

Garant für Schlachtschüssel & Co.

„Stadtverführungen“: Besucher warfen Blick hinter die Kulissen des Metzgerschlachthofs Fürth

Fürth (pr) – „Wird hier auch nach Bio-Standards geschlachtet?“ (Antwort: Ja), „Wird das Fleisch auf Antibiotika untersucht?“ (Ja), „Wie viele Metzger gibt es eigentlich noch in der Stadt Fürth?“ (vier). Fragen wie diese konnten sich Interessierte am Wochenende von fachkundiger Seite beantworten lassen: Der Metzgerschlachthof Fürth öffnete im Rahmen der „Stadtverführungen“ seine Türen zweimal für interessierte Verbraucher.

Schlachthof-Geschäftsführer **Konrad Ammon** begleitete die Besuchergruppen in Hygienekleidung durch die 1990/91 gebaute Einrichtung an der Siegelisdorfer Straße 42, in der 2020 ca. 61.000 Schweine und 4200 Rinder geschlachtet wurden. Mit diesen Größenordnungen sei sie eher ein „Schlachtzimmer“, findet der Burgfarnbacher Metzgermeister – bei Branchenriesen wie Tönnies in Rheda-Wiedenbrück (NRW) sind es 25.000 Schweine pro Tag. In Fürth setze man statt auf den Weltmarkt auf Regionalität und versorge gut 300 kleine und mittelgroße Kunden aus Franken und der Oberpfalz mit dem begehrten „Fleisch der kurzen Wege“. Denn deren Schlachttiere stammten allesamt von Bauernhöfen aus maximal 50 km Entfernung; in Fürth halten



Für Hygiene und Fleischqualität: Konrad Ammon (Mitte) und Hans Rehm (r.) zeigten im Schlachthof u.a. Dokumentations-Nachweise.

keine namenlosen Tiertransporter aus Osteuropa.

Ammon, in Personalunion Kreislandwerksmeister und Landesinnungsmeister der bayerischen Fleischer, führte durch den Rinderschlachtbereich, in dem maximal 14 Tiere pro Stunde per Bolzenschuss betäubt, entblutet, enthäutet und zerlegt werden können. Die benachbarte Schweineschlachtung ist auf maximal 80 Tiere pro Stunde ausgelegt. Sie werden mit Elektrozangen betäubt, entblutet, vor Ort bei 70 °C gebrüht und zerlegt, was bei schneller Abholung sogar eine „Warmfleischverarbeitung“ zu fränkischer Schlachtschüssel oder phosphatfreien Wurstwaren möglich macht. Der Schlachthof selbst verarbeite nicht, erklärte Ammon auf Nachfrage – man sei nur Dienstleister für 60-80 Schlachtkunden pro Woche, also Metzger, landwirtschaftliche Direktvermarkter, Gastwirte etc. Insgesamt 107 sind Gesellschafter der Schlachthof Betriebs GmbH.

Tierschutz vor und während der Schlachtung steht nach Aussage des Fachmanns heute ganz oben an. Um dies im Sinne der Verbrauchers (und der Fleischqualität) zu sichern, werden alle Bereiche mit 16 Kameras überwacht. Bei Verstößen z.B. bei

der Verladung übe man „Null Toleranz“; der Übeltäter erhalte erst eine „gelbe Karte“, dann lebenslanges Betretungsverbot.

Am Schlachtband sind 15 deutsche Fachkräfte mit Meister- oder Gesellenbrief tätig, die in einer eigenen Lohnschlächter GmbH organisiert sind. Die Amtlichen Fleischkontrolleure des Fürther Veterinäramtes begutachten Fleischqualität, Hygiene und Dokumentationen. Nicht nur Laborproben der Schlachttiere, sondern auch Abklatschproben nach Reinigungsmaßnahmen werden regelmäßig untersucht. Biologisch gehaltene Tiere werden gemäß Bio-Verordnung separat geschlachtet und (auch bei Zerlegung nach Weideschuss) bis zur Abholung aufbewahrt. Was denn mit dem Blut von Rind und Schwein passiere, wollte eine Teilnehmerin der einstündigen Führungen wissen. Wenn ein Metzger es zur Verarbeitung brauche, werde es für ihn aufgefangan, antwortete

Ammon – der große Rest werde dreimal wöchentlich abgeholt und als wertvoller natürlicher Grundstoff zur Herstellung von Kunstdünger verwendet.

Sechs Schlachthof-Mitarbeiter haben einen Tierschutz-Sachkundenachweis, unter anderem stv. Betriebsleiter **Hans Rehm**. Er empfing die Besucher am Schweinestall mit 200 Plätzen, Futterschüssel und Tränke. Hier sollen sich die Tiere vom Transport erholen und zur Ruhe kommen. Deshalb werden sie meist schon einen Tag vor der Schlachtung in Fürth angeliefert. Ein gelbes Schild weist auf die Tierschutzrichtlinien hin. Und Rehm kennt noch einen Trick, um beim Stressabbau zu helfen: Wenn Unruhe aufkommt, versprüht er mit einer Pumpkanne duftendes und beruhigendes Lavendelöl. „Das hilft immer!“

Auf die Frage einer Teilnehmerin, wie viele Metzger es vor Ort noch gebe, warf Konrad Ammon einen Blick zurück: Als er vor 25 Jahren Obermeister der Fleischer-Innung Fürth wurde, waren es noch 65 in Stadt und Landkreis, heute sind es noch elf.



Spaltsäge und Rollbahnen: die Besucher im Schlachtbereich.



Am Schweinestall: Konrad Ammon (2.v.r.) stellte die Tierschutzbemühungen ganz oben an. Fotos: PR

Die Verbliebenen seien wie der Schlachthof ein Garant für regionales Wirtschaften und kulinarischen Genuss mit Heimatflair. Das müssten sich die Verbraucher bei jedem Einkauf bewusst machen. Der Schlachthofchef: „Keine Frage, wir machen einen blutigen Job. Aber wenn man auch mal ein Steak oder eine Bratwurst essen will, muss dafür ein Tier sterben. Schon immer.“