

Schlachthof: Wunsch und Wirklichkeit



[Martina Hungerkamp, agrarheute](#)

am Donnerstag, 02.07.2020 - 15:36

Kurze Wege, kleine Margen, keine Subsubunternehmer: Der Wunsch nach Metzgerschlachthöfen oder kleinen regionalen Schlachtstätten ist in der Corona-Krise lauter geworden. Die Wirklichkeit ist eine andere.

In [Corona-Zeiten](#) und aufgrund des Infektions-Hotspots bei [Tönnies](#) schreit alle Welt (mal) wieder nach der Dezentralisierung der Schlachtbranche, allen voran die Grünen. Kunden besinnen sich – angeblich – zurück auf regionale Wertschöpfungsketten und den Einkauf vor Ort. Aber klappt das? Und wie lange hält diese Rückbesinnung - verbunden mit höheren [Lebensmittelpreisen](#) – an?

Vor allem, wenn man sein sauer verdientes Geld genauso gut in den nächstgrößeren Flatscreen oder nach der Pandemie endlich wieder in die Karibik-Kreuzfahrt stecken kann?

Rückbesinnung ist das Stichwort. Warum sind denn die Strukturen so, wie sie heute sind? Klar, ein Clemens Tönnies als Feindbild ist einfach. Vielleicht hat er es sogar verdient. Aber darüber mag ich mir kein Urteil erlauben. Die Realität ist, dass die Politik und der Wunsch der Bevölkerung nach sicherem und vor allem günstigem Fleisch – Stichwort Sonntagsbraten für alle - erst dafür gesorgt haben, dass jemand mit Geschäftssinn wie Tönnies so groß werden konnte.

EU-Hygienevorschriften brachten den Tod

Metzger und kleine städtische Schlachthöfe sind nicht wegen Tönnies verschwunden. Die teilweise notwendigen, teilweise überzogenen EU-[Hygiene](#)vorschriften, die ganzen Auflagen und die damit verbundenen Kosten haben diese Betriebe kaputt gemacht. Und – ja leider – auch der Verbraucher, der lieber im Discounter das günstige abgepackte Schnitzel oder Hackfleisch kauft.

Ich habe schon von mehreren Metzgern gehört, dass sie die Edelteile gut verkaufen können, aber auf dem Rest des Tiers sitzen bleiben – und ich rede nicht von Pfötchen oder Öhrchen. Aber Hand aufs Herz, wer weiß denn noch, wie man ein Eisbein oder eine Haxe zubereitet? Und wann gab's bei Ihnen das letzte Mal Nierchen oder Blutwurst? Metzger können nur überleben, wenn sie das ganze Tier verwursten, also vermarkten können. Das klappt im Sommer dank der deutscher Grilllaune noch recht gut, im Winter wird's schwierig.

Klar haben es die großen Schlachtunternehmen leichter. Sie suchen sich neue Märkte im fernen Osten und vermarkten dort die von uns verschmähten Teile gewinnbringend. Was muss also passieren, damit es wieder kleine, dezentrale Schlachthöfe und mehr Metzger in Deutschland gibt?

Schlachthöfe sind nicht sexy

Es gibt erfolgreiche Konzepte wie den Metzgers[Schlachthof](#) in Fürth, der jetzt von der Presse als leuchtendes Beispiel gefeiert wird. Dessen Geschäftsführer Konrad Ammon schöpft etwas Hoffnung aufgrund der derzeitigen Stimmung. Trotzdem bleibt er skeptisch. Er hält es für unrealistisch, neue dezentrale Strukturen in der Schlachtbranche zu etablieren. Wer heute einen neuen Schlachthof bauen wolle, der brauche die Unterstützung der Politik. Ein Schlachthof sei für Politiker aber nicht sexy. Wird ein Plan publik, gibt es meist Bürgerinitiativen, Umweltschützer und Tierrechtsorganisationen, die dagegen vorgehen.

Was es nicht braucht, sind so genannte Tierschützer, die sich auf solche Metzgerschlachthöfe stürzen, wie zuletzt in Bayern geschehen. Natürlich müssen auch Schlachthöfe [Tierschutz](#)bestimmungen einhalten. Aber das ist der nächste Punkt, der kleinen Schlachthöfen deutlich schwieriger fällt als den großen.

Auf der einen Seite steht also der Wunsch nach regionaler Versorgung und die Schließung großer Schlachthöfe. Auf der anderen Seite ist es nahezu unmöglich, einen neuen, kleinen Schlachthof zu bauen. Deshalb steht für mich am Anfang der Verbraucher. Er muss zu seinen Aussagen stehen, so einkaufen und auch so wählen. Damit der Markt und die Politiker merken, dass es sich lohnt, solche Projekte zu unterstützen.