

© **Schwerpunkt »Tiere und die Transformation der Landwirtschaft«**

Erhalt und Re-Vitalisierung von Schlachtbetrieben

Chancen und Beispiele für den Erhalt regionaler Schlachtstrukturen

von Dieter Popp und Andrea Fink-Keßler

In den letzten Jahren haben sich die Widersprüche verschärft: Auf der einen Seite politische Absichtserklärungen, die regionale Versorgung und damit auch die regionalen Schlachtbetriebe erhalten bzw. fördern zu wollen; auf der anderen Seite der de facto in jüngster Zeit beschleunigte Niedergang handwerklichen Schlachtens und regional-mittelständischer Schlachtunternehmen. In vielen Regionen sind die mittelständischen und kleinen Schlachtbetriebe in ökonomische Schieflagen geraten und mussten aufgegeben werden – mit Folgen für Landwirtschaft, Tierschutz und regionale Vermarktung und Qualitätsproduktion. Doch es geht auch anders: Nachfolgender Beitrag zeigt Best-practice-Beispiele, wie regionale Schlachtstrukturen erhalten und zum Teil sogar wieder neu aufgebaut werden konnten, und diskutiert die gesellschaftlichen, politischen und ökonomischen Rahmenbedingungen, die dazu notwendig waren und künftig auch sein werden.

Die Nachrichten gleichen sich seit Jahren: Eine »SOKO Tierschutz« habe mit einer verdeckten Kamera im Schlachthof gefilmt und diesen Film an eine staatliche Kontrollbehörde sowie an die Presse weitergeleitet. Aufgrund der erkennbaren Tierschutzverstöße habe die Kontrollbehörde mit der Schließung des Schlachthofs reagiert. Im Juli 2023 ist der Schlachthof in Aschaffenburg davon betroffen, zwei Wochen später der Schlachthof Hoppach im Landkreis Miltenberg. Insolvenzanträge folgen: mangelnde Auslastung, gestiegene Energiekosten, Investitionen können nicht geleistet werden. Alle liegen in Bayern. Baden-Württemberg ging mit einer Welle an Schließungen voraus: 2020 in Biberach und Gärtringen, 2022 in Reutlingen/Metzingen, 2023 in Backnang. In Hessen schließt 2019 der Schlachthof in Bad Wildungen, 2022 im benachbarten Bad Arolsen und in Büdingen, im August 2023 dann auch noch der letzte Schlachthof in Südhessen in Brensbach. Die klassisch städtischen Schlachthöfe in Kassel, Frankfurt, Gießen und Marburg sind schon lange Zeit zu.¹

Wie ein Kartenhaus bricht gerade in dem traditionell mit guten handwerklichen und mittelständischen Schlachtunternehmen ausgestatteten Süden Deutschlands die verbliebene regionale Schlachtstruktur weg. Zugleich starten Initiativen, um vor der endgültigen Schließung der Schlachthöfe diese »zu retten« – Landwirte, Metzger, Bürger und Politiker machen

sich stark: In Rottenburg/Neckar gibt es sogar einen Bürgerentscheid, der mehrheitlich für Erhalt und Modernisierung des Schlachthofes votiert hat. Der gute Wille ist da, doch die ökonomische Schieflage der mittelständischen Betriebe ist chronisch und so manche finanzielle Rettungsaktion endet Jahre später doch in der Insolvenz.²

Geht das Geschäft nun nur noch an »die Großen« wie Tönnies, Westfleisch, Vion? Fehlende Dienstleistungen für Direktvermarkter, lange Transportwege fürs Schlachtvieh, wenig Transparenz bezüglich der Herkunft für die an Qualität interessierten Einzelhändler sowie Konsumenten als Konsequenz?

Zu geringe Preise – zu wenig Menge – zu viel Proteste?

