

MRT – Ludwig Leidmann GmbH



Ludwig und Marianne Leidmann

Region:	80337 München/Oberbayern
Gründungsjahr:	1992
Produkte:	Bayerische Schweinehälften, Spanferkel, Mutterschweine
Spezialität des Hauses:	Bayerisches Qualitätsschwein

„Ob Ferkel, Schwein oder Loos – die Auswahl ist bei Leidmann groß“, das ist das Motto des Familienbetriebs von Ludwig Leidmann, der schon seit knapp einem halben Jahrhundert im Schlachthof München tätig ist. Und: Noch immer ist ihm die Zufriedenheit der Kunden genauso wichtig, wie am ersten Tag. Heute liefern die Leidmanns etwa 2.300 Schweine und 600 Ferkel pro Woche in über 40 Münchner Betriebe.

Begonnen hat alles 1961, als der „Weber Lugg“, wie er in seiner Heimat nur genannt wird, nach München kam, um das spärliche Einkommen aus seinem kleinen landwirtschaftlichen Betrieb aufzubessern. So fuhr Ludwig Leidmann jede Woche neben der Vieh- und Feldarbeit nach München, um dort als Viehtreiber bei einer Agentur zu arbeiten. Bald gründete er nebenbei seinen eigenen Viehhandel – am Anfang mit ein paar Mutterschweinen und Ferkeln, die er von den Landwirten aus seiner Heimat in die Landeshauptstadt mitnahm. Für sein unternehmerisches Gespür und vor allem die Liebe zu seiner Arbeit wurde er schon bald mit Erfolg belohnt. Dies erkannte auch Georg Paulus – der Gründer einer Viehhandelsagentur im Münchner Schlachthof –, beteiligte den leidenschaftlichen Händler 1973 an seinem Unternehmen und bot ihm schließlich die Übernahme an. Ein schwerer Bandscheibenvorfall hinderte ihn aber vorerst daran, so dass sein Mitbewerber Moritz Richter zum Zuge kam. Am 1. April 1992 war es dann aber doch so weit: Ludwig Leidmann übernahm den Betrieb.

Von Beginn an ist fast die ganze Familie des „Schweinebarons“, so nennen ihn seinen Kunden liebevoll, im Unternehmen beschäftigt. Dazu gehört seine Frau Marianne, die beiden Töchter Marianne Strobl mit Schwiegersohn Reinhard und Heidi Schwinghammer. Sie sind bereits seit 2002 in der Geschäftsführung tätig und bestrebt, den Familienbetrieb in seinem Sinne auch später weiter zu führen.

„Wir sind immer für Sie da“, dies ist bei Leidmanns keine Phrase. Der Familienbetrieb zeichnet sich durch hohen Kundenservice und gute Erreichbarkeit aus – auch nach Geschäftsschluss. Nach der Gründung seines Fleischgroßhandels

stand die Privatisierung des Münchner Schlachthofes an. Nach mehr als 126 Jahren unter städtischer Führung wurde der Schlachthof 2004 von den drei größten Schweineschlachtern am Ort übernommen – einer von ihnen war Ludwig Leidmann. Das war ein wichtiger Schritt, um den Schlachthof in der Stadt zu erhalten. Alle bei Leidmanns geschlachteten Schweine kommen von den umliegenden Erzeugergemeinschaften und werden ausschließlich im eigenen Schlachthof in München geschlachtet, wodurch strapaziöse Transportwege wegfallen – was letztlich der Qualität des Fleisches zugutekommt.

Geschichten

Zum Oktoberfest ist Ludwig Leidmann mit seinen Spanferkeln seit langem Hauptlieferant vieler Wiesn-Wirte. Das bedarf kluger Planung und zuverlässiger Geschäftsbeziehungen zu den Zuchtbetrieben. Nach der Wiesn sind vor allem die Weihnachtslieferungen eine gewaltige Aufgabe, die der 70-Jährige mit seinem Team seit über 40 Jahren souverän meistert. Den landwirtschaftlichen Betrieb hat er mittlerweile an seine Tochter Marianne übergeben, die ihn gemeinsam mit ihrem Mann liebevoll weiterbewirtschaftet – wengleich er immer noch gerne mithilft. Bis heute ist ihm die Liebe zu den Tieren und ihre artgerechte Haltung sehr wichtig. Der Arbeitstag der Metzger beginnt weit vor Tagesanbruch. Vielleicht faszinieren Ludwig Leidmann gerade diese frühen Stunden im Münchner Schlachthof bis heute. Er liebt seinen Beruf – und genau das macht ihn so beliebt. Übrigens: Einen Teil der Schweineinnereien geht an eine besondere Adresse: Sie sind Leidmanns Spende

an die „Münchner Tafel e. V.“, die Hilfsbedürftige in der Landeshauptstadt mit Lebensmitteln versorgt.

