

# Drehtage an der Fleischertheke – doch es geht nicht um die Wurst

Filmteam des NDR ist mehrere Tage in Bockenem bei Lars Bode zu Gast. Es widmet sich für die „Nordreportage“ den veganen Produkten des Fleischermeisters.

Von Michael Vollmer

**Bockenem.** Mehrere Tage hat ein Team des Norddeutschen Rundfunks den Bockenemer Fleischermeister Lars Bode bei seiner Arbeit begleitet. Das Ergebnis sendet der NDR in der „Nordreportage“ am Mittwoch, 3. April. Im Mittelpunkt des 30-minütigen Filmes stehen nicht etwa die über das Stadtgebiet hinaus bekannten Schnitzel vom Ambergauer Strohschwein, sondern vielmehr Bodes Lieferpalette an veganen Produkten.

„Die Nordreportage“ berichtet über einen leidenschaftlichen Fleischer, der erfolgreich neue Wege geht, wie es in der Programmvorstellung heißt. Die Produktion fleischloser Produkte nahm 2019 Fahrt auf. Bode, der schon als Kind Fleischer werden wollte, arbeitete damals bereits mit dem Studentenwerk Göttingen zusammen, das vier Mensen betreibt. „Kurz vor Beginn der Pandemie ging es darum, mit regionalem Strohschwein die Fleischqualität der Mensaeissen anzuheben, und nicht lange danach wurden wir gefragt, ob wir nicht vegetarische Fleischalternativen liefern könnten“, erläutert der Bockenemer, der mit 22 Jahren den Meisterbrief in Empfang nahm.

## Vegane Currywürste sind der Renner

Lars Bode machte sich ans Entwickeln, als nach wiederum kurzer Zeit der nächste Schritt folgte: Am besten sollte der Fleischersatz vegan sein. Die Entwicklung sei eine große Herausforderung gewesen, blickt Lars Bode zurück, der in der Stobenstraße seit mehr als 20 Jahren sein Geschäft mit inzwischen mehr als 60 Beschäftigten führt.

Das Fernseherteam schaute Bode zum Beispiel bei der Produktion über die Schultern und besuchte auch das Ladengeschäft. Außerdem begleitete der Autor Malte von der Brelie, der in einem Supermarkt auf die veganen Produkte aus dem Ambergau aufmerksam wurde, Lars Bode in die Uni nach Göttingen und in ein VW-Werk. Schließlich haben sich ausgerechnet vegane Currywürste aus Erbsenprotein zu einem absoluten Renner entwickelt.

Bodes neueste Erfindung ist eine fleischlose Bulette, die in den Uni-Mensen bereits zu den Verkaufsschlägern zählt. „Der Film



Auch im Ladengeschäft von Lars Bode hat das Filmteam für die 30-minütige Reportage „Der Fleischer auf der Erbse“ gedreht. FOTO: MICHAEL VOLLMER

thematisiert die Entwicklung der Bulette bis zur Produktion“, erklärt der Bockenemer. Aber auch die gerade ins Programm aufgenommenen fleischlosen Schnitzel finden immer größeren Anklang. Zu den Großkunden zählt seit längerer Zeit auch der Volkswagen-Konzern, der die veganen Produkte aus Bockenem mittlerweile in mehreren Kantinen serviert. Bode beliefert dazu exklusiv 177 Rewe-Märkte im niedersächsischen Raum. Daher heißt es: Bratwürste, Schnitzel und Buletten produzieren im Akkord.

Dass die vegane Palette so erfolgreich ist, damit hatte Bode anfangs nicht unbedingt gerechnet. Nach der Ausstrahlung der „NDR-Nordreportage“ werden seine Produkte vermutlich noch mehr in das Interesse vieler Menschen rücken. Mit dem Titel der Story „Der Flei-

scher auf der Erbse“ kann Bode ganz gut leben, doch er selbst hätte ganz sicher einen anderen gewählt. „Ich nehme es mit Humor.“

## Dreharbeiten waren harte Arbeit

Der Bockenemer war zunächst überrascht über die Anfrage aus der Redaktion. „Ich konnte es erst gar nicht so richtig glauben. Skepsis gab es eigentlich nicht. Wir sind uns sehr schnell einig geworden“, blickt Bode zurück. Die Dreharbeiten waren dann ein hartes Stück Arbeit. Das NDR-Team begleitete ihn immerhin an sechs Tagen durch seinen Alltag. „Ich habe die Reportage bereits gesehen. Mit dem Ergebnis bin ich sehr zufrieden. Ist eine runde Sache geworden“, sagt Bode, der sich eigentlich nicht so gerne fotografieren lässt.

”

Ich nehme es mit Humor.

**Lars Bode**  
über den Titel der Reportage: „Der Fleischer auf der Erbse“

Beim Dreh durfte er zum Beispiel nicht direkt in die Kamera schauen. Damit das erst gar nicht passiert, stand der Redakteur immer einige Schritte von der Kamera entfernt. „Es ist alles sehr gut gelaufen. Das war schon eine tolle Erfahrung, die ich nicht missen möchte. Würde ich sofort wieder machen“, berichtet der Fleischermeister, der die Kamera irgendwann gar nicht mehr wahrgenommen hat. Den fertigen Beitrag wird sich die Familie Bode dann gemeinsam mit den Mitarbeitern des Betriebes im Clubzimmer des Hotels Kniep anschauen. „Alle sind schon sehr gespannt“, so der Fleischer.

Die „Nordreportage“ wird am 3. April, um 18.15 Uhr im NDR-Fernsehen ausgestrahlt. Wiederholt wird die Sendung am Donnerstag, 4. April, 11.30 Uhr.