

# Fürther Nachrichten vom 12.08.2020

## "Vorbild": Naturschützer preisen den Fürther Schlachthof

Der Bund Naturschutz macht sich für die regionale Fleischverarbeitung stark - vor 11 Stunden

FÜRTH - Angesichts neuer Fleischskandale entdeckt Bayerns BN den regionalen Betrieb in Burgfarnbach und empfiehlt ihn als bundesweites Vorzeigeprojekt. Die hiesigen Verantwortlichen hören es gern und wollen die Gunst der Stunde nutzen.

Wie sollen die Schlachthöfe der Zukunft aussehen? Naturschützer halten kleinteilige Strukturen für vorbildlich.



Sie sind bislang nicht als Bündnispartner im öffentlichen Bewusstsein aufgefallen. Doch angesichts der Corona-Krise und der Skandale um die Arbeitsbedingungen in Großschlachtereien machen sich die örtliche Metzgerinnung und der bayerische Bund Naturschutz (BN) nun gemeinsam für den Erhalt regionaler, handwerklicher Schlachtbetriebe stark.

Ein naheliegendes Vorurteil greift der BN-Landesvorsitzende Richard Mergner vorsorglich gleich selbst auf: "Vielleicht denken ja manche, Naturschützer essen selbst nur Gras." Mitnichten: "Wir stehen für artgerechte Tierhaltung und einen Fleischkonsum in Maßen, der für Tiere, Landwirte und Verwerter gleichermaßen fair ist."

Gerade deshalb setze sich sein Verband nun für die kleinteilige Fleischproduktion und -verarbeitung ein. Denn sie sei der Gegenentwurf zu Wurstfabriken wie der von Tönnies, "die größtenteils so industrialisiert arbeiten, als ob sie es mit Schrauben und Maschinen zu tun haben und nicht mit Menschen und Tieren", so Mergner. Vom "Transport-Wahnsinn" mit Schlachtvieh und Fleischprodukten ganz zu schweigen.

Hubert Weiger, der BN-Ehrenvorsitzende mit Wohnsitz in Fürth, pflichtet ihm bei. Schon seit Jahrzehnten habe die EU-Agrarpolitik nach dem Motto "Groß ist der Fortschritt, klein ist schlecht" zu einem bundesweiten Schlachthöfe- und Metzgersterben geführt.

## **"Die Dezentralität ist systemrelevant"**

Dass es auch anders gehen kann, beweisen in den Augen der BN-Vorkämpfer seit fast 30 Jahren die in der Schlachthof-Betriebs-GmbH vereinten hiesigen Metzger. Diese Dezentralität sei keineswegs überholt, "sondern entscheidend für die Sicherheit der Zukunft". Und sie sei systemrelevant, weil sie dazu beitrage, Fehlentwicklungen abzupuffern und Vielfalt zu bewahren.

Deshalb fordert der BN ein Sonderförderprogramm des Freistaats für bestehende und künftige kleine Schlachthof-Strukturen sowie das Metzgerhandwerk. Diese sollten nicht nur bei Investitionen in notwendige Modernisierungen, sondern auch bei den laufenden Kosten, etwa für die Fleischbeschau, unterstützt werden.

Wer kennt das nicht? Morgens ein Brot mit zwei Scheiben vom Geflügel belegen, mittags einen Teller Currywurst mit Pommes verzehren oder abends gemütlich mit Freunden und Familie grillen. Fakt ist: Der Deutsche isst im Durchschnitt mehr als ein Kilogramm Fleisch pro Woche. Wie gesund das ist? Hier finden Sie sieben Fakten über den Fleischkonsum in Deutschland.

Das sind Ansagen ganz nach dem Geschmack von Konrad Ammon. Der Metzgermeister aus Burgfarnbach vertritt als Landesinnungsmeister und Präsidiumsmitglied im Deutschen Fleischer-Verband die Interessen der Branche. Wenn der Schlachthof in Burgfarnbach heute vom BN als "bundesweites Vorzeigeprojekt" gepriesen werde, das Schule machen sollte, nehme man das mit Genugtuung zur Kenntnis – zeige es doch, dass man auf ein schlüssiges Konzept gesetzt hat, als die regionalen Metzger vor rund 30 Jahren sechseinhalb Millionen Mark zusammengelegt haben – "ohne Zuschüsse und Förderungen".

### **Investitionen nötig**

Während in Großschlachtbetrieben wie an den unlängst in Verruf geratenen Tönnies-Standorten bis zu 30 000 Schweine an einem Tag geschlachtet werden, seien es in der Burgfarnbacher Anlage 60 740 – im gesamten Jahr 2019. Um weiterhin schwarze Zahlen schreiben zu können, seien nun allerdings einige Modernisierungsmaßnahmen notwendig.

Für die geplanten Investitionen in eine größere Stallfläche mit besserer Luftqualität und "schonenderer Zuführung" sowie in nicht-synthetische Kühlverfahren und eine verbesserte Abwasseraufbereitung rechnet die Betriebs-GmbH mit fünfeinhalb Millionen Euro.

Aus München habe man bislang verheißungsvolle Töne vernommen. Sowohl das Wirtschaftsministerium als auch das Landwirtschaftsministerium hätten ihre Unterstützung zugesagt. "Eine konkrete Förderzusage steht aber noch aus", stellt Ammon klar. Die Bauanträge seien indes schon gestellt, im kommenden Jahr wollen die Fürther das Vorhaben "zügig durchziehen".

Letztlich liege aber vieles in den Händen der Verbraucher, wie BN-Mann Mergner anmerkt. "Viele handwerklich arbeitende Metzgerbetriebe leiden ebenso wie die Erzeuger unter dem Preisdruck der Discounter", sagt der Landeschef.

Besonders kritisiert er Massenprodukte, die zwar in ihrer regionalen Herkunft geschützt seien – wie etwa Nürnberger Rostbratwürste – für die das Schweinefleisch aber aus ganz Europa in die Noris gekarrt werde.

"Und in den deutschen Supermärkten wird es dann zu Preisen angeboten, zu denen kein kleiner oder mittlerer Metzger kostendeckend produzieren kann."

Armin Leberzammer