

Gegenmodell zu Tönnies & Co.: Bei diesem Schlachthof reden die Beschäftigten mit

- Nicht alle Fleischverarbeiter ticken wie die großen Fleischbetriebe: In einem Fürther Schlachthof dürfen die Beschäftigten mitbestimmen.
- Hier haben sich einst 105 kleine Metzger zusammengetan, um ein Gegenmodell zur Industrie zu schaffen.
- Im Gespräch mit dem RND erzählt Geschäftsführer Konrad Ammon, wie das funktioniert. |

24.06.2020, 17:53 Uhr



Der Corona-Ausbruch bei Tönnies wirft mal wieder ein Schlaglicht auf die Bedingungen in der deutschen Fleischwirtschaft. Die ist von Giganten wie Tönnies, Westfleisch und Vion geprägt. Doch es geht auch anders. In Fürth und Umgebung etwa haben sich Metzger zusammengetan, um [einen eigenen Schlachthof](#) zu betreiben - und so gezielt Wurst und Fleisch aus der Region zu vermarkten.

Ein Gespräch mit Geschäftsführer Konrad Ammon, der selber aus einer Metzgerfamilie stammt und auf das Modell der Fürther schwört.

Herr Ammon, Die Bundesrepublik diskutiert über die Zustände in der Fleischindustrie, es geht vor allem um Marktführer Tönnies. Sie führen einen sehr viel kleineren Schlachthof - was unterscheidet sie?

Vom Größenverhältnis her betreiben wir eigentlich keinen Schlachthof, sondern ein Schlachtzimmer. Aber was uns auszeichnet, ist, dass wir absolut regional sind. Wir haben ausschließlich deutsche Mitarbeiter, die in Fürth und Umgebung leben. Unser Einzugsbereich liegt bei 50 bis 60 Kilometer Radius, die Tiere kommen also aus der Region. Im Grunde erschlachten wir das Fleisch der kurzen Wege.

Laut Ihrer Homepage geht es bei Ihrem Betrieb eigentlich um zwei Unternehmen...

Unser Konstrukt ist einzigartig. Die Schlachthof-Betriebs-GmbH ist für die Gerätschaften, die Kühlung und das Gebäude verantwortlich. Das sind nur zwei Vollzeit- und vier Teilzeitkräfte. Und dann gibt es die Lohnschlächter-GmbH. Das sind 15 Personen, die gegen Entgelt schlachten. Die haben allesamt eine Facharbeiter-Ausbildung oder einen Meisterbrief. Beide Gesellschaften sind so miteinander verwoben, dass sie jeweils Gesellschafter bei der anderen GmbH sind - weshalb es eben Mitspracherechte für alle gibt.

Das ist ein recht eigenartiges Modell, das sich sehr von der industriellen Fleischverarbeitung unterscheidet. Wie ist das entstanden?

In den 1980er Jahren hat Vion, einer der großen Fleischkonzerne, den größten Nutzer des städtischen Schlachthofs in Fürth übernommen - und 1984 von heute auf morgen den Schlachtbetrieb im alten städtischen Schlachthof eingestellt. Die örtlichen Metzger haben den weitergeführt, aber gemerkt, dass der ohnehin keine Zukunft mehr hatte. Der lag in der Innenstadt, für die Anwohner war das nicht schön. Da kam der Gedanke auf, dass wir Metzger selber einen Schlachthof bauen könnten. Der ist seit 1991 im Betrieb und mit 105 beteiligten Metzgern, Landwirten, Viehhändlern, etc. sind wir mittlerweile die GmbH mit den meisten Gesellschaftern hier in Fürth.

Und ist das wirtschaftlich?