Ein ganzes Paket an Ursachen und Problemen führen zu den Schieflagen, die dann im »mangelnden Tierschutz« und heimlich aufgenommenen verstörend wirkenden Videos nur ihren sinnfälligen Ausdruck finden:

■ Die Schlachthofstruktur und ihre räumliche Verteilung ist auch eine Folge der Entwicklungen in der Tierhaltung: In den Zentren hoher Viehdichte (NRW und Niedersachsen) haben sich viele Schlacht- und Zerlegeunternehmen angesiedelt. Extrem ist das im

Gefügelbereich. Freie und auf Geflügelschlachtung spezialisierte, mittelständische Unternehmen gibt es daher kaum. Baden-Württemberg hat überhaupt kein solches Schlachtunternehmen, in Bayern gibt es gerade mal eins.³

■ Die ökonomischen Rahmenbedingungen haben sich für die mittelständischen und handwerklichen Schlachtunternehmen verschärft: Zusätzlich zu den strukturellen Kostennachteilen des Handwerks und Mittelstandes (Tarifbezahlung Arbeitskräfte, keine ausreichende *economy of scales*, höhere Kosten für Entsorgung, Energie, Fleischbeschau etc.) ist gerade ihnen der Zugang zu größeren Absatzmärkten bei gleichzeitigem Rückgang des Fleischkonsums und damit Absatzes erschwert. Denn heute findet der Endverkauf des Fleisches wesentlich über die SB- und Bedientheke der Supermärkte und dort mit hohem Anteil über die Discounter statt.⁴ Kleinere und mittelständische Schlachtunternehmen können die enormen Anforderungen des hochkonzentrierten Lebensmitteleinzelhandels nicht erfüllen. Hinzu kommt der entsprechende Preisdruck. Für diesen Fleischabsatz haben die marktbeherrschenden großen Lebensmittelketten daher inzwischen eigene große Fleischwerke aufgebaut.⁵

■ Viele Schlachtbetriebe sind Genossenschaften – oft in Verbindung mit Viehhandel, Ein- und Verkauf von Schlachtvieh und Handel mit Fleisch. Aber nur noch ein geringer Anteil der Genossen sind aktive Landwirte oder Metzger, die dort noch schlachten lassen. Häufig wird das Schließen des Schlachthofes lukrativer, als weitere Darlehen in einen solchen Betrieb zu stecken.

■ Gesellschaftliches Augenmerk auf Tierschutz schwebt wie ein Damoklesschwert über allen, die noch schlachten. Mögen die notwendigen Investitionen zur Erfüllung der Tierschutz-Schlachtverordnung längst getätigt sein, so wird das tatsächliche Geschehen oftmals vom Personal- und Fachkräftemangel einerseits und dem Zeitdruck andererseits bestimmt. Sachkundenachweise alleine reichen nicht für gute Betäubung und Tötung. Zugleich stehen Veterinäre, die das kontrollieren sollten, unter Druck der Schlachthöfe und bleiben ohne Unterstützung der Politik, die – sobald ein Skandal ausbricht – ihnen allein die Schuld zuweist.

■ Nicht zuletzt stellt die Gesellschaft den Schlachtunternehmen oftmals gewaltige Hürden in den Weg. Bürgerinitiativen bilden sich und versuchen den Neubau eines Metzger-Schlachthofes zu verhindern, weil sie das Töten der Tiere insgesamt ablehnen. Dann wagen sich Bürgermeister und Bauamt angesichts von Protesten nicht aus der Deckung und keiner stellt sich schützend vor die mutigen Unternehmer, die Millionen in die Hand nehmen, um bessere Arbeitsbedin-

gungen zu schaffen, den Tierschutz besser zu berücksichtigen und das Schlachten endlich aus der belebten Dorf- oder Stadtmitte herausnehmen wollen.

Diesen Widrigkeiten zum Trotz, gelingt es dennoch immer wieder und auf ganz unterschiedliche Art und Weise einzelnen Initiativen, »ihren« Schlachthof zu retten, zu modernisieren oder gar neu zu bauen. Darüber wollen wir nun berichten und an fünf konkreten Beispielen die wichtigsten Faktoren beschreiben, die über Erfolg oder Misserfolg entscheiden.

