

mein

coop

magazin

Das Kundenmagazin für den Norden

März 2014

Gratis!

Kartoffelbällchen  
mit Mango-Salsa

Dieses Rezept finden Sie auf  
den Rezeptkarten in  
der Heftmitte

Dippen  
Sie sich fit

coop  
1899

- Schwerpunkt: Holsteinische Schweiz ● Für Sie gerntet: Ananas ● »coop-Filmfest« 2014
- Rätsel und Gewinnspiele ● Rezepte

plaza

sky

# Das *Beste*

Die Richard Basche GmbH & Co. KG steht für kurze Transportwege und Qualität aus der Region.

**M**an kann es norddeutsche Sturheit nennen. Man kann aber auch sagen, dass die Richard Basche GmbH & Co. KG schon früh ein echter Trendsetter war. Als in Schleswig-Holstein noch jeder das Hohe Lied der Globalisierung sang, erkannte der Schlacht- und Zerlegebetrieb aus Itzehoe seine Chancen in der Gegenrichtung. Und setzt seit fast vierzig Jahren konsequent auf die regionale Karte.

Andere Unternehmen wären in diesem Zeitraum gewachsen, zu Schlachtriesen geworden. Basche hat das nie gewollt. Und ist aus Überzeugung ein gesunder, kleiner Mittelständler geblieben: »Zu unserem Selbstverständnis passt das nicht, hat es nie gepasst. Wir haben uns der Region stets verbunden gefühlt und wollen von ihr, in ihr und vor allem mit ihr leben und arbeiten«, sagt Unternehmensinhaber Michael Hargens.

## »Aus der Region, für die Region«

Der 47-Jährige ist seit einem halben Jahr Inhaber des Betriebs und in dieser Funktion Ines Basche gefolgt, die 28 Jahre die Zügel fest in der Hand hatte. Hargens kann die Entwicklung in seiner Branche manchmal nicht nachvollziehen.

*Qualität aus  
der Region*

# aus der *Nachbarschaft*



Exklusiv bei 

»Ein großer Schlachthof wird nicht aus der Region existieren können, er muss das Vieh über weite Strecken anliefern lassen. Das ist nicht gut für die Umwelt und erst recht nicht für die Tiere. Transportstress und Anspannung vor der Schlachtung schlagen sich in der Fleischqualität nieder. Man kann es schmecken, ob das Fleisch von einem schonend transportierten und geschlachteten Tier stammt oder eben nicht.«

Bei Basche ist die magische Zahl die 100. Weiter als 100 Kilometer fahren die Viehaukäufer nicht, wenn sie auf der Suche nach den besten Schweinen und Jungbullen im Norden die Höfe der Züchter abfahren. Und vor Ort entscheiden strenge Auswahlkriterien darüber, welche Tiere für Basche zur Schlachtung infrage kommen. »Auf die Qualität kommt es an, nicht auf die schiere Masse. Unsere Aufkäufer haben sehr viel Erfahrung und sehen sofort, ob das Fleisch den hohen Ansprüchen von ›Landklasse‹ gerecht wird«, so Hargens.

## »Jedes Stück echte Qualität«

Denn seit vielen Jahren ist die coop einer der großen Kunden des Itzehoer Betriebs. Und hat diese Markenfleischkooperation nie bereut. Die Einkäufer für die sky-Märkte im Norden wissen: Auf Basche ist Verlass. Bevor das Fleisch ausgeliefert wird, treffen hoch kompetente Fleischer und Zerleger eine strenge Auswahl. Mitarbeiter wie Thomas Gössel, 51, inzwischen seit 22 Jahren im Unternehmen. Der Betriebsleiter hat einen geschulten Blick für Qualität und ist aus Überzeugung dabei: »Wir wissen genau, wo die Tiere herkommen und wie sie aufgezogen wurden. Deshalb steht jedes Rumpsteak, das unser Haus verlässt,



*Hobe Ansprüche: Betriebsleiter Thomas Gössel bei der Fleischkontrolle*



*Geprüfte Qualität: Basches Schweine tragen das Gütezeichen der Landwirtschaftskammer*



für echte Qualität«, sagt er. Für »Landklasse«-Qualität etwa. Denn man schmeckt, was dahintersteckt. 150 Jungbullen werden jede Woche bei Basche verarbeitet. »Klar, das könnten mehr sein«, sagt Michael Hargens. »Aber dann kämen die nicht mehr aus der Region, und die Qualität wäre auch nicht mehr dieselbe.« Deshalb bleibt es bei den 150 Tieren und maximal 100 Transportkilometern. Und das schon seit fast vierzig Jahren. ue