

Fürther Schlachthof stellt Weichen für Zukunft

102 189 Euro Gewinn im Jahr 2020 – Gebäude der Evenord-Bank übernommen – Auch „Weideschuss“-Tiere werden verarbeitet

Cadolzburg (pr) – Der Metzgerschlachthof Fürth integriert das ehemalige Filialgebäude der Evenord-Bank ins Betriebsvermögen, öffnet sich bei zwei Fürther „Stadtverführungen“ (am 18. September) wieder für interessierte Kunden, verarbeitet nun auch per „Weideschuss“ getöte-te Tiere und vermeldet neue Höchstwerte bei Schlachtzahlen und Gewinn. Im Jahr 2020 stieg die Zahl der Schweineschlachtungen in der Einrichtung an der Siegelsdorfer Straße auf 61 338 (2019: 60 740), die der Rinder und Kälber auf 4209 (3783) und die der Schafe auf 1669 (1616). Der Überschuss kletterte auf 102 189 Euro (93 218 Euro).

Diese Zahlen legte Geschäftsführer **Konrad Ammon** bei der Jahreshauptversammlung der Schlachthof Betriebs-GmbH in der Gaststätte „Zur Friedenseiche“ in Cadolzburg vor. Co-Geschäftsführerin **Monika Peter**, Beiratsvorsitzender **Gerhard Bickel** (ebl Naturkost) und gut 20 Genossenschaftsmitglieder freuten sich über einen Anstieg des Jahresumsatzes von 921 000 (2019) auf 1 059 000 Euro. Die Bilanzsumme beträgt 1,6 Mio. Euro, das Eigenkapital stattliche 1,3 Mio Euro. Auf die Eigenkapitalquote von 80 Prozent wie auf die hohe Liquidität könne man stolz sein, so Ammon.



Legte gute Zahlen vor: Die Schlachthofführung um Geschäftsführer Konrad Ammon (stehend), Beiratsvorsitzendem Gerhard Bickel und Co-Geschäftsführerin Monika Peter.

Durch die höheren Schlachtzahlen stiegen freilich auch der Materialaufwand von 82 000 auf 119 000 Euro und die Steuerlast von 105 042 auf 146 000 Euro. Apropos: Der Burgfarrnbacher Metzgermeister kündigte an, angesichts steigender Strom- und Gaspreise ziehe ein 2022 neu abzuschließender Versorgervertrag womöglich auch eine Anpassung der Schlachtgebühren nach sich. Kaum herum kommt man auch um hohe Entsorgungsgebühren für Schlachtblut, das zu Futtermittel verarbeitet wird. Eine Verwertung in Biogasanlagen wäre mit noch höheren Untersuchungs- und Transportauflagen verbunden. Um die Tierkörperbeseitigungskosten zu drücken, vermarktet man zumindest Schlachtnebenprodukte wie Lunge, Pansen oder Rinderfüße nach Möglichkeit selbst und spart so 10-12 000 Euro jährlich. Dazu wird seit 2020 K1- und K2-Material streng getrennt, was 7-8000 Euro pro Halbjahr spart.

2020 wurde kräftig in den Betrieb investiert – insgesamt 188 412 Euro. In die Umstellung auf stromsparende LED-Beleuchtung, einen elektrischen Hubwagen, einen Hochdruckreiniger, einen Edelstahl-Steuerschrank u.v.m. Für die städtischen Fleischbeschauer stellte man Terminals zur Dateneingabe zur Verfügung. Bemerkenswert: Für eine neue Förderanlage (56 000 Euro) erhielt der Schlachthof erstmals in seiner 30-jährigen Geschichte einen Zuschuss (10 000 Euro) des Freistaates Bayern. Den Neubau 1991/92 für 5,5 Mio. DM und alle Folgeinvestitionen hat man selbst gestemmt. Mit 105 Gesellschaftern ist die Betriebs-GmbH die größte GmbH im Bereich Fürth. 87 Anteilseigner halten ein Stammkapital von 204 000 Euro, 20 stehen mit stimmrechtslosen Anteilen auf der Liste möglicher Nachrücker. Gesellschafterdarlehen (ursprünglich 600 000

DM) aus der Bauphase, die mit 5 Prozent verzinst werden, hat man zuletzt massiv abgelöst; nur



Legte gute Zahlen vor: Die Schlachthofführung um Geschäftsführer Konrad Ammon (stehend), Beiratsvorsitzendem Gerhard Bickel und Co-Geschäftsführerin Monika Peter.

noch knapp 80 000 Euro sind übrig. Um liquide zu bleiben, beschlossen die Anwesenden, den Jahresüberschuss 2020 nicht auszuschütten, sondern als Gewinnvortrag und Eigenkapital im Betrieb zu belassen.

Für 345 000 Euro hat man kürzlich das alte Bankgebäude an der Ecke Siegelsdorfer/Veitsbronner Straße übernommen, was Ammon auch als ein Stück Zukunftssicherung sieht. Das Obergeschoss ist an das Veterinäramt vermietet, fürs Untergeschoss kann man nun einen „schlachthoffreundlichen“ Mieter suchen.

Über 5 Mio. Euro sollen in einer bereits laufenden zweijährigen Modernisierungsphase in den Fürther Schlachthof investiert werden, wofür sich Konrad Ammon, der auch als Ober- und Landesinnungsmeister der Fleischer fungiert, Zuschüsse von EU, Bund und Land erhofft. Dafür wurden bereits Gutachten zu Immissionsschutz, Brandschutz, Umweltverträglichkeit und sogar Bodendenkmälern erstellt. Durch Fach-Architekten geplant werden u.a. eine Verdoppelung der Stallflächen, ein neues Kühlhaus mit kostensparendem, umweltfreundlicherem Kühlsystem und eine dritte Lieferrampe. Energietechnisch soll künftig auch die Abwärme bes-

ser genutzt werden; für Photovoltaikanlagen sei der Gebäudekomplex aber eher ungeeignet.

Auf Nachfrage bestätigte der Schlachthof-Chef, dass schon heute zwei der gut 330 gelisteten Schlachtkunden das im Ökolandbau populäre „Weideschuss“-Verfahren anwenden – ihre Tiere werden stressfrei auf der Wiese getötet, angeliefert, untersucht, zerlegt und wieder abgeholt. Das werde (in

Abprache mit dem Amtstierarzt) auch künftig ermöglicht.

Hohe Tierschutzstandards mahnte Ammon bei allen Schlachthofnutzern an, denn die würden für Verbraucher und Überwachungsbehörden immer wichtiger. Ein „beratungsresistenter“ Kunde habe 2020 zunächst eine „gelbe Karte“, dann lebenslanges Schlachtverbot erhalten. Wer da nicht mitziehe, gefährde die Reputation und Existenz des Schlachthofs und die hochwertige Fleischversorgung von 70-80 Metzgern in der Region. Da man zum Glück von Corona verschont geblieben sei, werde man bei solchen beeinflussbaren Gefahren keinerlei Toleranz üben.

Als erfreulich betrachtet der Schlachthof-Chef die geschäftliche Entwicklung im Jahr 2021: Von Januar bis Juli stiegen die Schlachtzahlen im Jahresvergleich bei Schweinen von 34 913 auf 35 174 Tiere, bei Rindern sanken sie leicht von 2376 auf 2205 und bei Schafen von 1128 auf 1061. Ammon hofft auf weiterhin „organisches Wachstum“, das auf kleinen, handwerklich und regional produzierenden Schlachtkunden fußt: „Das ist weit gesünder, als von einem Großkunden abhängig zu sein.“ www.schlachthof-fuerth.de