

Schlachthöfe und Corona: Es geht auch anders!

In Fürth-Burgfarrnbach setzt man auf Handwerk, tierschutzgerechte Schlachtung und heimische Fachkräfte – „So wertvoll wie nie“

Fürth (pr) – Deutsche Schlachthöfe sind seit geraumer Zeit ins Gerede gekommen: Mal als industrielle Schlachtfabriken mit wenig Rücksicht aufs Tierwohl, zuletzt als Corona-Hotspot für meist osteuropäische Arbeitskräfte, die für Billiglöhne schufteten und in hygienisch fragwürdigen Massenunterkünften untergebracht sind. Zustände, die der Fürther Metzgermeister Konrad Ammon scharf kritisiert und betont: „Es geht auch anders!“ Als positives Gegenmodell nennt er den Metzgerschlachthof Fürth, der sich als Regionalvermarkter und verlässlicher Arbeitgeber heimischer Fachkräfte etabliert hat.

Klar, verglichen mit den Großschlachthöfen von Vion oder Tönnies ist die Einrichtung an der Siegelsdorfer Straße 42 im Stadtteil Burgfarrnbach eher ein „Schlachtzimmer“: Gerade mal 60.000 Schweine, 3800 Rinder und 1600 Schafe wurden hier 2019 zur Schlachtbank geführt. Aber dafür weiß man, wo sie herkommen: Hier halten keine anonymen Lkw mit exotischen Nummernschildern, sondern kleine Tiertransporter von Landwirten aus Lauf oder Neustadt/Aisch, von Metzgern aus Ansbach oder Neumarkt. „Der Radius unseres Rohstoffbezugs und der Fleischvermarktung beträgt nur etwa 50 km. Wir stehen für Fleisch der kurzen Wege“, sagt Ammon, der den Schlachthof seit 2010 als Geschäftsführer leitet.

Über die Einhaltung der Tier-

schutzvorgaben an den fünf Schlachttagen pro Woche (Montag bis Freitag) wachen neben fünf internen zertifizierten Tierschutzbeauftragten auch die Beamten des Fürther Veterinäramtes. Zudem sorgen 16 Überwachungskameras dafür, dass mögliche Verstöße dokumentiert und ggf. sanktioniert werden. Ammon: „Nicht nur aus der Sicht der Verbraucher ist tierschutzgerechte Schlachten wichtig – es sichert auch die gute Fleischqualität.“ Wer da nicht mitziehe, habe ein wichtiges Prinzip handwerklicher Schlachtung nicht verstanden und riskiere seinen Ausschluss, denn er gefährde die Reputation des Metzgerschlachthofs und aller gut 85 schlachtenden Betriebe.

Gleiches gilt für die von der städtischen Lebensmittelüberwachung kontrollierten EU-Hygienevorgaben. Ihre Einhaltung lässt sich die 1990/91 für 5,5 Mio. DM gebaute Schlachtstätte monatlich außerdem vom unabhängigen Prüfinstitut „foodserv“ (Ansbach) bescheinigen.

Für die Sauberkeit von Spaltbeilen, Knochensägen und Schlachtraum ist eine 15-köpfige Lohnschlächterkolonne verantwortlich, die nach ihrer eigentlichen Arbeit auch die Reinigung der Anlagen übernimmt. Die Mitglieder sind alle ausgebildete Metzger mit Gesellenbrief, die mit ihren Familien rund um Fürth leben. Die Schlacht-Fachkräfte sind in einer eigenen GmbH organisiert, um z.B. mit der auftraggebenden Schlachthof Be-

triebs GmbH über die Stückhonorare zu verhandeln – und sie sind auch Anteilseigner der Betriebs GmbH, dürfen also über die Zukunft ihres Schlachthofs mitbestimmen.

Diesen kooperativen Ansatz hat die Einrichtung seit ihrer Grün-

schne Metzger und Direktvermarkter zum Schlachten nach Fürth.

Für 2020 plant man hohe Investitionen, bei denen auch dem Tierschutz hohes Augenmerk gelten soll. Auf 5,5 Mio. Euro beziffert der Geschäftsführer Maßnahmen



Der Schlachthof Fürth (im Bild die Groberlegung von Schweinen) schreibt seit Gründung schwarze Zahlen und soll 2020 mit Millionenaufwand auch im Sinne des Tierschutzes weiter modernisiert werden.

dungszeit bewahrt. Weil die Stadt ihre 100 Jahre alte Schlachtstätte 1985 schließen wollte, packten die Metzger an, banden Viehhändler und Landwirte mit ein, sammelten 400.000 DM Stammkapital und über 600.000 DM Einlagen und bauten neu. Seit der Eröffnung schreibt man schwarze Zahlen. Heute ist die Betriebs GmbH die Gesellschaft mit den meisten Eignern (105) im Raum Fürth.

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. Das Stammpersonal umfasst derzeit sieben Mitarbeiter. Mit 25.000 Schweineschlachtungen startete man 1992 – zum steigenden Schlachtaufkommen trugen laut Konrad Ammon nicht nur Mundpropaganda, die moderne Ausstattung und hohe Qualitätsansprüche bei. Durch die Schließung der Schlachthöfe in Schwabach, Nürnberg (1997), Ansbach (2003) und Lauf (2018) kamen immer mehr mittelfränk-

men wie die Vergrößerung der Stallflächen, ein neues Kühlhaus mit kostensparendem, umweltfreundlicherem Kühlsystem oder eine neue Zufahrt für Viehtransporter von Norden (Veitsbronner Straße). Sein Credo: „Wir müssen in die Zukunft schauen und denken.“

Konrad Ammon, in Personalunion auch Ober- und Landesinspektionsmeister der Fleischer, sieht den Fürther Schlachthof als Garant für dezentrale Verarbeitung und Vermarktung wie für tierschutzgerechte Schlachtung: „Noch nie war er so wertvoll wie heute!“ Er bleibe „ein Qualitäts- und Alleinstellungsmerkmal“ für die Metzger und die Kleeblattstadt. Dass sich die Kunden gerade in Zeiten der Corona-Krise zurück auf regionale Wertschöpfungsketten und den Einkauf vor Ort besännen, mache Mut. Apropos: Laut Ammon ist der Metzger-Schlachthof Fürth wegen seiner besonderen regionalen Ausrichtung einer der wenigen, die von den Behörden nicht als Corona-Test-Schwerpunkt gebrandmarkt wurden.



1990/91 gebaut: der Fürther Metzgerschlachthof an der Siegelsdorfer Straße 42 wird von 105 Gesellschaftern getragen. Fotos: PR