

Studie zu aktuellen Schlachtkapazitäten im Landkreis Reutlingen
und im Biosphärengebiet Schwäbische Alb, deren
Erweiterungsmöglichkeiten und Zukunftsfähigkeit

**Biosphärengebiet
Schwäbische Alb**



**Kreisbauernverband
Reutlingen e.V.**



**LANDKREIS
REUTLINGEN**

Verfasst von: Ingenieurbüro für Hygiene und Qualitätsmanagement
Karin Wanzel
Sophienweg 7
72760 Reutlingen

Stand: 30.06.2023

Inhalt

A) Einleitung.....	3
Mitwirkende und Auftraggeber.....	3
Zusammenhänge einer nachhaltigen Landnutzung	4
Auftrag der Studie	6
Beteiligung.....	6
Studien-Design	7
1. Bereitschaft für Dritte zu schlachten.....	9
1.1 Grundsätzliche Bereitschaft	9
1.2 Voraussetzungen / Rahmenbedingungen	10
1.3 Lohnschlachtung aktuell.....	12
1.4 Lohnverarbeitung aktuell	13
2. Sind freie Kapazitäten vorhanden	14
3. Ausweitung vorhandener Kapazitäten.....	14
3.1 Einschränkungen bzgl. Schlachtkapazität.....	16
3.2 Einfache Maßnahmen zur Ausweitung der Kapazitäten	19
3.3 Geschätzter finanzieller Aufwand zur Ausweitung der Schlachtkapazität.....	21
4. Qualitativer Prozess.....	22
4.1 Beteiligung an einer Kooperative	22
4.2 Angebote Biosphärengebiet Schwäbische Alb	23
4.3 Bio-Zertifizierung.....	24
4.4 Aus- und Fortbildung.....	25
4.5 Mobile Schlachtung.....	26
5. Zukunftsfähigkeit und Betriebsstruktur	28
5.1 Notwendige Investitionen	28
5.2 Perspektive vorhandener Betriebe	29
5.3 Altersstruktur und Nachfolge	33
B) Empfehlungen und mögliche Projekte.....	35
Vernetzung	35
Einfache Maßnahmen	35
Öffentlichkeitsarbeit.....	36
Azubi-Pool, Kooperation mit der Handwerkskammer, Berufsschulen	36

Projekt Gemeindeschlachthaus Westerheim.....	37
Gründung eines Vereins für stressarme Schlachtung	39
C) Fazit	41
D) Zusammenfassung.....	42
E) Quellenverzeichnis	44

A) Einleitung

Mitwirkende und Auftraggeber

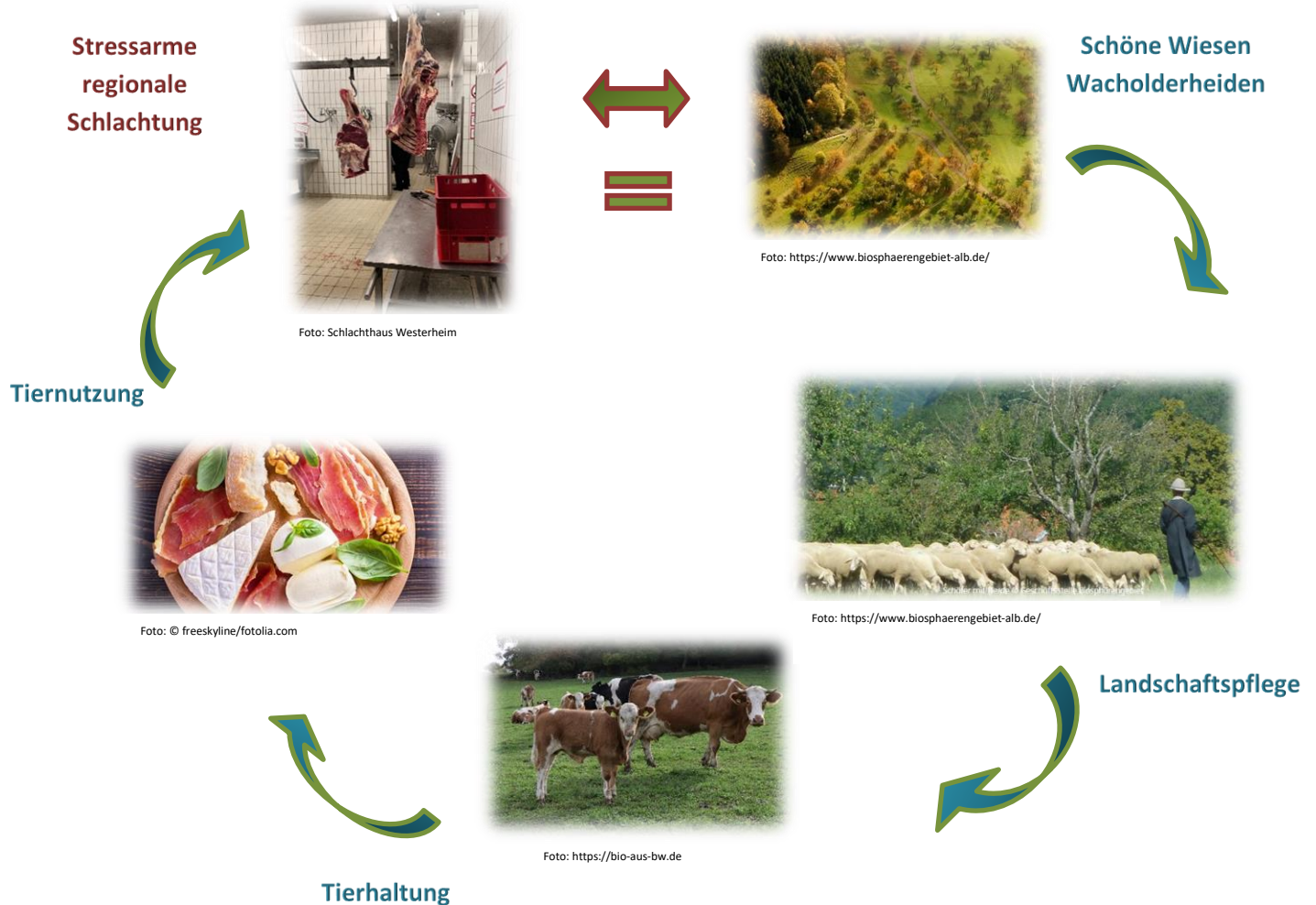
- ❖ Der **Kreis Reutlingen** mit dem industriell geprägten Vorland der Schwäbischen Alb und der zauberhaften Albhochfläche ist ein Teil des von der UNESCO ausgezeichneten Biosphärengebiets Schwäbische Alb und Modellregion für eine nachhaltige Regionalentwicklung.
(<https://www.kreis-reutlingen.de/de/Landkreis-Politik/Unser-Landkreis>)

- ❖ Das **Biosphärengebiet Schwäbische Alb** hat es sich zum Ziel gemacht, durch moderne Ideen und Anknüpfung an alte Traditionen eine gute, ausgeglichene Mensch-Umwelt-Beziehung zu fördern. Der Erhalt regionaler Wertschöpfungsketten trägt zur Sicherung und Bewahrung der über viele Jahrzehnte gewachsenen wertvollen Kulturlandschaft bei. Sie ist Quelle regional erzeugter, nachhaltiger Produkte und Lebensmittel.
(<https://www.biosphaerengebiet-alb.de/biosphaerengebiet>)

- ❖ Der **Kreisbauernverband Reutlingen** vertritt die Interessen landwirtschaftlicher Erzeuger in der Region und tritt als Auftraggeber der Studie hervor.
(<https://bauernverband-rt.de/>)

Alle Akteure haben ein gemeinsames Interesse am Erhalt regionaler Wertschöpfungsketten. Für eine nachhaltige Regionalentwicklung ist es grundsätzlich, sich nicht nur über schöne Wiesen, Blumen und Wildtiere zu freuen, sondern die Landschaftsnutzung bis zum Ende zu denken. Dazu gehört auch, dass die hierfür dienenden Tiere am Ende ihres Lebens keine langen Transportwege erleiden und die Schlachtung, sowohl für Mensch, als auch für Tier, möglichst stressarm gestaltet wird.

Zusammenhänge einer nachhaltigen Landnutzung



Die Grafik zeigt: wer schöne Wiesen und Wacholderheiden als Kulturlandschaft mit einem entsprechenden Artenreichtum durch extensiv beweidete Flächen erhalten möchte, muss eine nachhaltige Wertschöpfungskette bis zum Ende denken. Dazu gehört eine stressarme, regionale Schlachtung. Schöne Wiesen und Wacholderheiden entstehen nicht von allein. Hierfür braucht es die Landschaftspflege durch Beweidung mit Schafen, Rindern oder Ziegen. Um für die Gesunderhaltung der Herden zu sorgen, müssen jedes Jahr neue Lämmer und Kälber geboren werden. Oftmals werden die Tiere heute nicht mehr bei uns in kleinbäuerlichen Strukturen aufgezogen, sondern müssen weite Strecken zurücklegen, um in Spanien oder in östlichen Ländern gemästet und geschlachtet zu werden. („Die Spur der Kälbchen – Die Schattenseiten der Milchwirtschaft“ aus der Reihe „betrifft:...“ vom 12.04.2023 <https://www.ardmediathek.de/video/betrifft/die-spur-der-kaelbchen-die-schattenseiten-der-milchwirtschaft/swr/Y3JpZDovL3N3ci5kZS9hZXgvczE4Mzg2Njk>)

Eine nachhaltige Tierhaltung bedeutet also gleichwohl eine regionale Erzeugung von Fleisch-, Käse- und Wurstwaren. Grundvoraussetzung hierfür ist, dass die uns dienenden Tiere regional und möglichst stressfrei geschlachtet werden können.

Noch hat Deutschland einen Selbstversorgungsgrad von über 100 %, was die Fleischproduktion angeht (Quelle: <https://www.situationsbericht.de/6/62-tierische-erzeugung>). Um diesen Stand zu halten und um lange Tiertransporte und weltweite Fleischimporte zu vermeiden, müssen wir uns um eine möglichst regionale Schlachtung bemühen. Es kann nicht im Interesse der Gesellschaft liegen, die komplette Sicherstellung einer regionalen Lebensmittelversorgung ausschließlich in die Hände privater Unternehmen zu geben, die den globalen Marktmechanismen und Spekulationen auf Lebensmittel ausgeliefert sind. Zu groß ist die Gefahr, dass globale Lieferketten zusammenbrechen und so die Versorgung der Menschen mit Nahrung als wichtigstes Gut nicht mehr gewährleistet ist. So weit hergeholt ist dieses Drohszenario auch nicht, haben wir doch in den vergangenen Jahren bereits auf einiges verzichten müssen, als Lieferengpässe an der Tagesordnung standen und zum Teil noch immer nicht aufgelöst sind. Die Gewährleistung regionaler Wertschöpfungsketten im Lebensmittelhandwerk sollte im Fokus aller stehen. Dazu gehört auch die Bereitstellung einer regionalen Schlachtmöglichkeit.

Auftrag der Studie

Auf Grund der prekären Personalsituation regionaler Metzgereien, Betriebsaufgaben mangels Nachfolger und Schließung letzter, kommunaler Schlachtstätten stellt sich die Frage, wie die im Umfeld gehaltenen Nutztiere regional und stressarm geschlachtet werden können. Hierzu wurden 34 Betriebe mit EU-Zulassung für die Schlachtung im Landkreis Reutlingen und Biosphärengebiet Schwäbische Alb sowie angrenzende Betriebe zu deren Kapazität, Auslastung und Zukunftsperspektive befragt. Dabei sollen nicht nur reine Zahlenwerke erarbeitet werden, sondern es sollen konkrete Projektvorschläge und Kooperationsmöglichkeiten mit Synergieeffekten aufgezeigt werden.

Beteiligung

Von 35 ausgewählten Betrieben mit EU-zugelassener Schlachtstätte nahmen 34 an der Studie teil. Ein Betrieb hatte zwar Interesse, da der Betriebsinhaber aber bereits sehr alt ist, konnte er aus gesundheitlichen Gründen nicht an der Studie teilnehmen. In einem anderen Betrieb wurden zwei Gesprächstermine angesetzt, um verschiedene Interessenslagen zu erörtern.

Die Teilnahmebereitschaft an der Studie war insgesamt sehr groß – die Befragten äußerten häufig den Wunsch, über die Ergebnisse in Kenntnis gesetzt zu werden und plädierten für eine Veranstaltung aller Mitwirkender an der Studie zum offenen Austausch über weitere Projektmöglichkeiten und Kooperationen.

Alle befragten Betriebe besitzen eine eigene Schlachtstätte mit EU-Zulassung mit einer jährlichen Schlachtkapazität von weniger als 1000 Großvieheinheiten (nach eigenen Angaben).

Die Schlachtungen erfolgen in alter Handwerkstradition, bei der vergleichsweise viel Zeit für das einzelne Tier aufgewendet wird.