Dagegenstemmen kann sich lohnen

Schlachthof Überlingen:

Beispiel für Erhalten durch vielfachen Neustart

Der Schlachthof Überlingen⁶ ist ein »Veteran« unter den »geretteten« kommunalen Schlachthöfen. Bereits 1992 stand der über 100 Jahre alte, städtische Schlachthof auf der Kippe, denn der Pächter kündigte den Vertrag. Eine regionale Initiative von Bauern, Umweltschützern und Metzgern pachtete ihn daraufhin von der Stadt, um ihn in Eigenregie weiter zu betreiben. 2005 kam der erste Spatenstich zu einem Neubau, 2006 die EU-Zulassung. Fünf Metzger und einige Kommunen zeichneten als Gesellschafter der GmbH. 2015 übernimmt Matthias Minister mit seiner Firma »Fairfleisch« die Geschäftsführung, Geschlachtet wird für Metzger, Direktvermarkter und Hofbetreiber. Unter der Marke »Fairfleisch« arbeiten rund 30 Landwirte der Region und liefern Rinder, Schweine und auch Geflügel aus artgerechter Haltung. Gesetzt wird auf Biohaltung, auf Tierschutz in der Schlachtung, regionale Herkunft und hohe Transparenz. Das Fleisch wird zerlegt, portioniert, vakuumiert und etikettiert und an Fleischerfachgeschäfte, Gastronomie und Gemeinschaftsverpfleger sowie Privatkunden verkauft. Für Direktvermarkter wird Lohnschlachtung angeboten. Seit 2022 ergänzt ein neues Programm »GrasRind vom Bodensee in Bioqualität« das Angebotsspektrum mit Weiderindqualitäten.

Matthias Minister resümiert: »Wir haben viel investiert in Tierschutz, Kameras aufgestellt, alles wird dokumentiert, zahllose Schulungen werden durchgeführt, Mitarbeiter entlassen, die dem Konzept nicht folgen wollten oder konnten sowie eine enge Zusammenarbeit mit den Veterinären erfolgreich etabliert, denen auch die Videos zur Ansicht freigegeben werden. Und gutes Arbeitsklima denke ich, das ist inzwischen wirklich auch entscheidend, damit so ein Betrieb läuft. Wichtig ist die Anerkennung und Wertschätzung für die Arbeit, die ist mindestens so wichtig wie das Geld«.

Für Matthias Minister sind der ideale Abnehmer die Fleischerfachgeschäfte, doch zeigten gerade diese

wenig Interesse. Im Gegensatz zu den inhabergeführten Einzelhändlern der Region. Diese könnten künftig verstärkt die Lücke füllen, die die Metzger nicht mehr beanspruchen wollen oder können. Sie wissen um ihren Vorteil beim Einkauf am regionalen Schlachthof, d. h. um Qualität, Regionalität und Transparenz!

Schlachthof Kurhessen AG in Fulda:

Neu aufgestellt und mit Bürgerbeteiligung

Seit 2019 gibt es den Erzeugerschlachthof Kurhessen AG in Fulda.⁷ Ende 2016 war, im Zusammenhang mit dem Verkauf des Einzelhandelsunternehmens Tegut an die Schweizer Migros, auch der örtliche Schlachthof in Fulda ohne ausreichend Aufträge zurückgelassen worden. Denn anders als Tegut mit dem eigenen Fleischwerk KFF, setzte die Migros bei der Fleischversorgung auf die Müller-Gruppen in Birkenfeld. Die Landwirtschaftliche Vieh- und Fleischvermarktung Fulda-Hünfeld (LVF) sprang als Pächter ein und hielt weitere zwei Jahre den Betrieb am Laufen. Ein zukunftsfähiges Konzept war das nicht.