Herstellung

Etwa 120.000 Schweine und über 30.000 Ferkel bringen Ludwig Leidmann und sein Team jährlich in die verarbeitenden Betriebe. Tägliche Schlachtung mit tierärztlichen Untersuchungen vor Ort und die bereits erwähnten kurzen Anfahrtswege der Tiere garantieren den Abnehmern die beste Qualität. Als anerkannter QS-Betrieb (Qualitätssicherungssystem) ist eine zuverlässige Rückverfolgung der Schlachtschweine, die von den umliegenden Erzeugergemeinschaften jeden Tag zum Schlachthof gebracht werden, jederzeit gewährleistet. Die Leidenschaft zu seinem Beruf, Fairness, Zuverlässigkeit und die persönliche Beziehung zu seinen Kunden haben Ludwig Leidmann zu einer festen Größe der Münchner Fleischszene werden lassen.

Der renommierte Metzger Magnus Bauch in München schreibt über den „Schweinebaron“ auf seiner Webseite: „Die Zuverlässigkeit unseres alten Freundes und langjährigen Schweine-Lieferanten Ludwig Leidmann ist von unschätzbarem Wert und einer der Schlüssel zu unserem Erfolg. Da es riesige Qualitätsunterschiede bei Rohstoff Schwein gibt, sorgen Ludwig Leidmann und sein altbewährtes Team stets dafür, dass wir exakt die Schweine bekommen, die wir für unsere qualitätsorientierte Fleisch- und Wurstprodukte benötigen – und das sind immerhin zwischen 35.000 und 40.000 Tiere im Jahr. Er garantiert uns die erlesene Qualität der von ihm vermarkteten bayerischen Qualitätsschweine. Weil nicht Wurst ist, woher das Fleisch kommt.“



Schmankerltipp

Ein gegrilltes Spanferkel ist immer etwas ganz Besonderes. Es sind junge Schweine, die im Alter von sechs Wochen und mit einem Gewicht von etwa 25 kg geschlachtet werden. Meist werden sie zu besonderen Anlässen im Ganzen gebraten oder gegrillt. Im weltbekannten Hofbräuhaus in München kann

man sich vor Ort davon überzeugen. Auch die Sperger's, das sind die Wirtsleute, sind überzeugt, dass sich jeder, der sich so einen Spanferkelbraten mit einer frisch gezapften Mass Bier schmecken lässt, wie ein „Münchner im Himmel“ fühlen muss.



Bayerisches Qualitätsschwein

In Bayern werden etwa 3,5 Millionen Schweine in fast 30.000 Betrieben gehalten. Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von fast 40 Kilogramm wird doppelt so viel Schweine- wie Rindfleisch verzehrt.

Besonderheit

Schweinefleisch gehört hierzulande zu den beliebtesten Fleischsorten. Kaum ein anderes Schlachttier ist so voll und ganz verwertbar wie das Schwein. Es liefert Fleisch zum Kochen, Braten, Schmoren oder Grillen, ist aber wegen seines kräftigen Geschmacks auch zur Wurstherstellung sehr beliebt.

Verzehrtipp

Ein „rescher“ Schweinekrustenbraten ist als echtes Schmankerl zu bezeichnen und er ist kalt genauso gut zu genießen wie warm. Er schmeckt am besten in dünne Scheiben geschnitten mit frisch geriebenem Meerrettich und Schwarzbrot.

Lagerung

Anders als das Rindfleisch muss Schweinefleisch nicht „abgehangen“ werden, d. h. es braucht keine längere Reifezeit und soll frisch verarbeitet werden.

Bezugsquellen

Die Firma MRT-Ludwig Leidmann beliefert Metzgereien in München und Umland, Zerlegebetriebe und Gaststätten mit frischen Schweinehälften, Loosen und Ferkeln. Auch auf das Münchner Oktoberfest werden Spanferkel geliefert.

Wussten Sie schon,

- ... dass das „Span“ im Wort Spanferkel die Zitze einer Muttersau bezeichnet und „spänen“ ein anderes Wort für säugen ist?
- ... dass eine „Loos“ kein Rechtschreibfehler ist, sondern ein Mutterschwein?
- ... dass das Hausschwein eines der am längsten domestizierten Haustiere ist und bereits seit 9.000 Jahren gehalten wird?
- ... dass man Schweine früher meist im Herbst schlachtete, um sie nicht über den Winter durchfüttern zu müssen?