Ein Betrieb schlachtet nicht mehr selbst, produziert aber für die Marke „Albgemacht“ des Biosphärengebietes Schwäbische Alb.

Studien-Design

Zunächst wurde mit den Auftraggebern der Studie ein Fragebogen erarbeitet, der sich in fünf Teilbereiche untergliedert:

1. Bereitschaft für Dritte zu schlachten

- 1.1 Sind Sie grundsätzlich bereit, Schlachtungen für Direktvermarkter anzubieten?
- 1.2 Welche Voraussetzungen / Rahmenbedingungen müssen für Sie erfüllt sein, damit Sie für andere schlachten?
- 1.3 Führen Sie derzeit Lohnschlachtungen durch?
Anteil am gesamten Schlachtaufkommen?
- 1.4 Führen Sie derzeit Lohnverarbeitung durch?
Zerlegung
Wurstherstellung
Anteil an der gesamten Verarbeitung?

2. Sind freie Kapazitäten vorhanden?

- 2.1 Haben Sie noch freie Kapazitäten in der Schlachtung?
Für welche Tierarten, Größenordnung?
Für welche weiteren Tätigkeiten haben Sie noch freie Kapazitäten?
Zerlegung, Verarbeitung?

3. Welche einfachen Maßnahmen würden helfen, die Kapazitäten auszuweiten?

- 3.1 Was sind in Ihrem Fall die maßgeblichen Einschränkungen bzgl. Schlachtkapazität?
- 3.2 Sehen Sie ein Potenzial, die Kapazitäten mit relativ einfachen Mitteln auszubauen?
 - Erweiterung der Kühlräume
 - Personalveränderung
 - Finanzielle Zuschüsse zur Ausbildung von Personen über 25 Jahren
 - Fortbildungskurse für ungelerntes Personal
 - Einfacherer Zugang zu Sachkundelehrgängen
 - Zuschüsse zu moderner Schlachttechnik
- 3.3 Wie groß wäre der geschätzte finanzielle Aufwand zur Ausweitung der Schlachtkapazität?

4. Qualitativer Prozess

- 4.1 Können Sie sich eine Beteiligung als Partner einer Kooperative vorstellen (z.B. Teil einer regionalen Wertschöpfungskette / Genossenschaft oder Erzeugergemeinschaft)?

- 4.2 Kennen Sie die Angebote des Biosphärengebiets Schwäbische Alb und / oder der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb?
(Regionalmarkenprozess, Förderprogramme, Biosphären Gastgeber, Bio-Musterregion)

Haben Sie hierzu Beratungsbedarf? Ist eine weitere Kontaktaufnahme erwünscht?

- 4.3 Haben Sie sich mit einer Bio-Zertifizierung schon einmal auseinandergesetzt? Besteht hierzu Beratungsbedarf? (Geht auch über Zertifizierung der Nutzer, damit ist keine eigene Zertifizierung notwendig, nur jährliche Besichtigung durch Zertifizierungsstelle) Bei Beratungsbedarf: darf die Bio-Musterregion mit Ihnen Kontakt aufnehmen?

- 4.4 Könnte Ihr Schlachthaus für Bildungszwecke (Überbetriebliche Ausbildung, Prüfung, Weiterbildung) genutzt / gemietet werden?

- 4.5 Können Sie die Schlachtung aus einem mobilen System (hofnahe Schlachtung und Transport zu Schlachtbetrieb) in Ihren wöchentlichen Betriebsablauf integrieren?

5. Zukunftsfähigkeit und Betriebsstruktur

- 5.1 Stehen in den nächsten zwei Jahren größere Investitionen in Schlachttechnik und Bausubstanz an?

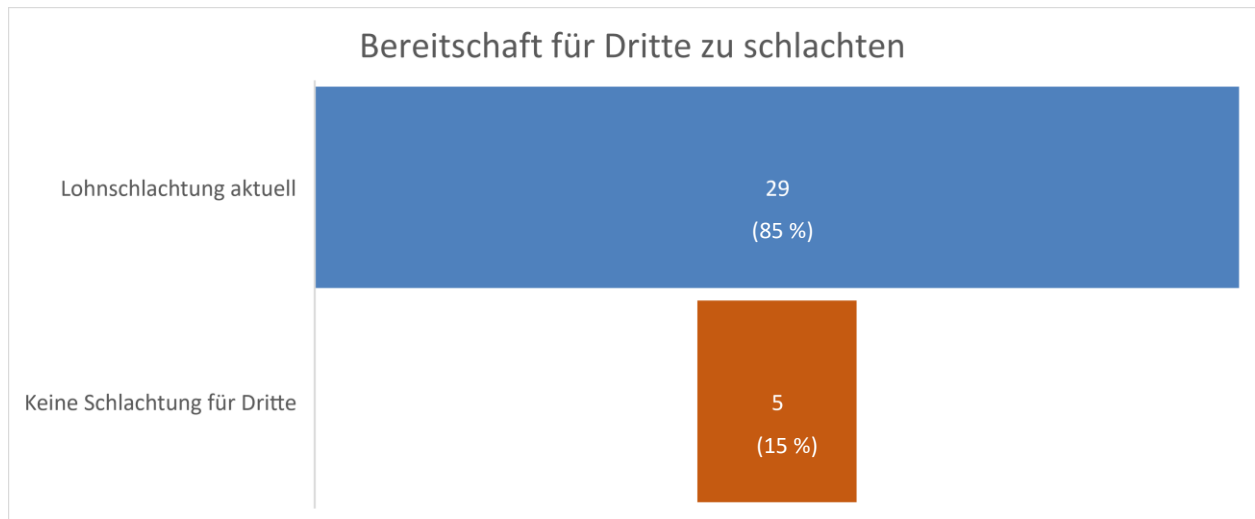
- 5.2 Wie sehen Sie die Perspektive für Ihren Betrieb? Was braucht Ihr Betrieb insgesamt, um in einigen Jahren noch bestehen zu können?

- 5.3 Wie ist die Altersstruktur, Personal? Ist ggf. eine Nachfolge geregelt?

Die Gliederung der Studie richtet sich nach der Struktur des Fragebogens. Anhand von diesem wurden Gespräche mit den Schlachtbetrieben geführt, bei denen die Metzger zu Wort kommen konnten. Die Studie enthält an der ein oder anderen Stelle auch Zitate, die aus dem Betriebsalltag heraus stammen und mit den Fragen nur indirekt in Zusammenhang stehen. Sie spiegeln die derzeitige Situation der Schlachtbetriebe wider und erläutern Marktgeschehen und aktuelle Schwierigkeiten der Branche.

1. Bereitschaft für Dritte zu schlachten

1.1 Grundsätzliche Bereitschaft



29 der befragten Betriebe (entspricht 85 %) sind grundsätzlich bereit, für Dritte zu schlachten.
5 Betriebe (entspricht 15 %) wollen oder können nicht für andere schlachten.

1.2 Voraussetzungen / Rahmenbedingungen

Welche Voraussetzungen und Rahmenbedingungen müssen erfüllt sein, damit die befragten Betriebe für andere schlachten?

- Für die meisten Betriebe muss die Lohnschlachtung in die bestehenden Arbeitsprozesse integrierbar sein. Dabei ist es wichtig, die bestehenden Schlachttage einzuhalten, um auch die Schlachtkörperuntersuchung mit den Veterinären abstimmen zu können.
- Die Bring- und Abholzeiten müssen genau eingehalten werden, damit die Abläufe Hand in Hand greifen.
- Meist in den Sommermonaten bestehen noch Schlachtkapazitäten. In den anderen Monaten, vor allem in der Vorweihnachtszeit, können keine zusätzlichen Tiere mehr geschlachtet werden. Darauf müssten sich die Interessenten einstellen. Es gibt auch Betriebe, in denen Wartezeiten von 8 – 12 Monaten üblich sind, da die Nachfrage nach Lohnschlachtungen sehr groß sei.
- In mehreren Betrieben haben zusätzliche Tiere keinen Platz im Wartestall. Hier muss die Möglichkeit gegeben sein, dass die Tiere auf dem Hänger verbleiben und auf dem Betriebsgelände sicher abgestellt werden können.
- Viele Betriebe besitzen keine Betäubungsfalle für Rinder. Die Schlachtung von Rindern funktioniert nur, wenn die Tiere sehr ruhig sind. Aufgeregte Tiere, die bereits im Hänger sehr nervös sind, werden im Zweifelsfall abgewiesen. Bestenfalls kann der Landwirt das Tier am Halfter in den Schlachtraum führen. Viele Tiere sind das Anbinden in jeglicher Form nicht mehr gewöhnt. Der Landwirt muss mit seinen Tieren so umgehen können, dass sie ruhig vom Hänger herunterlaufen oder zumindest auf dem Hänger fixiert und betäubt werden können. Den Betrieben ist es äußerst wichtig, dass alle Tierschutzbestimmungen eingehalten werden können und dass kein erhöhtes Risiko für das eigene Personal bzw. den Metzger besteht. Die mobile Schlachtung von Rindern wäre hier in einigen Fällen eine sehr gute Lösung, wobei hierfür weiteres Personal benötigt werden würde.
- Die Interessenten müssen bereit sein, einen angemessenen Preis für die Lohnschlachtung zu bezahlen. Der zeitliche Aufwand ist deutlich größer, als bei einer Schlachtung in einer Großschlächterei. Dafür ist genug Zeit für jedes einzelne Tier.

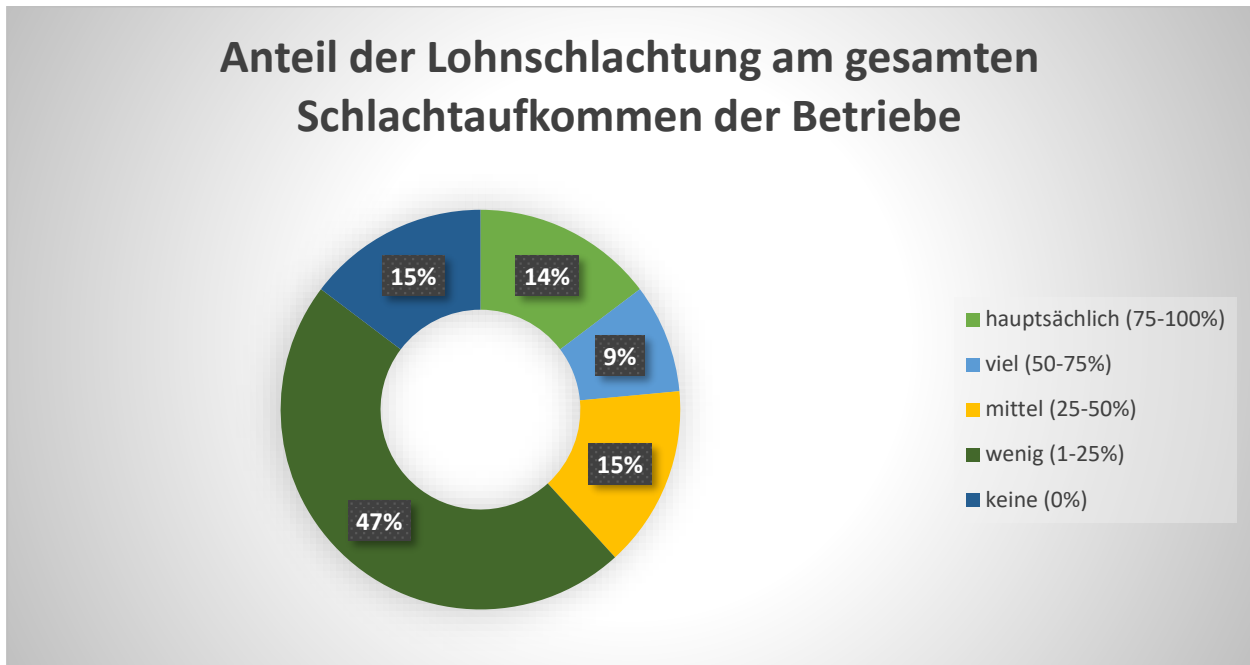
Das Fleisch von Tieren, die vor der Schlachtung möglichst wenig Stress erfahren haben, ist qualitativ deutlich hochwertiger. Die Zusammenhänge sind schon seit langem bekannt. Scheper (1972) bestätigte die Dauer des Transportes als negativen Einflussfaktor auf das Fleisch. Das Wohlbefinden der Tiere vor der Schlachtung ist maßgeblich für die resultierende Fleischqualität (Broom, 1995). Es verliert nicht so viel Wasser, enthält weniger Stresshormone und einige Konsumenten schmecken sogar in Doppelt-Blind-Verkostungen den Unterschied. Dies sollte den Kunden bewusst gemacht werden. Der höhere Preis ist gerechtfertigt und muss beim Verbraucher durchgesetzt werden.