Rudolf Bühler, Gründer und Chef der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) und Sven Euen, ehemals Tegut, jetzt Vorstand des Erzeugerschlachthofes, sprangen ein, um eine Auffanggesellschaft zu gründen. Fürs notwendige Stammkapital gab die BESH ein Darlehen in Höhe von 250.000 Euro. Das Darlehen ist längst zurückbezahlt und heute tragen 120 Aktionäre das Unternehmen: Landwirte, Metzger, Bürger, Verbände, auch die Stadt Fulda. Wichtig ist, dass der Schlachthof über die Ausgabe von Namensaktien in regionaler Hand bleibt und keine Mehrheiten über 22 Prozent der Anteile sich bilden können.

Aktuell geschlachtet werden rund 1.000 Schweine und 100 Rinder pro Woche, aber auch Schafe und Ziegen. Die Nachfrage nach Dienstleistungen für direktvermarktende Landwirte und Metzger ist vorhanden. Da der Fleischabsatz an »die Großen« nicht möglich ist, werden, so Sven Euen, Nischen besetzt: Bio-regional, Markenfleischprogramme, Weiderind etc. Die angegliederte LVF zerlegt Fleisch, liefert Teilstücke an Metzger und betreibt eigene Vermarktung. Auch steigt die Nachfrage nach regionaler Ware vonseiten des Einzelhandels. »Vor allem wegen des Tierschutzes, geben wir das Kerngeschäft des Schlachtens: Warte-stall, Zuführen, Betäuben und Entbluten – niemals aus der Hand«, betont Sven Euen.

Bad Arolsen/Mengeringhausen:

Die Zeichen der neuen Zeit erkennen

Wie in vielen anderen Regionen auch, haben im nordhessischen Waldeck-Frankenberg die Alarmglocken geläutet, als der regionale Schlachthof in Mengeringhausen 2021 den Schlachtbetrieb keine Sanierung an-

gesichts mangelnder hygienerechtlicher Bedingungen vornehmen konnte und den Betrieb einstellen musste. Bauern und Metzger der Region mussten nun für die zur Schlachtung vorgesehenen Tiere sehr viel weitere Transportwege in Kauf nehmen. Und wenn in einer klassischen Grünlandregion mit Tierhaltung die ortsnahe Schlachtmöglichkeit wegbriecht, steht auch die für den Tourismus notwendige, dauerhafte Offenhaltung der Landschaft zur Disposition. Auch aus diesem Grunde ist der Erhalt regionaler Schlachtstrukturen als eine notwendige strukturpolitische Maßnahme anzusehen.

Der Landkreis Waldeck-Frankenberg hat daraufhin eine Untersuchung zum Erhalt der regionalen Schlachtung in Auftrag gegeben.⁸ Die Chancen einer gegebenenfalls neuen – gemeinsamen – Betreiber-gesellschaft mit Landwirten und Metzgern wurde überprüft. Den Knoten löste letztlich der Landkreis Waldeck-Frankenberg selbst, indem er sich bereit erklärte, in diese neue Verantwortungsgemeinschaft mit einzusteigen. Früher waren die meisten Schlachtstätten in kommunaler Hand und wurden dann ersatzlos geschlossen, jetzt folgt eine bemerkenswerte Trendwende.

Metzger und Landwirte der Region haben sich darauf besonnen, diese vom Landkreis gebotene Chance zu nutzen. Auf landwirtschaftlicher Seite wurde eigens zu diesem Zwecke eine bäuerliche Erzeugergemeinschaft gegründet, um mit einer Stimme sprechen zu können. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Ein neuer Schlachthof soll am alten Standort gebaut werden. Das Grundstück wird der Landkreis erwerben und das Land Hessen hat eine Finanzierung bereits zugesagt. Der Bauplan wird vorbereitet und Ende 2023 vorgelegt.

