

Metzgerschlachthof Fürth Vorbild für Brandenburg

Landwirtschaftsminister Axel Vogel zu Besuch in Burgfarrnbach – Regionalvermarktung soll gestärkt werden – Förderungen in Sicht

Fürth (pr) – Corona hat vielen Verbrauchern die Vorteile regional erzeugter und verarbeiteter Lebensmittel wieder vor Augen geführt. Was aber, wenn dafür die Infrastruktur immer schlechter wird? Als Beispiel der Fleischbereich: In Bayern gibt es immerhin noch 1200 selbstschlachtende Fleischereien (insgesamt 3095, Stand 2019) und 14 größere Schlachthöfe – das Land Brandenburg zählt dagegen gerade noch 138 Fleischer (insgesamt 291) mit EU-Schlachtzulassung sowie einen Großschlachthof. Der brandenburgische Minister für Umwelt, Landwirtschaft und Klimaschutz, **Axel Vogel**, will diesem Niedergang gegensteuern und holte sich bei einem Besuch im Metzgerschlachthof in Fürth-Burgfarrnbach Ideen.

Nach Aussage des Grünen-Politikers sind die Entwicklungen im Nordosten „dramatisch“: Immer mehr landwirtschaftliche Betriebe, Schlachtstätten und Metzgereien schließen, wegen Markt- oder Personalproblemen. Im ganzen Bundesland gab es 2020 keine zehn Fleischer-Azubis mehr. An Neubauten großer Schlachtfirmen sei nicht zu denken. Nun fördere das Land z.B. mobile und teilmobile Schlachtstätten und suche für die Zukunft nach einem Standort für einen idealerweise genossenschaftlich strukturierten „Muster-Schlachthof“, der auch kleineren Schlachtkunden zur Verfügung stünde. Kapazität: eine vierstellige Zahl an Schweineschlachtungen pro Woche.

Der EU-zugelassene Fürther Schlachthof bietet sich da als Vorbild an. Die 1990/91 gebaute Schlachtstätte an der Siegelsdorfer Straße 42 wurde von Metzgern initiiert und wird heute von einer GmbH mit 103 Gesellschaftern (auch Direktvermarkter, Landwirte, Zerlegebetriebe) getragen – die größte im Raum Fürth. Geschlachtet wird an fünf Tagen von Montag bis Freitag;

61.338 Schweine, 4209 Rinder und 1669 Schafe wurden hier 2020 zur Schlachtbank geführt. Das Stammpersonal umfasst derzeit drei Voll- und drei Teilzeit-Mitarbeiter. Für die Schlachtung und Hygiene verantwortlich ist eine 15-köpfige Lohnschlächterkolonne; ihre Mitglieder sind alle ausgebildete Metzger mit Gesellenbrief und leben mit ihren Familien rund um Fürth.

Konrad Ammon (Fürth-Burgfarrnbach), der die Einrichtung seit 2010 als Geschäftsführer leitet führte durch die Schlachthal-

dem sorgen 16 Überwachungskameras dafür, dass mögliche Verstöße dokumentiert und ggf. sanktioniert werden.

Seit 1993 ist der Metzgerschlachthof EG-zugelassen, wovon der ovale Stempel „BY 50528“ zeugt. Auch nach dem Qualitätssicherungssystem „QS“ und Bio-Richtlinien ist man zertifiziert. Ca. 85 Betriebe schlachten hier pro Woche, etwa 330 Kunden sind insgesamt gelistet. Sie schätzen laut Ammon die regionalen Stärken und nehmen dafür höhere Schlachtpreise und

oder eine neue Zufahrt für Viehtransporter. Nachdem man den Schlachthofbau (für 5,5 Mio. DM) einst ganz allein geschultert habe, erhofft und fordert Ammon nun Zuschüsse: Bayerns Landwirtschaftsministerin **Michaela Kaniber** habe eine Förderung in Aussicht gestellt, Bundeslandwirtschaftsministerin **Julia Klöckner** kündigte eine bis zu 60-prozentige Bezuschussung an. Für Ammon steht fest: „Unter 2 Mio. Zuschuss ist es nicht zu schaffen!“ Die Politik müsse wissen: „Mit jedem Metzger und jedem Regionalschlachthof geht ein Stück Individualität und kulinarische Lebensqualität verloren.“ Ebenso würden die kleinen und mittleren landwirtschaftlichen Betriebe verschwinden.

Begleitet wurde Minister Axel Vogel von **Kai Rückewold**, Geschäftsführer des Verbandes „pro agro“ zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin. Er will mit seinen 380 Mitgliedern (Metzger, Landwirte, Brauer etc.) dem Beispiel Fürth nacheifern. Ziel: ein eigener Regionalschlachthof und die Steigerung des Anteils regional erzeugten und verarbeiteten Schweinefleisches in Brandenburg von 5 auf 30 Prozent.



Im Schlachthof Fürth (und nur für das Bild kurz ohne Corona-Schutzmaske, von links): Heiner Sindel, Kai Rückewold, LIM Konrad Ammon, Minister Axel Vogel und Ilonka Sindel. Foto: Schlachthof Fürth

len mit Betäubungszangen, Brühkessel, Spaltbeil, Knochensäge, Tötebox. Er betonte, der von der städtischen Lebensmittelüberwachung kontrollierte Schlachthof setze auf Qualität, Tierschutz und Kundenservice. Hier gebe es weder Dumpinglöhne noch Tiertransporter aus fernen Ländern. Das Einzugsgebiet umfasst nur etwa 50 km, was „Fleisch der kurzen Wege“ und sogar traditionelle Warmfleischverarbeitung möglich macht. Über die Einhaltung der Tierschutzvorgaben im Stall für 180-200 Schweine und am Schlachtband wachen neben vier internen zertifizierten Tierschutzbeauftragten auch die Beamten des Veterinäramtes. Zu-

Fleischbeschaugebühren in Kauf. Apropos: Ammon, in Personalunion auch Ober- und Landesinnungsmeister der Fleischer, fordert hier seit Jahren mehr Gleichbehandlung großer und kleiner Schlachtstätten. Wenn Branchenriesen wie Tönnies Gebühren-Rabatte erhielten und Schlachtnebenprodukte lukrativ nach Fernost verkaufen könnten – Kleine müssen die teuer entsorgen –, führe das zu weiterem Schlachthofsterben.

Für die Zukunft plant man in Fürth hohe Investitionen von 5,5 Mio. Euro in die Vergrößerung der Stallflächen, ein neues Kühlhaus mit kostensparendem, umweltfreundlicherem Kühlsystem

Ein geladener Besuch hatte der Bundesverband der Regionalbewegung e.V. in Feuchtwangen, deren Geschäftsführerin **Ilonka Sindel** und I. Vorsitzender **Heiner Sindel** mit vor Ort waren. Letzterer plädierte dabei für mehr regional orientierte Strukturpolitik. Schlachtstätten wie in Fürth verfolgten einen zeitgemäßen, zukunftssträchtigen Vermarktungsweg und stärkten auch die Stadt-Land-Beziehung. Gerade im Pandemiejahr habe sich gezeigt, wie krisenanfällig große Schlachthofstrukturen sind. Auch die Verbraucher sollten sich deshalb umstellen und stärker auf regional erzeugte und vermarktete Produkte setzen.

www.schlachthof-fuerth.de