- Alle Betriebe haben mit Personalmangel zu kämpfen. Die Lohnschlachtung ist in vielen Fällen nur mit zusätzlichem (gelerntem) Personal zu bewerkstelligen, das selbst mitgebracht werden muss.
- Am traditionellen Handwerksberuf Metzger hängt sehr viel Idealismus. Den verbliebenen Metzgern ist bewusst, dass sie in anderen Branchen mit weniger körperlich sehr harter Arbeit viel mehr Geld verdienen könnten und dabei mehr Freizeit hätten. Sie wünschen sich wieder eine größere Wertschätzung für ihre Tätigkeit.

Wenn sie im Auftrag schlachten, ist für viele eine der wichtigsten Grundvoraussetzungen, dass es zwischenmenschlich zwischen den Auftraggebern und dem ausführenden Metzger harmoniert.

- Ein Betrieb nimmt nur Bio-Tiere an.
- Die regionale Herkunft der Tiere ist Voraussetzung für alle.

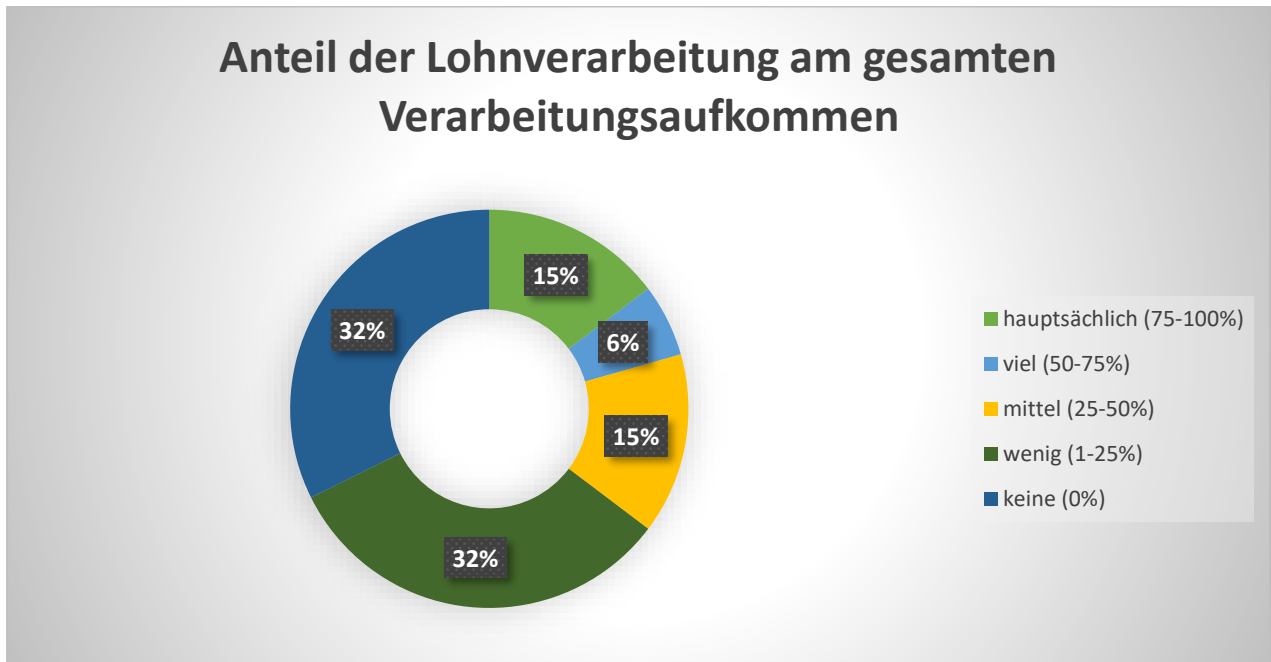
1.3 Lohnschlachtung aktuell



Die Lohnschlachtung umfasst den Prozess der Anlieferung der lebenden Tiere bis hin zum vom Amtsveterinär abgenommenen Schlachtkörper. Die angegebenen Daten beruhen auf Schätzwerten der Betriebsinhaber. Die Prozentangaben beziehen sich auf die Anzahl der geschlachteten Tiere in den jeweiligen Betrieben. Zur besseren Übersichtlichkeit wurden die Betriebe in 5 unterschiedliche Gruppen aufgeteilt, je nach Höhe der praktizierten Lohnschlachtungen (keine, wenig, mittel, viel, hauptsächlich). Daraus ergab sich folgende Gewichtung:

- 15 % führen keine Lohnschlachtung für andere durch
- 47 % schlachten nur einen sehr geringen Anteil für andere.
- bei weiteren 15 % macht die Lohnschlachtung bis zur Hälfte des innerbetrieblichen Schlachtaufkommens aus
- 9 % schlachten überwiegend für andere
- 14 % der befragten Betriebe führen hauptsächlich Lohnschlachtung durch und besitzen zum Teil keine eigene Vermarktung

1.4 Lohnverarbeitung aktuell

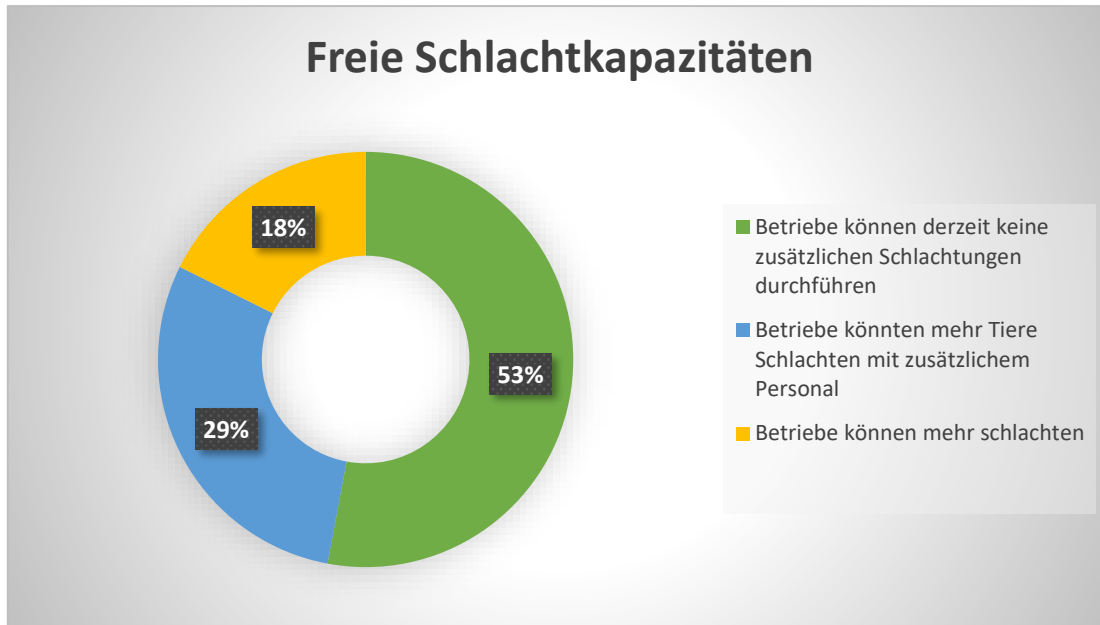


Die Verarbeitung von Schlachttieren umfasst das Zerlegen der abgekühlten Schlachtkörper, sowie weitere Verarbeitungsschritte bis hin zu Wurstherstellung und ist in jedem Betrieb individuell von den jeweiligen Kapazitäten und der Ausstattung abhängig. Die angegebenen Daten beruhen auf Schätzwerten der Betriebsinhaber. Die Prozentangaben beziehen sich auf den Gewichtsanteil an Ausgangsware (kg Fleisch bzw. kg Schlachtgewichte). Zur besseren Übersichtlichkeit wurden die Betriebe in 5 unterschiedliche Gruppen aufgeteilt, je nach Höhe der praktizierten Lohnverarbeitung (keine, wenig, mittel, viel, hauptsächlich). Daraus ergab sich folgende Gewichtung:

- 32 % der befragten Betriebe bieten keine Lohnverarbeitung in ihren Unternehmen an
- weitere 32 % der Betriebe bieten die Lohnverarbeitung als Dienstleistung nur in sehr geringem Umfang an
- bei 15 % macht die Lohnverarbeitung bis zur Hälfte des Arbeitsaufkommens aus
- 6 % verarbeiten überwiegend für andere im Lohn
- 15 % verarbeiten fast ausschließlich für andere

Zusammengefasst ist zu sagen, dass nur 5 von 34 der befragten Betriebe eine Verarbeitung über die Zerlegung hinaus ihren Kunden anbieten. Die komplette Verarbeitung ist jedoch vor allem Direktvermarktern meist sehr wichtig, um die zur Schlachtung gegebenen Tiere überhaupt an ihre Endkunden vermarkten zu können.

2. Sind freie Kapazitäten vorhanden



- 53 % der Betriebe können im Moment keine zusätzlichen Schlachtkapazitäten zur Verfügung stellen
- 29 % könnten mit mehr Personal auch mehr Schlachtungen bewerkstelligen
- 18 % können noch weitere Schlachtungen - unter Vorbehalt - anbieten

Insgesamt stehen in 6 Betrieben, unter Vorbehalt, Schlachtkapazitäten zur Verfügung. Unter Vorbehalt deshalb, da in 2 der besagten Betriebe keine Kühlmöglichkeiten vorhanden sind, um die Schlachtkörper nach der Schlachtung kühlen zu können. Dies ist jedoch zwingende Voraussetzung zur Nutzung dieser Kapazitäten. Zusätzlich kann einer dieser Betriebe aufgrund fehlender Fachkenntnis keine Zerlegung und Weiterverarbeitung anbieten.

Ein Weiterer der insgesamt 6 ermittelten Betriebe mit freien Schlachtkapazitäten gab zwar an, 10 Schweine und 5 Rinder in der Woche zusätzlich schlachten zu können. Es besteht allerdings auch hier aus personellen Gründen keine Möglichkeit der Zerlegung und Weiterverarbeitung in diesem Betrieb. Darüber hinaus ist die Nachfolge zum momentanen Zeitpunkt nicht geregelt, so dass in absehbarer Zeit voraussichtlich auch diese Schlachtstätte nicht mehr zur Verfügung stehen wird.

In 2 weiteren Handwerksstätten mit freien Schlachtkapazitäten stehen auch in sehr begrenztem Rahmen Möglichkeiten zur Zerlegung und Weiterverarbeitung zur Verfügung. Für die meisten Direktvermarkter spielt die Zerlegung und Verarbeitung Ihrer Tiere eine gleichbedeutende Rolle, wie die Schlachtung. Diese beiden Betriebe könnten zusammen ca. 8-9 Schweine und bis zu 2 Rinder pro Woche zusätzlich schlachten und verarbeiten. Beide Betriebe befinden sich am östlichen Rand des Befragungsgebietes.

Mit dem Ausbau der Strukturen im Gemeindeschlachthaus Westerheim, um diese wieder den gesetzlichen Anforderungen für Gewerbetreibende anzupassen, könnte die Kapazität nochmals

deutlich erhöht werden. Dort besteht neben den Kühlmöglichkeiten für 3 Rinder und 3 Schweine auch eine komplette Infrastruktur, um die geschlachteten Tiere zerlegen und weiterverarbeiten zu können. Das für die Schlachtung benötigte Fachpersonal muss jedoch selbst organisiert werden. Im Moment ist durch das Fehlen der bei gewerblichen Schlachtungen von Schweinen gesetzlich vorgeschriebenen elektrischen Betäubungszange mit Aufzeichnungsfunktion keine Nutzung durch Direktvermarkter zur Schlachtung von Schweinen möglich. Interessenten wären jedoch vorhanden. Lediglich die Hausschlachtungen von Schweinen dürfen mit Ausnahmegenehmigung mittels Bolzenschuss erfolgen.

Da zusätzlich die Nutzungsgebühren von Seiten der Stadt drastisch erhöht wurden, ist die bestehende Infrastruktur im Moment für die meisten Direktvermarkter nicht mehr nutzbar. Derart hohe Kosten für die Schlachtung der Tiere lassen sich nicht mehr auf die Kunden umlegen.