Noch bedarf es einer Schlachthof GmbH (die Weichen sind schon gestellt) und an dieser sollen zu je 20 Prozent die landwirtschaftliche Erzeugergemeinschaft sowie die Metzger- und Fleischerinnung beteiligt werden. Die restlichen 60 Prozent sollen private Anteilseigner zeichnen können. So können auch Bürgerinnen und Bürger der Region sich aktiv für eine regionale Weiterverarbeitung und Wertschöpfung engagieren. Noch fehlt zwar ein Betreiber, doch die Akteure sind sich sicher, diesen letzten Schlussstein zum endgültigen Start des Projektes zeitnah zu finden.

Fürther Metzgerschlachthof:

Transparenz als Qualitätsmerkmal

Der aus der Fürther Innenstadt 1991 in das heutige Stadtrandgebiet umgezogene Fürther Schlachthof hat Geschichte geschrieben.⁹ Denn als 1984 mit Südfleisch einer der Hauptnutzer des erweiterten Geländes abgesprungen war, musste eine neue Lösung her. Aus

dieser Zwangssituation heraus entstand allein mit den Metzgern der Region eine neue Qualität: der Metzgerschlachthof Fürth-Burgfarrnbach, der bis heute noch als Vorbild für eine an Tierschutz, Hygiene und Fleischqualität orientierte Schlachtstätte gilt und mit seiner Existenz vor allem das Rückgrat der verbliebenen Handwerksmetzger der Region geworden ist.

Die neue Fürther Schlachthof-Betriebs GmbH investierte 6,5 Millionen DM in einen Schlachthofneubau, der 1991 sein Richtfest feiern konnte. Zur Strategie zählte, dass hier künftig nur aus kleinen und mittleren Landwirtschaftsbetrieben stammende Tiere des Fürther Umlands zur Schlachtung kommen sollten. Dieser Weg in die Regionalisierung wurde für die Bürgerschaft mit einem volksfestartigen »Tag der offen Schlachttür« mit 15.000 Besuchenden transparent gemacht und gefeiert. Dieses Fest wird seitdem regelmäßig durchgeführt und bietet der Öffentlichkeit einen Einblick in die Welt des Schlachtens. Das hat sehr viel dazu beigetragen, dass auch das Image des Handwerksmetzgers in Fürth und Umgebung nicht diesen Niedergang erleiden musste wie anderswo.

Das Erfolgsrezept des Fürther Metzgerschlachthofs hat eine Reihe von Gründen. Die Schlachttiere werden ausnahmslos bei Landwirten in einem Radius von etwa 50 bis 60 Kilometer um Fürth herum eingekauft. Die Überwachung des Tierschutzes erfolgt zusätzlich durch fünf zertifizierte Tierschutzbeauftragte des Betriebs. Alle Schlachtvorgänge werden durch 16 Kameras dokumentiert und können bei Bedarf abgerufen werden. Seit der EU-weiten Zulassung der Weideschlachtung 2021 können in Fürth auch im Haltungsbetrieb getötete Tiere zur weiteren Verarbeitung angeliefert werden, womit einem besonderen Anliegen für das Tierwohl umfassend Rechnung getragen wird. Alle in Fürth tätigen Lohnschlächter sind ausgebildete Metzger mit Gesellenbrief und leben mit ihren Familien in der Region. Sie sind in einer eigenen GmbH organisiert und über diese Gesellschaftsform auch an einem erfolgreichen Betrieb der Schlachtstätte in hohem Maße interessiert.

Die aktuell etwa 120 Anteilseigner der Schlachthof-Betriebs GmbH sind alle Unternehmer der Region, der Betrieb gehört also den Bauern und den fleischverarbeitenden Betrieben gemeinsam. Für Konrad Ammon (junior), Geschäftsführer des Fürther Metzgerschlachthofs und Landesinnungsmeister, ist diese Kooperation von Handwerksmetzgereien und Bürgern besonders zukunftsfähig und sollte daher von der Politik noch aktiver unterstützt werden. Da Tierschutz und transparente Herkunft von Tieren und Fleisch großgeschrieben sind, hat, so Ammon, nicht nur der Schlachthof, sondern auch der Berufsstand in der Öffentlichkeit wieder Vertrauen und Anerkennung gewinnen können. »Wir müssen die

