandidaten sich kurz vorstellen, danach beginnt die Fragerunde. Launer und Porsch erhalten dabei dieselben Fragen. In einer vorgege-

benen Zeit haben sie Gelegenheit, sich dazu zu äußern. Die Fragen werden aus allen lokalpolitisch relevanten Bereichen kommen. Im Anschluss werden zudem die Zuschauer die Gelegenheit bekommen, ihre Fragen zu stellen. Dafür wird ein Mikrofon zur Verfügung stehen. Die gesamte Veranstaltung soll planmäßig rund 90 Minuten dauern.

Die Tickets für diese Podiumsdiskussion sind kostenlos und im Internet unter www.nordwest-ticket.de, telefonisch unter der Rufnummer 0421/363636 und in allen regionalen Zeitungshäusern, etwa in der Geschäftsstelle des SYKER KURIER, Hauptstraße 10, erhältlich. Das Hygienekonzept

lautet 3G: Teilnehmende müssen geimpft, genesen oder negativ getestet sein.



Oliver Launer
FOTO: FRANK KOCH



Christian Porsch
FOTO: JONAS KAKO

CHRISTUSKIRCHENGEMEINDE

Gemeinsam singen

Syke. Die Christuskirchengemeinde Syke lädt für diesen Sonntag, 22. August, erneut zum offenen Singen auf dem Kirchplatz vor dem Gemeindehaus am Hinrich-Hanno-Platz ein. Los geht es um 12.30 Uhr. Alle interessierten Sykerinnen und Syker aller Konfessionen sind willkommen, betont Ulrich Ellinghaus vom Kirchenvorstand. Bei Regen wird das Singen mit Svarar Sigurdsson entsprechend der Coronaregeln in die Christuskirche verlegt, so Ellinghaus weiter. SAE



facebook.com/sykerkurier