Mit zusätzlichem Personal könnten weit mehr Tiere geschlachtet werden:

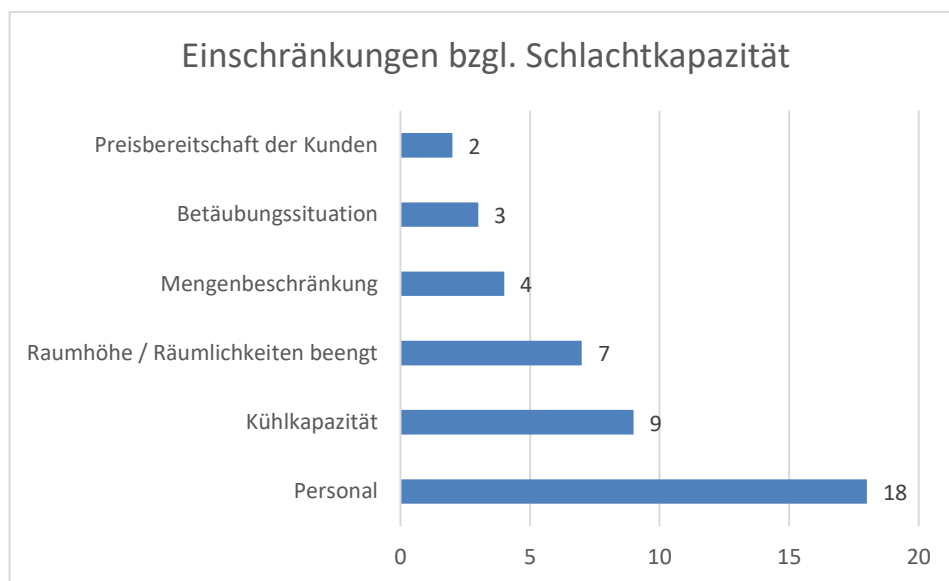
Würde für das Problem des Personal mangels, sowie für die Einschränkungen durch fehlende Kühlkapazitäten und Betäubungszange Lösungen gefunden werden, so wären, rein rechnerisch, die Schlachtungen von 58 Schweine, 37 Rinder und 32 Schafe pro Woche möglich. Zum Vergleich wurden 2018 im Metzinger Schlachthof 3725 Tiere geschlachtet (Ostarhild 2020). Fehlende Schlachtkapazitäten liegen also nicht primär an der Infrastruktur, sondern an fehlendem Personal.

Die von den Metzgern angegebenen Zahlen bilden eine Momentaufnahme ab, die sich schnell auf Grund von Personalverschiebungen verändern können. Daher können die genannten Zahlen nicht für einen absoluten Vergleich herangezogen werden.

3. Ausweitung vorhandener Kapazitäten

3.1 Einschränkungen bzgl. Schlachtkapazität

Die Betriebe wurden gefragt, was in ihrem Fall die maßgeblichen Einschränkungen bzgl. Schlachtkapazität sind. Bestimmte Antworten traten gehäuft auf. Mehrfachnennungen waren möglich.



2 Betriebe beklagten einen Preisverfall bei der Lohnschlachtung. Die Preise sind in keinem Fall vergleichbar mit Preisen aus Großschlächtereien. Dennoch wird von den Interessenten an Lohnschlachtungen erwartet, dass ein Kleinbetrieb dieselbe Kostendecke hat und die Leistungen vergleichbar sind. Ein Betrieb errechnete, dass sich die Mehrkosten für die eigene Schlachtung auf 22 – 25 % belaufen. Dabei wurde der Einkaufspreis von fertig gelieferten Schweinehälften mit den Einkaufspreisen von lebenden Tieren zuzüglich der eigenen Betriebs- und Personalkosten verglichen.

Nach Meinung der befragten Metzger sollten die Kunden darüber aufgeklärt werden, dass die handwerkliche Schlachtung durch die geringere Taktung wesentlich tierfreundlicher ablaufen kann. Und dies die einzige Form der Schlachtung ist, in der Metzger ohne massive gesundheitliche und psychische Belastungen langfristig arbeiten können.

An dieser Stelle sei auch auf die derzeitige Kostenstruktur zur Fleischuntersuchung verwiesen. Großbetriebe bezahlen Veterinäre nach Stundensätzen und kommen so auf eine Gebühr von ca. 1 € pro Tier. Dies führt zum Unmut der befragten Metzger zu einer massiven Marktverzerrung zu Ungunsten der Kleinbetriebe, die pro geschlachtetem Tier bis zu 22,90 € bezahlen müssen. Hier

müsste unbedingt eine Gleichbehandlung stattfinden. Die Gebührensatzung wird nach Tarifvertrag geregelt. Die Kosten werden je nach Entstehung für das Veterinäramt umgelegt, was dazu führt, dass in Betrieben mit hohen Stückzahlen geringere Kosten pro Tier anfallen. Aus Sicht der handwerklichen Betriebe sollte diese Handhabung generell überdacht werden und überregional gleich sein, so dass keine Marktverzerrung entsteht. (Gebührensatzung Kreis Reutlingen siehe Anhang.) Einen Vorstoß diesbezüglich findet derzeit in Bayern statt, wo künftig für jedes geschlachtete Tier nur noch verringerte und einheitliche Gebühren für die amtliche Überwachung verlangt werden. Eine entsprechende Neuregelung der Fleischhygienegebühren hat der Landtag im Juni 23 beschlossen. Das neue Gesetz tritt bereits am 1. Juli 23 in Kraft. Bevor die reduzierten Sätze angewendet werden können, muss aber noch die EU-Kommission zustimmen. (<https://www.fleischwirtschaft.de/nachrichten/nachrichten/dezentrale-strukturen-bayern-entlastet-kleine-schlachthoefe-55653?crefresh=1>)

Einige Betriebe scheuten die Kosten in der Anschaffung entsprechender Betäubungsinstrumente, wie beispielsweise einer Elektrozange mit Aufzeichnung (seit 2019 gesetzlich gefordert). In mehreren Betrieben wurde deshalb die Schlachtung von Schweinen komplett aufgegeben.

Zum 01.01.2019 ist die EU-Tierschutzschlachtverordnung 1099/2009 in Kraft getreten, laut der Elektrobetäubungsgeräte mit einer Vorrichtung auszustatten sind, die für jedes Tier, das betäubt wird, Daten zu den elektrischen Schlüsselparametern anzeigt und aufzeichnet. Sämtliche Schlachtbetriebe mussten daraufhin eine neue Betäubungszange im Wert von 5.000 – 7.000 € anschaffen. Ein Hersteller der Betäubungszangen hat nun aus Altersgründen den Betrieb eingestellt, sodass die alle zwei Jahre vorgeschriebene Wartung nicht mehr gewährleistet ist. Es wurde noch kein Nachfolger gefunden, der die Serviceleistungen übernimmt. Damit stehen viele Betriebe erneut vor einer hohen Investition.

In mehreren Betrieben sieht die EU-Zulassung eine Mengenbeschränkung vor. Diese richtet sich entweder nach Auflagen des Immissionsschutz-Gesetzes oder nach der Größe der Kühlkapazitäten.

Neun Betrieben fehlt es neben anderen Faktoren u.a. an Kühlkapazitäten für zusätzliche Schlachtungen. Mehrere Betriebe müssen in naher Zukunft in komplett neue Kühlanlagen investieren. Allein diese Investition macht ein Drittel eines kompletten Neubaus aus. In weiteren Fragen der Studie wurden fehlende Kühlkapazitäten noch von weiteren Betrieben benannt, die sich an dieser Stelle aber noch nicht dazu äußerten.

In einigen Betrieben liegen die Einschränkungen der Schlachtkapazität an beengten Räumlichkeiten. Oftmals fehlt die Raumhöhe, um Rinder selbst schlachten oder weiter verarbeiten zu dürfen. Von Großschlächtereien bekommen diese Betriebe deshalb die Rinder als Viertel, wodurch die Raumhöhe zur Weiterverarbeitung dann ausreichend ist.

Die meisten Betriebe klagen über akuten Personalmangel. Wenn zusätzliches Personal vorhanden oder mitgebracht würde, könnte in einigen Betrieben mehr geschlachtet werden. Ein Betrieb hat im vergangenen Jahr 2022 einen Neubau realisiert, der dringend eine größere Auslastung bräuchte, um die Investition rentabel zu machen und bestehende Kredite abtragen zu können. Auf Grund fehlenden Personals kann die Schlachtstätte jedoch nicht voll ausgelastet werden.

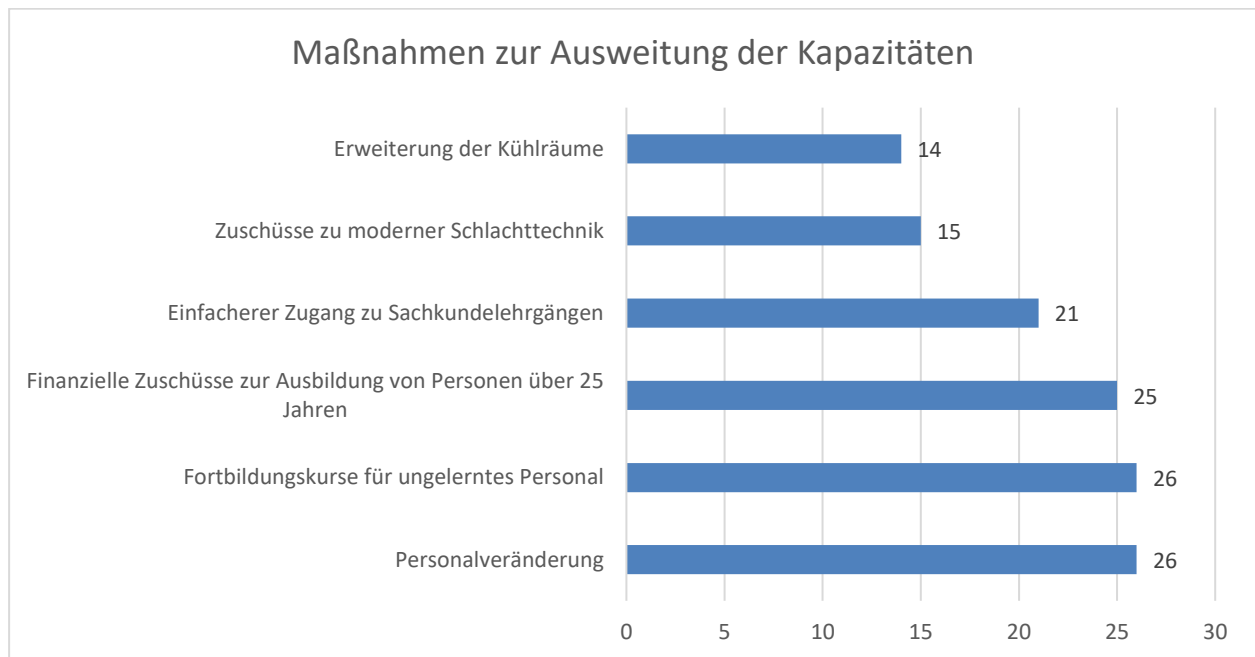
Zusätzliche Schlachttage können häufig nicht in die Betriebsabläufe integriert werden, sodass auch hierüber keine Erweiterung der Kapazitäten möglich ist.

Insgesamt wurde von den Befragten die Komplexität der lebensmittelrechtlichen Auflagen beklagt, wobei fachliche Beratung schwer zugänglich sei und die Vorschriften immer mehr an den Interessen großer Industriebetriebe ausgerichtet seien. Eine Umsetzung in Handwerksbetrieben sei kaum bis gar nicht mehr möglich. Als Beispiel wurden Produktkennzeichnungen, umfassende Produkt-Beprobungen und Vorschriften zur Digitalisierung genannt.

Zusätzlich wurde angemerkt, dass auf Grund eines Mangels an Tierärzten manche Schlachtungen nicht zeitgerecht realisiert werden können.

3.2 Einfache Maßnahmen zur Ausweitung der Kapazitäten

Die Betriebe wurden gefragt, ob sie ein Potenzial sehen, die Kapazitäten mit relativ einfachen Mitteln auszubauen. Es gab mehrere Antworten zur Auswahl, sowie die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen.



14 der befragten Betriebe gaben an dieser Stelle an, ihre Kühlkapazitäten erweitern zu müssen.

15 sehen Zuschüsse zu moderner Schlachttechnik als hilfreich an. An dieser Stelle sei erwähnt, dass es bereits Fördergelder zur Investition in tierschutzgerechte Schlachttechnik gibt, die noch bis Juni 2023 abgerufen werden können. Es wurde nicht gefragt, ob diese bereits beantragt wurden. Ein Betrieb gab an, dass die Förderung abgelehnt wurde.

21 Betriebe wünschen sich einen einfacheren Zugang zu Sachkundelehrgängen. Derzeit werden zweimal jährlich Sachkundelehrgänge in Baden-Württemberg über das bsi Schwarzenbek für jeweils 15 Teilnehmer angeboten. Zudem werden laufend Lehrgänge und Auffrischungsschulungen über das RP-Tübingen organisiert. Darüber hinaus wurde vom Veterinäramt Reutlingen im Laufe des Jahres eine E-Mail mit allen verfügbaren Kursen an alle Betriebe mit EU-Zulassung im Landkreis gesendet. Eine weitere Vereinfachung wäre nur mehr durch Online-Schulungen und Prüfungsabnahme durch die zuständigen Amtsveterinäre im jeweiligen Betrieb denkbar.

Weitere 25 empfinden finanzielle Zuschüsse zur Ausbildung von Personen über 25 Jahren als hilfreich. Auch hier bestehen bereits Fördermöglichkeiten von Seiten des Arbeitsamtes. Für die Betriebe ist die Antragstellung jedoch mit einem erheblichen Zeitaufwand verbunden. Insgesamt

sind den Betrieben die Fördermöglichkeiten weitestgehend unbekannt. Es gibt keine Vereinigung, die sich hier in der Verantwortung sieht, den Betrieben unter die Arme zu greifen.