Zusammenhänge zwischen Erhaltung des ländlichen Raums, der Sicherung handwerklicher Strukturen und der mit ihnen verbundenen Lebensmittelqualität vermitteln,« betont er, und das gelänge mit regionalen Markenprogrammen, mit weitestgehender Transparenz, mit der neuen stressfreien Schlachtung und der aktiv gelebten Kundennähe. »Weniger, dafür aber deutlich höherwertiger Fleischkonsum sollte daher auch das Ziel der fleischverarbeitenden Betriebe für die Zukunft sein.«

Altmühltal:

Neue Schlachtwege gehen und Netzwerke erhalten

Der Naturpark Altmühltal will mit dem Prinzip »Schutz durch Nutzung extensiv genutzter Weiden« einerseits wertvolle Lebensräume erhalten und andererseits einen effektiven Beitrag zur Humusbildung und Kohlenstoffspeicherung leisten. Dazu wird neben einer neuen Naturpark-Marke »Altmühltaler Weiderind« gleichzeitig auch auf die teilmobile und stressarme Weideschlachtung gesetzt.¹⁰ Diese Option wird auf der Gebietskulisse von weit über 300.000 Hektar Naturparkfläche angeboten. Darin eingebunden sind sieben Landkreise, weswegen in den Schlachtvorbereitungen auch eine Vielzahl von Veterinärbehörden einzuschalten ist. Dieser höhere Koordinierungsaufwand ermöglicht dezentrale Schlachtungen und bietet den Landmetzgereien eine interessante Perspektive.

Seit Anfang 2023 haben sich Landwirte und Metzger in einer »Altmühltaler Weidefleisch-Vermarktungsgesellschaft« zusammengeschlossen, um diese neue – extern kontrollierte – Naturpark-Marke zu nutzen. Der Aufbau dieser Weidefleisch-Vermarktungsgesellschaft wird mit Mitteln der Ländlichen Entwicklung für eine Startphase aktiv unterstützt. Der Vertrieb der Produkte aus dem »Altmühltaler Weiderind« erfolgt ausschließlich über beteiligte Metzger der Region.

Die ersten Erfahrungen zeigen, dass das Interesse der Kundschaft sehr groß ist, nicht nur am Produkt selbst, sondern auch an allen Rahmenbedingungen rund um die Weidehaltung und die Weideschlachtung. Es zeigte sich aber auch, dass der Flaschenhals bei einer solchen in der Fläche angebotenen Schlachtstruktur darin besteht, ausreichend interessierte Metzgereibetriebe zu gewinnen. Denn es müssen im Umfeld der Weideflächen noch Schlachtstrukturen vorhanden sein, um die gesetzlichen Rahmenbedingungen dieser neuen Schlachtform zu erfüllen. Aber es entstehen mit diesem Projekt jetzt sehr gute Voraussetzungen, um auch weiterhin fleischverarbeitendes Handwerk im ländlichen Raum dauerhaft zu sichern. Dieser Nebeneffekt der Zulassung der Weideschlachtung für eine strukturpolitische Weichenstellung wird erst langsam in seiner perspektivischen Dimension sichtbar.

Erfolg hat viele Ursachen

Bürgerentscheide und Investitionshilfen sind gut – aber, um einen Schlachthof zu erhalten, bedarf es eines engagierten Betreibers. Das wäre, kurz gesagt, das Fazit aus unseren Erfahrungen und Gesprächen. In vielen Regionen sind die mittelständischen und kleinen Schlachtbetriebe in ökonomische Schieflagen geraten. Gerne werden die »erhöhten Hygiene- und Tierschutzaufgaben« dafür als Schuldige ausgemacht. Tatsache aber ist, dass das Fehlen entsprechender Investitionen in diesen Bereich eine Folge der ökonomischen Schieflagen ist – und diese sind dem Markt geschuldet. Dies betrifft vielfach das Fleischerhandwerk, die ehemals große Stütze der kommunalen und mittelständischen Schlachtunternehmen. Neue Wege – wie Weideschlachtung – oder Nischen müssen besetzt und ausgebaut, neue Absatzwege und Dienstleistungen entwickelt werden.