Das funktioniert sogar sehr gut. Wir sind seit fast 30 Jahren am Markt. Gerade bereiten wir uns darauf vor, den Betrieb zu modernisieren. Da geht es um eine Investitionssumme von 5 bis 5,5 Millionen Euro. Das ist ein echter Schritt in die Zukunft für uns, sodass wir auch in 50 Jahren noch am Markt bestehen können. Wir bemühen uns dafür aber auch um Fördergelder, ohne die geht es nicht. Und da sehen wir die Politik nach ihren großspurigen Aussagen bezüglich Regionalität und so weiter in der Pflicht.



Der Schlachthof in Fürth: Klein, aber dafür mit hohem Anspruch an Tierwohl und Arbeitsbedingungen. © Quelle: Konrad Ammon

Wie kommt das Konzept bei Verbrauchern an?

Zu denen hat unser Schlachthof gar nicht viel Kontakt. Der ganze Vertrieb und die Weiterverarbeitung erfolgen komplett bei den Metzgern hier in der Region. Aber die klären ihre Kunden auf, von welchem Landwirt die Tiere kommen, dass sie ortsnah geschlachtet werden und dass deshalb die Transportwege kurz sind. Diese Transparenz ist das Plus mit dem die Handwerksmetzger werben. Die Verbraucher suchen durchaus nach solchen regionalen Kreisläufen, zumal die handwerklichen Metzgereien ja auch eine gewisse Produktvielfalt mit sich bringen.

Das klingt aber auch nach etwas teureren Premiumprodukten.

Ja, so kann man es sagen. Qualität hat eben ihren Preis.

Trotzdem gibt es ja gleichzeitig die großen Schlachtbetriebe. Ist es schwer, mit denen in Konkurrenz zu stehen?

Wir müssen dieselben Anforderungen wie Tönnies oder Westfleisch erfüllen. Das macht uns natürlich große Probleme, beschert uns etwa bei Anschaffungen oft hohe Kosten. Noch ärgerlicher wird es bei der Fleischschau: Jedes Tier muss von einem amtlichen Mitarbeiter kontrolliert werden. Dafür werden Fleisch-Hygiene-Gebühren fällig. Wir in Fürth liegen da bei vier Euro pro Schwein. Bei Tönnies dürfte der Betrag im Groschenbereich liegen.



Kein Gedränge am Fließband: Im Fürther Schlachthof wird noch handwerklich gearbeitet. ©
Quelle: Konrad Ammon

Sie sind seit vielen Jahren in der handwerklich geprägten Fleischwirtschaft tätig. Wie empfinden Sie die nun hochgekochte Diskussion über Tönnies und Co?

Die Diskussion ist scheinheilig. Die Probleme, die jetzt durch Corona aufpoppen, sind seit Jahren bekannt. Und niemand aus der Politik hat sich derer angenommen. Selbst die beiden Juniors von Tönnies wollten schon vor Jahren, dass sich bei den Werkverträgen was ändert. Aber der Senior hat einfach weitergemacht.

Könnten denn Konzepte wie Ihres eine Lösung für die Zukunft der Fleischwirtschaft sein?

Ich bin da skeptisch. Die dezentralen Strukturen, die es einst gab, sind großteils an den ganzen Auflagen und den damit verbundenen hohen Kosten kaputtgegangen. Neue zu schaffen, halte ich für unrealistisch. Wenn sie heute einen Schlachthof bauen wollen, brauchen sie die Unterstützung der Politik. Ein Schlachthof ist für Politiker aber nicht sexy. Wenn jemand einen bauen will, gibt es meist Bürgerinitiativen und Tierschutzorganisationen, die dagegen vorgehen.

Was wünschen Sie sich dann für die Zukunft?

Es wäre wünschenswert, dass die Verbraucher zu ihren Aussagen stehen. Wenn man zehn Menschen fragt, wollen die allesamt Regionalität, kurze Transportwege, ordentlichen Tierschutz und gentechnikfreies Tierfutter. Aber wenn die Zehn in den Supermarkt gehen, greifen acht trotzdem zum billigen Fleisch. Tatsache ist aber auch: So mancher Haushalt will sich die regionalen Produkte leisten, aber das Haushaltsbudget gibt es einfach nicht her.