26 Betriebe wünschen sich Fortbildungskurse für ungelerntes Personal, sowie Unterstützung bei der Personalsuche.

Eine junge Metzgermeisterin erklärte auf die Frage, warum sich niemand mehr für eine Ausbildung im Handwerk entscheidet, dass es kaum mehr modern ausgestattete Berufsschulen gebe, die eine gute Ausbildung garantieren können. Sie gab an, dass die jungen Menschen besonders unter den fehlenden Sozialkontakten auf Grund der frühen Arbeitszeiten leiden. Auch der schlechte Ruf der Berufsgruppe trage dazu bei, dass sich kaum noch jemand für den Beruf Metzger entscheide. Gegenüber Freunden habe sie sich nie getraut zu sagen, welchen Beruf sie erlerne. Während ihrer Ausbildung empfand sie es als sehr positiv, dass es unter ihresgleichen keine typischen Frau-Mann-Konflikte gab. Lobenswert sei, dass Frauen in diesem traditionellen Handwerk genauso geschätzt werden während der Ausbildung. Eine mediale Unterstützung zur positiven Darstellung ihres Berufsstandes wäre hilfreich. Zudem eine Zusammenarbeit mit der Handwerkskammer, um den Beruf auch an Schulen wieder attraktiver zu machen. Sie stelle sich gerne für weitere Projekte zur Verfügung.

Für manche Betriebe wäre auch eine erneute Prüfung der behördlich festgelegten Schlachtobergrenzen anzuraten. Jedoch wäre dann in mehreren Fällen die Grenze von 1.000 Großvieheinheiten pro Jahr überschritten (das entspricht je nach Alter und Größe der Tiere ca. 10 Rindern und 40 Schweinen pro Woche). Dies brächte einen weitaus höheren Verwaltungs- und Dokumentationsaufwand für die betreffenden Schlachtstätten mit sich. Aus diesem Grund kommt für mehrere Betriebe eine Erweiterung der Kapazitäten nicht in Frage.

Bei mehreren Betrieben würde nur ein Neubau oder ein größerer Umbau eine Erweiterung der Schlachtkapazitäten ermöglichen. Diejenigen Metzgereien, die dies aktuell anstreben, sehen sich mit den strengen rechtlichen Auflagen des Immissionsschutz-Gesetzes konfrontiert. Ein Betrieb würde gerne über die Grenze der 1.000 Großvieheinheiten gehen, damit sich der Neubau rentiert – bekommt aber keine Genehmigung nach Bundes-Immissionsschutz-Gesetz, das eine höhere Schlachtmenge zuließe.

3.3 Geschätzter finanzieller Aufwand zur Ausweitung der Schlachtkapazität

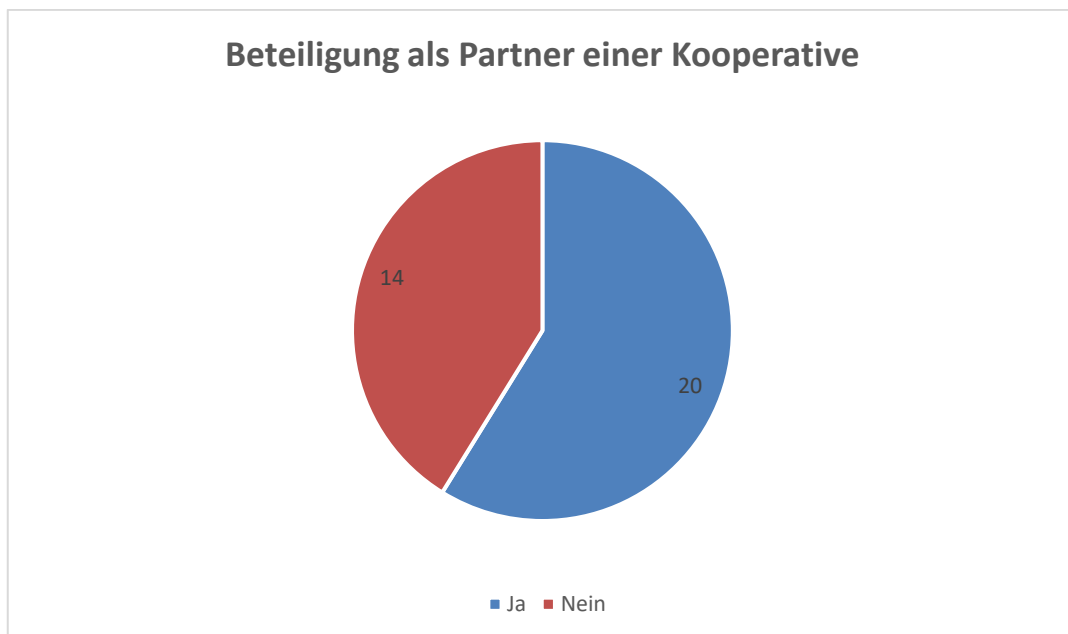
Im Folgenden wird ein Überblick aus der Summe aller Nennungen gegeben, mit welchen Kosten (zum jetzigen Zeitpunkt) jeweils zu rechnen wäre, sofern eine Ausweitung der Schlachtkapazität angestrebt werden soll. Hinter den genannten Einzelmaßnahmen steht eine ungefähre Summe, wobei noch keine Gewähr auf Umsetzbarkeit gegeben wird.

- Neubau / Umbau: 500.000 € - 2.000.000 €
- Erneuerung der Kühlanlagen: 300.000 €
- Kühlzelle steckerfertig: 10.000 €
- Kühlanhänger zum Kühlen von Tierhälften: 12.000 – 15.000 €
- Wildkühlschrank (für Schafe): 2.000 €
- Immissionsschutzrechtliches Gutachten und erneute Stellungnahme des Umweltamtes: 20.000 €
- Anwerben von gelerntem Personal: 20.000 €
- Einfache Schaumpistole: 500 €
- Niederdruck-Schaumgerät: 2.000 €
- Elektrozange mit Aufzeichnung: 5.000 – 7.000 €
- Betäubungsfalle für Rinder mit Zubehör: 10.000 €
- Anlernen eines Quereinsteigers (halber Brutto-Lohn) - Förderung: 20.000 €
- Anhänger für mobile Schlachtung: 20.000 – 70.000 €
- Frontladerschaufel für mobile Schlachtung: 3000 €

4. Qualitativer Prozess

4.1 Beteiligung an einer Kooperative

Das Biosphärengebiet Schwäbische Alb fördert nachhaltige, regionale Wertschöpfungsketten. Hierfür müssen Kooperativen gebildet und bestehende Zusammenarbeit von Erzeugern und Verarbeitern gestärkt werden. Auf die Frage, ob sich die Betriebe eine Beteiligung als Partner einer Kooperative, z.B. als Teil einer regionalen Wertschöpfungskette, in Form einer Genossenschaft oder Erzeugergemeinschaft vorstellen können, antworteten 20 Betriebe mit ja und 14 mit nein.



Für mehrere Betriebe ist die Bildung einer Kooperation auch denkbar als Teil einer Nachfolgelösung.

Bei einer vergangenen Anfrage zur Marke „Albgemacht“ fühlten sich mehrere Betriebe zu eingeeengt in ihren weiteren Möglichkeiten. Sie wollten sich wirtschaftlich nicht allein von einer Marke abhängig machen. Dies sollte bei einer weiteren Anfrage zu möglichen Kooperativen berücksichtigt werden. Eine Zusammenarbeit ist laut der Aussage der befragten Zielgruppe gewünscht, aber keine absolute Abhängigkeit von einer alleinigen Kooperative.

4.2 Angebote Biosphärengebiet Schwäbische Alb

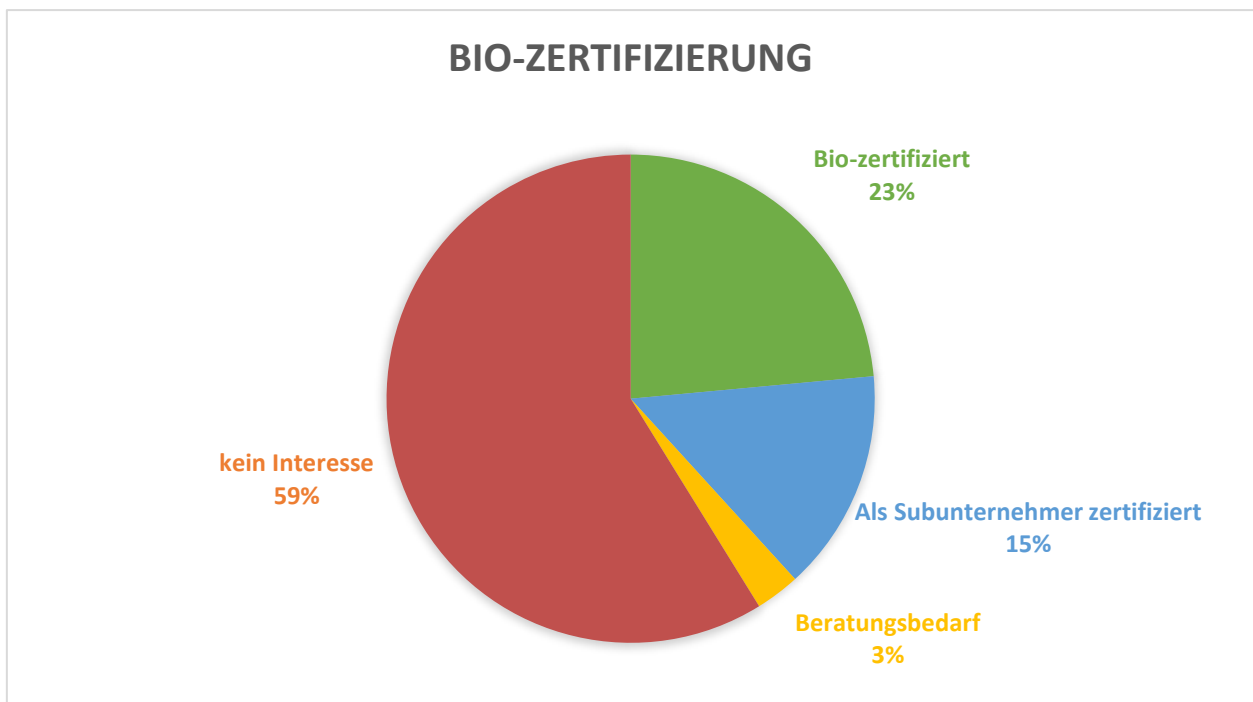
Es bestand auch die Frage, ob die Betriebe die Angebote des Biosphärengebiets Schwäbische Alb und / oder der Bio-Musterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb zu Regionalmarkenprozess, Förderprogrammen oder Biosphärengebern kennen.

15 Betriebe antworteten, dass sie diesbezüglich Beratungsbedarf haben und freuen sich über eine Kontaktaufnahme. Davon liegen aber 2 der Schlachtstätten nicht im Biosphärengebiet.

19 Betriebe sind nicht an Beratungsangeboten interessiert.

4.3 Bio-Zertifizierung

Durch gesetzliche Neuerungen seitens der Politik wird der Absatz von Bio-Waren immer wichtiger. Aus diesem Grund wurden die Betriebe gefragt, ob sie sich mit einer Bio-Zertifizierung in der Vergangenheit bereits auseinandergesetzt haben. Zusätzlich wurde ein möglicher Beratungsbedarf abgeklärt und ob die Bio-Musterregion mit den jeweiligen Betrieben Kontakt aufnehmen darf.



Mehr als die Hälfte der befragten Betriebe haben kein Interesse an einer Bio-Zertifizierung. Oft stammen die bisher bezogenen Tiere von langjährigen Kooperationen mit regionalen, konventionellen Landwirtschaftsbetrieben. Von einer Umstellung und der Suche nach neuen Lieferanten versprechen sich die Schlachtstätten keine Vorteile. In vielen Fällen werden zusätzlich der zeitliche Aufwand für die Verwaltung der erforderlichen Dokumentationen und die zusätzlichen Bio-Kontrollen gescheut.

Eine Bio-Zertifizierung kommt für die befragten Schafhalter auf der Schwäbischen Alb kaum in Frage, da die Schafe im Herbst und im Winter zu lange auf fremden, nicht bio-zertifizierten Weideflächen stehen.

Nur ein Betrieb äußerte Beratungsbedarf hinsichtlich Bio-Zertifizierung.

8 Betriebe sind bereits bio-zertifiziert und 5 Betriebe schlachten Bio-Tiere als Subunternehmer.

4.4 Aus- und Fortbildung

Prüfungen zur Ausbildung im Schlachten haben bislang im Schlachthof Metzingen stattgefunden, der zum Jahresende 2022 geschlossen wurde. Um die Ausbildungsprüfung weiterhin im jeweiligen Landkreis anbieten zu können, wurden die teilnehmenden Betriebe gefragt, ob ihr Schlachthaus für Bildungszwecke (überbetriebliche Ausbildung, Prüfung, Weiterbildung) genutzt / gemietet werden könnte.