Tierschutz ist und bleibt ein großes Thema. Die neu eröffnete Möglichkeit teilmobiler Schlachtung ist nur eine weitere Nische. Der Überlinger und der Fürther Schlachthof zeigen, dass mit transparenter Eigenkontrolle den Aktionen von »SOKO Tierwohl« und anderen erfolgreich begegnet werden kann.

Die Entwicklung eigener Absatzmärkte zwischen landwirtschaftlicher Direktvermarktung und den Fleischströmen der »großen« Schlacht-, Zerlege-, Ver-

arbeitungs- und Einzelhandelsunternehmen bleiben dabei eine große Herausforderung. Großverpflegung, Gastronomie und inhabergeführte Einzelhändler sowie regionale Einzelhandelsketten werden zu wertvollen Abnehmern regionaler Qualitätsware.

Eine mögliche Trendumkehr zu mehr »aus der Region« und einer besseren Verantwortlichkeit der öffentlichen Hand und Gesellschaft zeigen die Entscheidung des Landkreises Waldeck-Frankenberg und das zunehmende Engagement von Kommunen und etlichen Betreibergesellschaften.

Als Fazit bleibt: Die noch wenigen vorhandenen Schlachtstätten müssen unbedingt erhalten bleiben. Denn nur sie sind mit den regionalen Erzeugern eng verbunden.

Hoffnungsvolle politische Impulse kommen aus dem Süden: Bayern hat sich dazu entschlossen, die Gebühren für die Schlacht- und Fleischschau zu vereinheitlichen und zu senken. Baden-Württemberg hat ein Investitionsprogramm nur für die handwerklichen Schlachtstätten aufgelegt. Auch das könnte den Weg weisen.

Das Thema im Kritischen Agrarbericht

- ▶ Andrea Fink-Keßler: Jedem Landkreis sein Schlachthaus? In: Der kritische Agrarbericht 2021, S. 178-182.
- ▶ Ein Schlachtunternehmen gründen: Gegen Strom und mit der Zeit. Interview mit Ruth und Hans-Jörg Scharfenbaum. In: Der kritische Agrarbericht 2021, S. 183-184.

Folgerungen & Forderungen

- Entgegen allen politischen Beteuerungen setzt sich der Strukturwandel bzw. die Aufgabe mittelständischer und handwerklicher Schlachtunternehmen mit großer Geschwindigkeit fort.
- Der Erhalt und die Modernisierung der vorhandenen Schlachtunternehmen sind von zentraler Bedeutung. Einmal geschlossen, lässt sich ein Schlachthof nur schwer wiederbeleben.
- Die regionalen Schlachtunternehmen sind aber eine der zentralen Voraussetzungen für den Wiederaufbau und den Erhalt regionaler Wertschöpfungsketten und die Differenzierung des Angebots an Fleisch- und Wurstwaren. Fehlen sie, wird es nur noch Standardware geben.
- Es bedarf politischer Unterstützung der Absatzmärkte durch Beschaffungsbeschlüsse für kommunale Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung.
- Neue Beteiligungsformen und Finanzierungen müssen politisch unterstützt werden, rechtliche Vorschriften überprüft und die Praxis der Überwachungs- und Kontrollbehörden verbessert werden.

