

Alles HAT seine Zeit



VON ULRICH VAN STIPRIAAN

Joachim Birke ist Bio-Fleischer der ersten Stunde und dabei Traditionalist.

Joachim Birke ist ganz die alte Schule. Der gebürtige Breslauer, der im Mecklenburgischen groß geworden ist und sein Handwerk als Fleischer gelernt hat, ist seit dem 15. Oktober 1974 eine Institution im Dresdner Stadtteil Pieschen. Seine Fleischerei mit dem kleinen nebenliegenden Wirtshaus betreibt er zwar fernab vom touristischen Getriebe der Stadt – aber ein Großteil der Kundschaft kommt nicht aus dem Viertel, sondern von weit her: Als „Bio Birke“ haben sich Wirtshaus (das mittlerweile nur noch montags bis freitags von 11 bis 15 Uhr geöffnet hat) und Fleischerei in der Szene einen Namen gemacht. Seit zwei Jahren heißt der Laden wieder so wie zu seinen Anfangszeiten: Birke Spezialitäten. Joachim Birke ist eben ganz die alte Schule. Und die begann mit einer Lehre in einem privaten Handwerksbetrieb. Dort lernte Birke traditionelles Handwerk, traf einen Lehrmeister, der ihn prägte. „Wer den Hals nicht vollkriegt, hat eines Tages nichts mehr“, sagte der Lehrmeister zur Mitte der Lehrzeit. Ein Satz, der Birke nicht aus dem Kopf ging und

den er bis heute beherzigt: Immer auf dem Boden bleiben, möglichst mit beiden Füßen. Nach der Lehre folgte die erste Beschäftigung, als Verkaufsstellenleiter im Konsum. Eigentlich ein richtiger Ganztagsjob, aber Birke machte nebenher seinen Meister. „Ich habe drei Jahre lang die Schulbank gedrückt, weil ich Handwerksmeister werden wollte!“ Hätte er auch schneller und einfacher haben können: Industriemeister, ein halbes Jahr wirklich nebenher. Aber da hängt dann ja keine so schöne Urkunde an der Wand! „Man muss sich selber fordern, sonst wird's nichts“, sagt Birke. Müßiggang ist nicht seine Sache: 1971 machte er sich selbstständig, 1974 übernahm er die Fleischerei in Pieschen. Das war damals ein kleiner Laden, mit einem Angestellten. Er machte daraus einen florierenden Laden, verarbeitete zu DDR-Zeiten bis zu 75 halbe Schweine in der Woche und hatte im Schnitt acht Mitarbeiter.

Dann kam die Wende, und das Fleisch schmeckte plötzlich anders. „Zu Zeiten der DDR war das Fleisch um Klassen besser – fetter zwar, aber besser in der Konsistenz. Die Tiere wuchsen langsamer“, erzählt Birke. Die neomodernen Schweine und das merkwürdige angelieferte Rindfleisch gefielen ihm nicht. Und so ist er, 1996 war das, auf die Suche gegangen nach richtig gefütterten Tieren. Das war die Geburtsstunde von Bio-Birke. „Ich war der erste Fleischer in Sachsen, der Bioware handelte!“ Aus den kleinen Anfängen wuchs etwas heran – Rindfleisch, Geflügel, Käse, Brot, Bier, Wein: alles Bio. Das gibt's alles immer noch, „aber man probiert ja vieles aus im Leben“, weswegen Joachim Birke nicht mehr nur Bio verkauft. Er ist leidenschaftlicher Jäger – zusammen mit seinem Sohn, der auch im Laden wie in der Fleischerei dabei ist, sorgt er während der Saison für Nachschub. Im Brandenburgischen und im Mecklenburgischen gehen die beiden auf Jagd – die Kunden in der Rehefelder wissen es zu schätzen. „Die von uns veredelten Wildspezialitäten werden gut angenommen“, sagt Birke und weiß auch, warum: „Wenn Sie Ahnung haben von dem, was Sie machen, dann können Sie hervorragende Sachen herstellen!“ Gemäß dieser Devise wird bei Birkes gehandelt – mittlerweile wieder als reiner Familienbetrieb. Nur Rohprodukte und Gewürze, „so wie ich es gelernt habe“, nach alten Rezepturen, die Birke als Lehrling und Geselle mitbekommen hatte – von schlesischen Meistern. Die „Kunst der Wurst“ beherrschen die besonders gut, und wenn auch nur die Geburt in Breslau war: Birke gibt gerne die schlesische Tradition weiter. Allerdings ist er ein wirklicher Traditionalist: Die berühmten schlesischen Weißwürste gibt's natürlich nur im November und Dezember. Denn: „Alles hat seine Zeit!“

Birke Spezialitäten

Rehefelder Straße 66, 01127 Dresden

Telefon: (0351) 8 49 56 87

www.bio-birke-dresden.de