12 Betriebe im Befragungsgebiet können sich vorstellen, ihr Schlachthaus für Bildungszwecke zur Verfügung zu stellen.

Die Schäferereien wurden ebenfalls gefragt, ob eine Hospitanz zum Erlernen der Schafschlachtung möglich wäre. Diese setzt ein besonderes Wissen und Erfahrung voraus und ist im Biosphärengebiet von großer Bedeutung.

Die meisten Betriebe eignen sich jedoch nicht für Bildungszwecke, da die Räumlichkeiten zu klein sind oder die Infrastruktur nicht gegeben ist.

Eine Prüfung zur Rinderschlachtung z.B. sollte in jedem Fall mit Betäubungsfalle durchgeführt werden.

In einem der besuchten Betriebe kann eine Betäubungsfalle zur mobilen Schlachtung besichtigt werden.

Bezüglich Weiterbildung wünschen sich mehrere Betriebe eine Kooperation mit anderen Betrieben aus der Region.

Einer der an der Studie teilnehmenden Geflügelbetriebe erklärte sich bereit zum Erlernen der Geflügelschlachtung besichtigt bzw. angefragt werden zu können.

4.5 Mobile Schlachtung

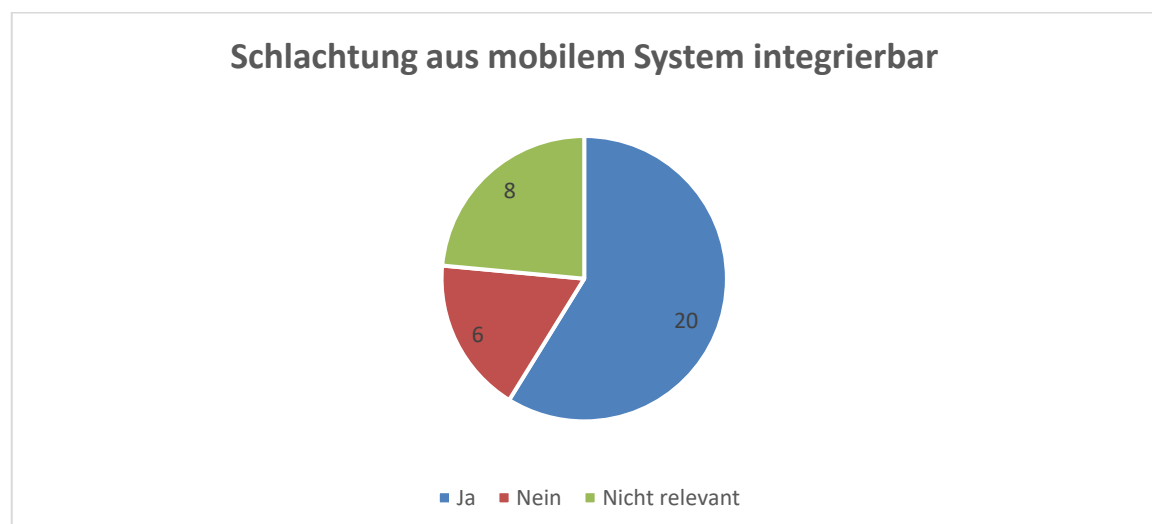
Das Thema mobile Schlachtung ist seitens der Politik und der Medien im Moment sehr präsent. Unter mobiler Schlachtung ist eine Schlachtung im landwirtschaftlichen Herkunftsbetrieb, mit anschließendem Transport des Schlachtkörpers zum Schlachtbetrieb zu verstehen. Dabei wird das Tier im Stall oder auf der Weide in einen speziellen Fressstand bzw. die Betäubungsfalle gelockt, darin fixiert, betäubt und meist direkt in der Betäubungsfalle auch entblutet. Das Blut wird in einer Wanne aufgefangen und sachkundig entsorgt. Die Zeitspanne zwischen der Betäubung des Tieres und der Ankunft im Schlachtbetrieb darf maximal 2 Stunden betragen. Das Tier muss dort direkt ausgenommen und weiterverarbeitet werden.

Die mobile Schlachteinheit zum Transport der getöteten Tiere ist Bestandteil eines EU-zugelassenen Schlachtbetriebs. Sie kann auf mehreren landwirtschaftlichen Betrieben zum Einsatz kommen, aber nur an einer Schlachtstätte andocken. Mehrere Metzger können sich also keine Schlachteinheit teilen.

Der (Personal-) Aufwand bei der mobilen Schlachtung ist verhältnismäßig hoch: Auf dem Hof muss immer ein Veterinär anwesend sein, der die Schlachtung durch einen sachkundigen Metzger (Sachkundebescheinigung zum Töten der jeweiligen Tierart (Rind, Schwein)) überwacht. Zusätzlich ist meist der Landwirt selbst zugegen. Der hohe Personaleinsatz erzeugt entsprechende Kosten.

Dennoch ist diese Art der Schlachtung mit dem höchsten Tierschutz-Niveau verbunden. Das Tier erfährt keinerlei Transport-Stress und kann im besten Fall ohne jede Vorahnung in seiner gewohnten Umgebung betäubt werden.

Während einem mobilen Schlachtvorgang können gesetzlich bestimmt bis zu 3 Rinder oder 6 Schweine geschlachtet und zeitgleich zum Schlachtbetrieb verbracht werden.



In 20 der befragten Betriebe wird eine mobile Schlachtung befürwortet und könnte bedenkenlos in die bestehenden Strukturen integriert werden. Dabei sind jedoch der zeitliche Ablauf und die knappen Personal-Ressourcen zu berücksichtigen.

In einigen Fällen könnte dies zu einer deutlichen Entlastung der umliegenden Wohngebiete hinsichtlich Lärm-Immission führen, da die Tiere nicht mehr lebend (meist früh morgens oder sonntags) zum Schlachthaus angeliefert werden müssten. Der erhöhte Aufwand müsste nach Meinung der Befragten von den Interessenten und Endverbrauchern selbstverständlich bezahlt werden, dass es sich für die Metzger auch rechnet.

In 6 der befragten Betriebe wird die mobile Schlachtung bereits umgesetzt oder eine Zulassung ist bereits beantragt.

Weitere 6 Betriebe können die mobile Schlachtung nicht umsetzen, da es entweder nicht in die Betriebsabläufe passt oder sonstige Bedenken geäußert werden.

In 8 Betrieben ist die mobile Schlachtung nicht von Relevanz. Bei diesen Schlachtstätten handelt es sich entweder um die Schlachtung von Tieren, für die keine mobile Schlachtung zugelassen ist (Schafe). Oder Rinder können auf Grund fehlender Raumhöhe/Zugängen zu den Schlachträumen nicht ins Gebäude verbracht oder weiterverarbeitet werden.

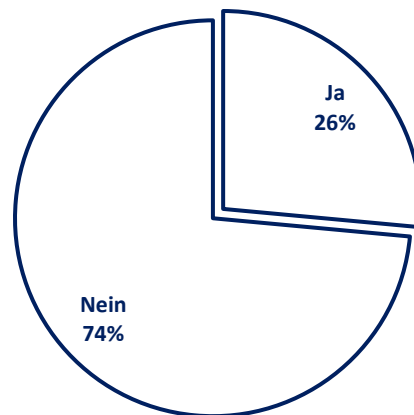
Einige Betriebe äußerten das Interesse, bzgl. mobiler Schlachtung mit anderen Betrieben kooperieren zu wollen.

An dieser Stelle wird zudem angemerkt, dass ein Plan für den Einsatz verschiedener Metzger bei Notschlachtungen organisiert werden sollte. Notschlachtungen werden momentan auf wenigen Schultern gestemmt. Es gibt Regionen, in denen ein Einsatzplan für Notschlachtungen bereits organisiert ist. (Erklärung zum Thema Notschlachtung: <https://www.kreis-reutlingen.de/1998>)

5. Zukunftsfähigkeit und Betriebsstruktur

5.1 Notwendige Investitionen

INVESTITIONSBEDARF IN DEN KOMMENDEN 2 JAHREN



74% der Schlachtbetriebe haben aktuell keinen Investitionsbedarf. Vielerorts sind die Schlachtstätten gepflegt und in gutem Zustand. In 26% der befragten Betriebe sind Investitionsmaßnahmen nötig. Dies trifft vor allem die Kühlanlagen, die auf Grund des Alters erneuert werden müssen, sowie Maßnahmen zur Energieeinsparung.

Mehrere Betriebsstätten denken über einen Um- oder Neubau nach oder haben bereits ein Baugesuch eingereicht.

Mehrere Betriebe investieren derzeit in eine Lösung für mobile Schlachtung.

Wiederum andere Betriebe berichten, wenn weitere Investitionen von Seiten der Behörden gefordert werden, wie zuletzt die EU-Zulassung oder die Elektrozange mit Aufzeichnung, so werden die Betriebe geschlossen, weil sich die Aufwendungen nicht amortisieren lassen.

5.2 Perspektive vorhandener Betriebe

Den Ergebnissen der Studie zufolge gibt es im Landkreis Reutlingen und im Biosphärengebiet Schwäbische Alb einige Schlachtstätten, die noch einzelne Schlachttiere aufnehmen könnten. Die grundsätzliche Infrastruktur zur Aufrechterhaltung einer regionalen Schlachtung scheint auf den ersten Blick gegeben.

Dennoch wurden im Rahmen dieser Studie einige Problematiken aufgedeckt, die die Zukunftsfähigkeit der regionalen Schlachtstrukturen massiv gefährden.

Diese sind:

- Akuter Personalmangel, trotz Zuwanderung
- Nachfolgeproblematik u.a. auf Grund zu hohen bürokratischen Auflagen
- Fehlende Azubis und unzureichende, überbetriebliche Ausbildung
- Fehlende Vernetzung der Betriebe untereinander, fehlender Erfahrungsaustausch
- Neue Gesetze und Verordnungen, die hohe Investitionen nötig machen und die im Handwerk kaum bis gar nicht umgesetzt werden können
- Notwendige, bauliche Veränderungen können wegen Bundes-Immissionsschutz-Gesetz oder anderen baurechtlichen Gründen nicht verwirklicht werden
- Soziale Ächtung des Berufsstandes – viele möchten Fleisch essen, aber das Wissen über die Lebensmittelherstellung fehlt oder wird ausgeblendet
- Billig-Philosophie der Gesellschaft („Geiz ist geil.“)
- Außer-Haus-Verpflegung bzw. Gastronomie bezieht Fleisch möglichst billig und benötigt große Mengen derselben Ware (z.B. Rostbraten). Oftmals werden auch Qualitätszertifikate gefordert, die ein kleiner Handwerksbetrieb nicht erreichen, geschweige denn bezahlen kann.
- Betriebsaufgaben in der Landwirtschaft führen dazu, dass es zu Engpässen bei Schlachttieren kommt. V.a. Schweinehalter können ihre Betriebe derzeit nicht mehr halten. Strukturelle Veränderungen führen dazu, dass das Angebot insgesamt weniger wird.
- Erhöhte Produktionskosten für Energie, Verpackung, Personal etc. fressen Gewinne und gebildete Rücklagen auf

Es fehlt vor allem an ausgebildetem, jungem, engagiertem Fachpersonal. Die Erlangung einer Sachkundebescheinigung für das Schlachten selbst ist, vorausgesetzt es gibt genügend Kursangebote, in wenigen Wochen realisierbar. Für die Zerlegung und Weiterverarbeitung sind jedoch langjährige Erfahrung und regelmäßige Übung notwendig, um ordentliche Ergebnisse in angemessener Zeit zu erzielen. Die Integration von ausländischem Personal ist (oftmals) mit großen Hürden verbunden. Potenzielle Bewerber können ethische oder religiöse Bedenken haben, weil in den Schlachtbetrieben auch Schweine geschlachtet werden und dies in der

jeweiligen Religion verboten ist. Oder es fehlt schlichtweg an Kenntnissen über Fördermöglichkeiten und Maßnahmen zur Integration. Große Betriebe haben hierfür Personalabteilungen. Es wurde immer wieder von den Befragten berichtet, dass ein einzelner, kleiner Schlachtbetrieb das nicht leisten kann und von den Arbeitsämtern / Handwerkskammern und Integrationsämtern zu wenig konkrete Hilfestellung komme.

Anfragen von Außer-Haus-Verpflegung, Kantinen und Gastronomie können von den kleinen Handwerksmetzgereien laut eigenen Angaben nicht bedient werden, da z.B. in einer Woche keine 150 kg Schweineschnitzel aus eigener Schlachtung lieferbar sind. Hier wären weitere Kooperationen nötig. Eine regionale Vernetzung bestehender Schlachtbetriebe, um gemeinsam die geforderten Mengen für die Außer-Haus-Verpflegung bereit stellen zu können, wäre an dieser Stelle eine zukunftsweisende Chance für die kleinen Einzelbetriebe.

Einige Betriebe berichten darüber, dass sie auch in Zukunft eine aufgeklärte, informierte Kundschaft benötigen. Ein Tier hat z.B. lediglich zwei Filets und begrenzt Rostbraten. Hier ist Bildungsarbeit gefragt.