Anmerkungen

- 1 Schlachthof Aschaffenburg. Die nächsten Schritte (www.aschaffenburg.de/Aktuelles/Schlachthof/DE_index_6850.html). – »Steht der Schlachthof Gärtringen endgültig vor dem Aus?« In: SWR-Sendung, SWR 4 vom 23. Januar 2023, 6:00 Uhr – U. Geritz: Wirtschaftliche Schwierigkeiten: Letzter südhessischer Schlachthof stellt Betrieb ein. In: Hessenschau, hr-Fernsehen vom 4. August 2023, 19:30 Uhr. – Tiere-Miltenberg: Schlachthof wegen möglicher Tierschutzverstöße geschlossen. Dpa-info-com, 2. August 2023.
- 2 Ein Beispiel ist der Schlachthof Kronach: 2012 Schieflage durch Metzgerdarlehen abgewendet, 2020 Rettungsaktion durch Landkreis, Metzger und Landwirte, 2023 Insolvenzantrag. Siehe S. Bach: Kronach ist gerettet. In: Fleischwirtschaft vom 22. April 2020. – D. Pondelicek: Kronacher Schlachthof meldet Insolvenz an. In: Fränkischer Tag vom 19. Juli 2023.
- 3 Siehe A. Fink-Keßler et. al.: Tierschutz in der Geflügelschlachtung. Alle Glieder der Kette entscheiden. In: Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung 6 (2023), S. 194-197.
- 4 J. Efken et al.: Stellungnahme zur aktuellen Situation der Fleisch-erzeugung und Fleischwirtschaft in Deutschland. Thünen Working Paper 42. Braunschweig 2015, S. 33 f.
- 5 Top 1 im Umsatz war 2019 die Kaufland-Fleischwaren der Schwarz-Gruppe (drei Produktionsstandorte), gefolgt von den einzelnen verschiedenen Tochterunternehmen Edekas wie Südwest Fleisch, Bauerngut, Süddeutsche Fleischwaren, Fleischwerk Edeka Nord, Fleischwerk Hessengut, Franken-Gut.

- Vgl. Allgemeine Fleischer Zeitung (afz): Die zehn größten Fleischwerke 2019, Heft Nr. 20, 2020.
- 6 30 Jahre Schlachthofinitiative Überlingen. In: BWagrar 40 (2022), S. 49 sowie mündliche Mitteilungen von Matthias Minister, Geschäftsführer des Schlachthofes und Inhaber der Firma »Fairfleisch« am 13. Oktober 2023. – A. Lachenmann: Ende ohne Qual. In: Stuttgarter Zeitung 276 vom 27. November 2020, S. 24. – D. Heimig: Faires Rindfleisch vom Bodensee. In: afz Nr. 34 vom 23. August 2023, S.12.
- 7 Mündliche Mitteilung Sven Euen, Geschäftsführer des Erzeugerschlachthofes Kurhessen AG in Fulda, am 20. Oktober 2023. – N. Lehmann: Bauern und Bürger retten Schlachthof Fulda. In: agrarheute vom 30. April 2019. – S. Kircher: Norbert Lehmann: »Hessische Landwirte sollen Schlachthof Fulda retten«. In: agrarheute vom 1. November 2018.
- 8 Schlachthofkonzept Bad Arolsen-Mengeringhausen (2023). Auftraggeber: Landkreis Waldeck-Frankenberg, erstellt durch FUTOUR Regionalberatung.
- 9 Mündliche Mitteilung Konrad Ammon, Geschäftsführer des Metzgerschlachthofs Fürth, am 17. Oktober 2023. – Bericht br24 in »Frankenschau aktuell« am 14. August 2023. – »Fleisch der kurzen Wege« – eine Eigendarstellung der Metzgerschlachthof Fürth Betriebsgesellschaft (2020). – »Gegenmodell zu Toennies & Co«. In: Hannoveraner Zeitung vom 24. Juni 2020.

- 10 Machbarkeitsuntersuchung zur Offenhaltung des Grünlands im Naturpark Altmühltal durch ein nachhaltiges Beweidungskonzept (2019/2020). – »Auf das Lamm folgt das Weiderind«. In: Altmühlbote vom 2. September 2023.



Dieter Popp
FUTOUR-Regionalberatung.
dieter.popp@futura.com



Dr. Andrea Fink-Keßler
Die Landforscher und Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung (vlhf).
info@biofleischhandwerk.de