Fast alle handwerklichen Schlachtbetriebe wünschen sich eine positive, mediale Begleitung durch die örtliche Presse.

Die Berichterstattung von Skandalen und Tierschutz-Forderungen nehme seit längerem überhand. Viele Verbraucher seien dadurch zunehmend verunsichert. Leider führe dies nicht automatisch zu weniger, dafür bewussterem Fleischkonsum vom lokalen Metzger. Eher werde das globale Misstrauen geschürt, so berichteten immer wieder die Befragten.

Von verschiedenen Tierschutzorganisationen werden immer wieder Bilder veröffentlicht, die Tierschutzverstöße aufdecken. Einige Betriebe thematisierten dies von sich aus während der Befragung. Nur in wenigen Fällen könne nachgewiesen werden, dass die angeklagten Personen tatsächlich vorsätzlich Tieren vermeidbare Schmerzen zugefügt hatten. Die Mehrheit der veröffentlichten Bilder stelle sich im Nachhinein als tierrechtskonform heraus.

Wissenswert sei an dieser Stelle, dass durch die Betäubung mittels Bolzenschuss oder Elektrozange unkoordinierte Bewegungen und Zuckungen im Tierkörper ausgelöst werden, die aber nicht automatisch auf eine nicht ausreichende Wirksamkeit hinweisen. Für unerfahrene Menschen sind das verstörende Bilder, da sie davon ausgehen, dass die Tiere noch bei Bewusstsein sind und Schmerzen erleiden.

In 3 der befragten Betriebe haben sich Tierschützer in der Vergangenheit unbefugt Zugang zu Stallungen und Schlachträumen verschafft und dort Kameras aufgehängt. In einem Fall wurde tatsächlich ein Tierrechtsverstoß aufgedeckt, auf Grund dessen betriebliche Abläufe verbessert werden konnten.

Sämtliche Betriebe äußerten Unbehagen vor „militanten Tierschützern“. Ein weiteres Problem diesbezüglich seien u.a. die überlasteten Gerichte. Es kommt nach einer Anzeige erst Monate bis Jahre später zu einer Aufklärung des Sachverhaltes und einer Rechtsprechung. Bis dahin sind die betroffenen Betriebe durch einseitige, mediale Berichterstattung und den damit einhergehenden Rufmord meist unwiderruflich zerstört.

Von vielen Metzgern wurde angemerkt, dass der Kauf von „anonymen“ Fleisch- und Wurstwaren vom Verbraucher aus Industrieproduktionen nach der Werbewirksamkeit des Vermarkters getätigt wird. Mittlerweile werben auch Discounter offensiv mit Herkunfts- und Haltungsangaben auf ihren Produkten. Qualität und kurze Wege bleiben meist auf der Strecke.

Eine Unterstützung zur Bewältigung der momentanen Energiepreiserhöhungen würde nach Auskunft der Metzgereien dem Handwerk viel helfen. Es wurde berichtet, dass „nur wieder die Großbetriebe“ von Hilfgeldern profitieren würden und den Kleinbetrieben der Zugang zu Subventionen und Unterstützung erschwert bzw. verwehrt würde.

In einem Betrieb seien die Stromkosten von 4 Cent/kWh (2022) auf 43 Cent/kWh (2023) angestiegen. Für diesen Betrieb bedeute dies etwa 500 000 € Mehrkosten für das Jahr 2023. Diese Preiserhöhungen könnten nicht ohne weiteres auf die erzeugten Waren umgelegt werden und wirken so unweigerlich existenzbedrohend.

Die befragten Weideschäfereien sagten in Bezug auf deren Zukunftsfähigkeit aus, dass sie von Subventionen z.B. für die Landschaftspflege abhängig seien. Ein Schäferbetrieb lebt zu 2/3 von den staatlichen Zahlungen und nur zu 1/3 aus den Einnahmen der Schlachttiere. Nicht nur Schäfereien, sondern auch andere landwirtschaftliche Bereiche sind ebenfalls von der Unterstützung des Staates abhängig.

Dies ist ein großes Risiko laut den befragten Betrieben. Wenn in den zuständigen Behörden krankheitsbedingt Sachbearbeiter ausfallen, werden gestellte Anträge nicht schnell genug bearbeitet. Es fließt über Monate hinweg kein Geld, was den Ruin für den jeweiligen Betrieb bedeuten kann.

Auch wenn Flächen im Nachhinein auf Grund höherer Gewalt (Überschwemmungen durch Biber, Schnee) aus den Anträgen gestrichen werden, kann das den Fortbestand des Betriebes erheblich in Frage stellen.

Erschwerend kommt hinzu, dass die Abfallgebühren für Schlachtabfälle von Schafen verhältnismäßig teuer sind. Die Felle können von den befragten Betrieben nur günstig vermarktet werden. Mit der Wolle kann in Deutschland kein Geld mehr verdient werden. Oft reicht der Erlös aus dem Verkauf der Wolle nicht einmal, um den Aufwand des Scherens zu begleichen.

Insgesamt wünschen sich die Betriebe eine Reduzierung des Verwaltungsaufwandes. Die bereits angekündigte Reform zur Digitalisierung des Handwerks wird den Betrieben nicht helfen, den notwendigen Dokumentationen Herr zu werden. Vielmehr wird es weitere Kleinbetriebe in

Existenzgefährdung bringen. Es gibt, vor allem in Handwerksberufen noch immer eine große Anzahl an Analphabeten. Derzeit sind es 12,1 Prozent der deutschen Bevölkerung (Quelle: Bundesministerium für Bildung und Forschung <https://www.mein-schlüssel-zur-welt.de/de/helfen/zahlen-und-fakten/zahlen-und-fakten>), die durch die Digitalisierung vom Erwerbsleben ausgeschlossen werden.

Sämtliche Betriebe wünschen sich wieder eine Lobby fürs Handwerk, um den Anforderungen der Zukunft gerecht werden zu können. Es wurde bei der Befragung erzählt, dass in anderen europäischen Ländern, wie z.B. Frankreich, bereits eine Preispflicht auf industriell produzierte Produkte besteht, die auch handwerklich hergestellt werden. Dort dürfen Produkte aus der Industrie nicht billiger angeboten werden, als Produkte von vergleichbaren Handwerkern (Bäcker, Metzger).

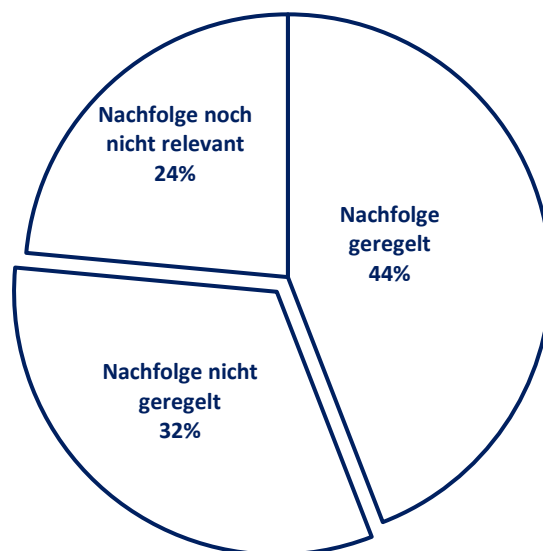
5.3 Altersstruktur und Nachfolge

In 2/3 der Betriebe ist die Nachfolge bereits angetreten oder noch nicht relevant, weil die Inhaber selbst noch jung sind.

1/3 der besuchten Handwerksbetriebe wird es in den nächsten 5 Jahren nicht mehr geben, da keine Nachfolge gefunden wird.

Insbesondere in kleinen Schlachtstätten liegt die Nachfolge-Problematik in der Familie. Als Grund wurde häufig von den Befragten geäußert, dass die gesetzlichen Auflagen so umfangreich geworden sind, dass ein kleiner Familienbetrieb nicht die Kapazität habe, sich mit all den Regelungen auszukennen und sie umzusetzen.

In größeren Filialbetrieben besteht die Problematik darin, dass ein Betriebsleiter mit viel unternehmerischem Wissen und Geschick den Betrieb übernehmen muss, der gleichwohl die handwerklichen Fähigkeiten besitzt, um die Qualität seiner Arbeitnehmer beurteilen zu können.



Die Personalsituation ist in allen Schlachtbetrieben prekär. Nur zwei Betriebe berichteten, keine Personalprobleme zu haben. Beide arbeiten gut mit osteuropäischen Mitarbeitern und schaffen es, diese in den Betrieb zu integrieren.

Sehr oft wird anerkennend von bereits verrenteten Metzgern berichtet, die noch mit in den Betrieben arbeiten, um ihre persönliche Finanzsituation aufzubessern. Diese sind jedoch nach den langen Jahren harter, körperlicher Arbeit auch schwer körperlich gezeichnet. Die Arbeitgeber müssen bei dieser Arbeitnehmergruppe jederzeit mit weiteren Personalverlusten rechnen.

Einige Betriebe sind gänzlich überaltert. Bei diesen werden in den nächsten 5 Jahren mind. 50 %, teils noch mehr, Mitarbeiter in Rente gehen.

Bemerkenswert ist, dass in mehr als der Hälfte der befragten Betriebe bereits eine junge Generation in den Startlöchern steht, die die Nachfolge angetreten hat oder in den kommenden Jahren antreten wird. Es gibt junge Metzgermeister*innen, die etwas bewegen wollen.

Den Elan dieser jungen Menschen gilt es zu nutzen, um die Zukunftsfähigkeit der Branche zu stützen.

B) Empfehlungen und mögliche Projekte

Die maßgeblichen Einschränkungen bzgl. Schlachtkapazitäten in der Region liegen in fehlendem Personal. Mit diesem Problem haben nicht nur Metzger-Betriebe zu kämpfen. Es ist ein hemmender Faktor, der alle Branchen gleichermaßen trifft. Am Metzger-Handwerk sieht man die Auswirkungen derzeit jedoch am stärksten. Es werden immer mehr Filialen geschlossen – nicht wegen mangelnder Wirtschaftlichkeit, sondern weil kein Personal mehr gefunden wird. Aber auch die ehrenamtliche Arbeit in den regionalen Fleischer-Innungen nimmt weiter ab. Es wird immer schwieriger, noch Verantwortungsträger zu finden, die die Arbeit, die allein zum Erhalt dieser Kooperations-Strukturen aufgewendet werden muss, noch tragen. Alle Unternehmer sind mit der Arbeit in ihren eigenen Geschäften so überlastet, so dass keine Zeit mehr für Vereinsarbeit bleibt.

Nichts desto trotz sehen wir die einzige Möglichkeit zum Erhalt unserer Schlachtstrukturen darin, dass die verbliebenen Betriebe untereinander kooperieren und sich gemeinsam um Personal-Akquise kümmern. Dies umfasst eine gut organisierte Ausbildung und Weiterbildung ungelernter Arbeitskräfte, sowie die Integration von Arbeitnehmern mit Migrationshintergrund, als auch eine allgemeine Öffentlichkeitsarbeit, um den Berufsstand wieder attraktiver zu machen.

Folgende Empfehlungen können ein erster Ansatz sein, um die verbleibenden Schlachtstrukturen zu retten:

Vernetzung

Es sollten Kontaktmöglichkeiten für Direktvermarkter, Tierhalter und Schlachter gegeben werden, damit eine Vernetzung stattfinden kann. Da sich die freien Kapazitäten hauptsächlich an der Personalverfügbarkeit ausrichten, reicht es nicht aus, eine Homepage freizuschalten, auf der aufgelistet wird, welcher Betrieb noch Kapazitäten je nach Tierart hat. Über die konkrete Umsetzung einer Vernetzung kann im Rahmen der Studie keine Empfehlung gegeben werden, da sie sich an den Möglichkeiten und Wünschen der Akteure ausrichtet.

Einfache Maßnahmen

Förderungen zur Verbesserung der Betäubungssituation oder zur Ausweitung bzw. Erneuerung der Kühlkapazitäten können ein kleiner Baustein bei der Ausweitung der regionalen Schlachtkapazitäten sein. Das Hauptproblem der Betriebe liegt jedoch in der Personalsituation. Daher können einfache finanzielle Maßnahmen den Erhalt regionaler Schlachtstätten nur in geringem Umfang unterstützen.

Die Betriebe können das Problem nur in Kooperation lösen. Damit eine Vernetzung zur gemeinsamen Personal-Akquise stattfinden kann, werden neben finanziellen Ressourcen vor allem fachkundige Beratung und Unterstützung benötigt.

Öffentlichkeitsarbeit

Bereits in der Vergangenheit hat sich gezeigt, dass positive Berichterstattung über traditionell arbeitende Handwerks Metzger nicht nur kurzfristig einen positiven Effekt auf Umsatzzahlen hatte, sondern auch langfristig neue Stammkunden sowie zum Teil auch neue Mitarbeiter gebracht hat. Damit leistet die Presse einen wichtigen Beitrag zur Aufklärung über die Versorgung und Herkunft regionaler, tierischer Produkte und schafft wieder ein positives Image und eine gewisse Wertschätzung in der Gesellschaft. Im Rahmen von Bildungs- und Aufklärungsarbeit sollten folgende Themen näher beleuchtet werden:

- Preisbildung bei der handwerklichen Schlachtung – warum kostet gutes Fleisch mehr
- Das Fleisch von Tieren, die vor der Schlachtung möglichst wenig Stress erfahren haben, ist qualitativ deutlich hochwertiger.
- Die handwerkliche Schlachtung kann durch die geringere Taktung wesentlich tierfreundlicher ablaufen. Es ist die einzige Form, in der Metzger ohne massive gesundheitliche und psychische Belastungen langfristig arbeiten können.

Mehrere Metzger und Metzgermeisterinnen wären bereit, ihren Berufsstand in der Öffentlichkeit zu vertreten. Es wäre wünschenswert, einem breiten Publikum das Thema regionale Herkunft tierischer Lebensmittel nahe zu bringen und Beispiele selbst schlachtender Betriebe aufzuzeigen.

Azubi-Pool, Kooperation mit der Handwerkskammer, Berufsschulen

Der Mangel an Auszubildenden greift in sämtlichen Gewerken um sich. Das Metzgerhandwerk trifft es besonders hart. Es wurde in den Befragungen berichtet, dass oftmals Eltern schwer von der Idee einer Metzger-Lehre ihrer Kinder zu überzeugen sind und sie ihren Kindern davon abraten. Hier gilt es, wieder eine Vertrauensbasis in die betriebliche Ausbildung aufzubauen. Dies kann nur in Zusammenarbeit mit der Handwerkskammer geschehen.

Eine Idee wäre, einen Azubi-Pool einzurichten. Das heißt, man bietet die Ausbildung nicht nur in einem einzelnen Betrieb an, sondern die Azubis können während ihrer Ausbildung in Form von Praktika mehrere Betriebe kennenlernen.

Wünschenswert wäre zu dem, dass die Berufsschulen besser ausgestattet werden würden. Uralte Maschinen, die lebensmittelrechtliche Fragen aufwerfen, können nicht zu einer guten Ausbildungskultur beitragen. Junge Gebrauchtmachines gibt es wegen zunehmender Zahl an Betriebsaufgaben zu Hauf. Hier stellt sich die Frage, wie Politik und Betriebe gemeinsam eine fundierte Ausbildung sicherstellen können.

Ein Arbeitskreis sollte sich hier zusammen mit der Handwerkskammer überlegen, welche Unterstützung sinnvoll ist.

Auch Werbung an den Schulen sollte von der Handwerkskammer gefördert werden.

Ein Vorzeige-Projekt findet derzeit in Südbaden statt, das auch im Befragungsgebiet umgesetzt werden könnte: „Immer weniger junge Menschen aus Südbaden wollen eine Lehre bei einem

Metzger machen. Da die Betriebe immer größere Probleme haben, die Lehrstellen zu besetzen, hat die Fleischer-Innung Lörrach-Waldshut und die Handwerkskammer (HWK) Freiburg ein Pilot-Projekt mit Auszubildenden aus Indien gestartet: Junge Menschen aus Indien kommen in die Region, um hier eine Ausbildung in einem Metzgerei-Betrieb zu machen. Joachim Lederer aus Weil am Rhein (Landkreis Lörrach) hatte das Projekt mitinitiiert und gefördert. In seiner Metzgerei absolvieren aktuell zwei der insgesamt 13 jungen Menschen aus Indien ihre Ausbildung.“ (<https://www.swr.de/swraktuell/baden-wuerttemberg/suedbaden/metzger-lehrlinge-aus-indien-gegen-fachkraeftemangel-100.html>)

Die Presseberichterstattung zu dem Thema ist sehr umfangreich:

- <https://www.swr.de/swraktuell/baden-wuerttemberg/suedbaden/azubis-aus-indien-100.html>
- <https://www.suedkurier.de/baden-wuerttemberg/13-inder-starten-jetzt-ihre-ausbildung-in-suedbaden;art417930,11297854>
- <https://www.hwk-freiburg.de/de/betriebsfuehrung/personalberatung/integration-von-zugewanderten/ains-ah-aus-indien-nach-suedbaden>
- https://www.zeit.de/arbeit/2022-12/indische-fachkraefte-suedbaden-deutsche-metzgerei-ausbildung-fachkraeftemangel?utm_referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F

Chancen der Weiterbildung

Es gibt unterschiedliche Möglichkeiten, den Beruf des/der Metzgers/in oder des/der Fachverkäufers/in im Fleischerhandwerk als Weiterbildungs-Baustein zu erlernen. Zwei Schulen in erreichbarer Nähe zum Befragungsgebiet haben sich spezielle Konzepte ausgedacht:

- Die Gewerbliche Schule Im Hoppenlau in Stuttgart bietet ein Programm für Menschen im Alter über 25 Jahren an: <https://www.gsih-mit-to.de/klasse-25plus>
- Die Fleischerschule Augsburg bietet einen 8-tägigen Basiskurs für Quereinsteiger an. Eine Unterbringung im eigenen Wohnheim ist möglich

Die Betriebe bräuchten jedoch auch Unterstützung bei der Findung von willigen Personen für einen Quereinstieg.

Projekt Gemeindefleischhaus Westerheim

Das Fleischhaus Westerheim wird derzeit von verschiedenen Landwirten und Metzgern genutzt. Es liegt in einem Gewerbegebiet direkt neben dem Gemeinde-Bauhof und ist von der Lage her ohne direkt angrenzende Nachbarschaft ideal. Für 2023 sind bisher ca. 34 Rinder und ca. 15 Schweine zur Schlachtung angemeldet. Durch eine geringe Auslastung lohnt sich der Erhalt des Fleischhauses für die Gemeinde nicht. Es wurde jedoch auch in den vergangenen Jahren

nichts dafür unternommen, dass die Auslastung besser wird. Die Schlachtzahlen waren in den vergangenen Jahren deutlich rückläufig, was auf die Schließung während der Corona-Pandemie zurückzuführen ist. Zudem stimmte der Gemeinderat gegen die Investition in eine notwendige Betäubungszange mit Aufzeichnung, die seit 2019 für Schweine und Schafe Pflicht ist. Für viele Direktvermarkter wurde das Schlachthaus dadurch uninteressant, da nur mehr Hausschlachtungen ohne Vermarktung des geschlachteten Tieres durchgeführt werden konnten. Das Gemeindeschlachthaus wurde seit jeher für Festlichkeiten der ansässigen Vereine genutzt. In der gesamten Gemeinde Westerheim gibt es keinen örtlichen Metzger mehr. Es besteht lediglich eine Filiale der Metzgerei Rieck.

Aus umliegenden Gemeinden haben bereits Metzgereien Interesse bekundet, Großvieh im Schlachthaus Westerheim schlachten lassen zu wollen.

Die Ausstattung im Schlachthaus ist ordentlich, es müssten jedoch kleine Ausbesserungs- und Malerarbeiten erledigt werden. Die Kosten hierfür sind überschaubar. Es beinhaltet ebenfalls eine Wurstküche mit allen notwendigen Geräten in altem, aber gutem Zustand.

Die im November 2022 im Gemeinderat verabschiedete Schließung des Schlachthauses zum 28.02.2023 wurde auf Grund von Protesten, Medienberichten und einem schlüssigen Konzept für dessen Übernahme durch eine zu gründende Organisation auf den 31.12.2024 verschoben. Bis dahin ist nun Zeit, eine Organisationsform zu finden, die das Schlachthaus pachten und betreiben kann. Die Gemeinde hat bereits Interesse bekundet, das Schlachthaus für einen längerfristigen Zeitraum verpachten zu wollen.

Dennoch stehen bis zur Übernahme noch einige Schritte an, wie beispielsweise:

- Findung einer geeigneten Organisationsform
- Vernetzung der Interessenten
- Findung geeigneter Verantwortlicher
- Erstellung einer Satzung oder Gesellschaftervertrag je nach Organisationsform
- Erstellung eines einfachen Wirtschaftlichkeitsplans, aus dem die notwendigen Nutzungsgebühren hervor gehen

Zudem muss die EU-Zulassung vom künftigen Betreiber neu beantrag werden.

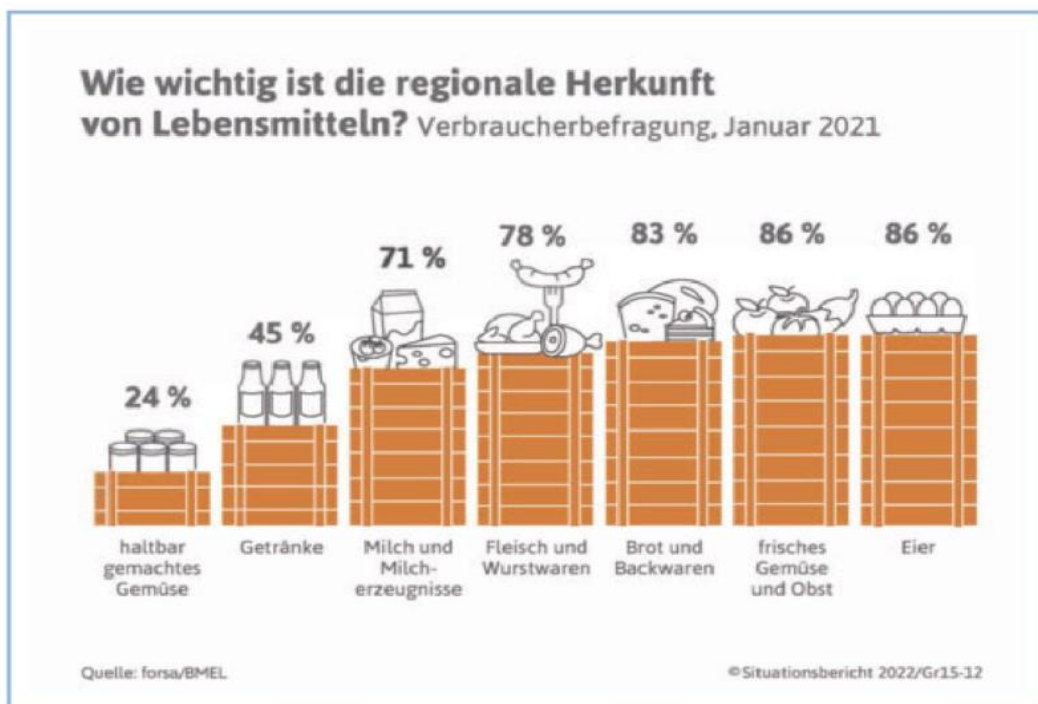
Durch all die genannten Schritte entstehen (Beratungs-) Kosten, die geschultert werden müssen.

Das Schlachthaus Westerheim kann ein Leuchtturm-Projekt sein, vor allem in Bezug auf die Bildung von Kooperativen, die auch eine mögliche Form der Betriebsnachfolge sind. Auch die mobile Schlachtung kann dort gut integriert werden. Gerade für ein Pilot-Projekt zur mobilen Schlachtung ist das Schlachthaus optimal, da nicht in eingespielte Betriebsabläufe sonstiger Schlachtstätten eingegriffen werden muss. Insgesamt gesehen ist das Projekt ein kleiner Baustein und keine Lösung für alles.

Gründung einer Kooperative

Der Tod gehört zum natürlichen Kreislauf dazu. Bei Schlachtungen in geringer Taktung und bei der Haltung von vielen Tieren auf engem Raum ohne menschlichen Bezug ist die Wertschätzung für das einzelne Tier verloren gegangen. Bei der Massenabfertigung spielt die Ethik keine große Rolle mehr. Ebenfalls bleiben kurze Transportwege und handwerkliches Können auf der Strecke. Diese Werte sollten in den Handwerksbetrieben bezahlt werden. Es braucht eine Lobby, die sich um die Wertschätzung und den Erhalt dieser Werte kümmert.

Preisdruck, Personalmangel und gesetzliche Vorgaben machen es kleinstrukturierten Schlachtstätten immer schwerer zu überleben. Die regionale Lebensmittel-Versorgung gerät zunehmend in Gefahr. Die große Mehrzahl der Konsumenten wünscht sich eine regionale Herkunft ihrer Lebensmittel (siehe Info-Grafik).



Für den Erhalt regionaler Schlachtstätten braucht es eine neue Vernetzung. Die bestehenden Verbände kümmern sich zu wenig um diese Themen. Regional werden die Chancen der Verbandsarbeit viel zu wenig genutzt. Dem Wunsch nach Transparenz bei der Herkunft und Erzeugung der Lebensmittel kann durch die Gründung einer regionalen Kooperative Rechnung getragen werden. Hierüber können die in der Studie erwähnten Probleme angegangen werden. Vor allem das Problem der Personal-Akquise braucht eine Zusammenarbeit regionaler Betriebe.

Für die digitale Zusammenarbeit in der regionalen Vermarktung im business-to-business Bereich gibt es bereits ein Online-Werkzeug.

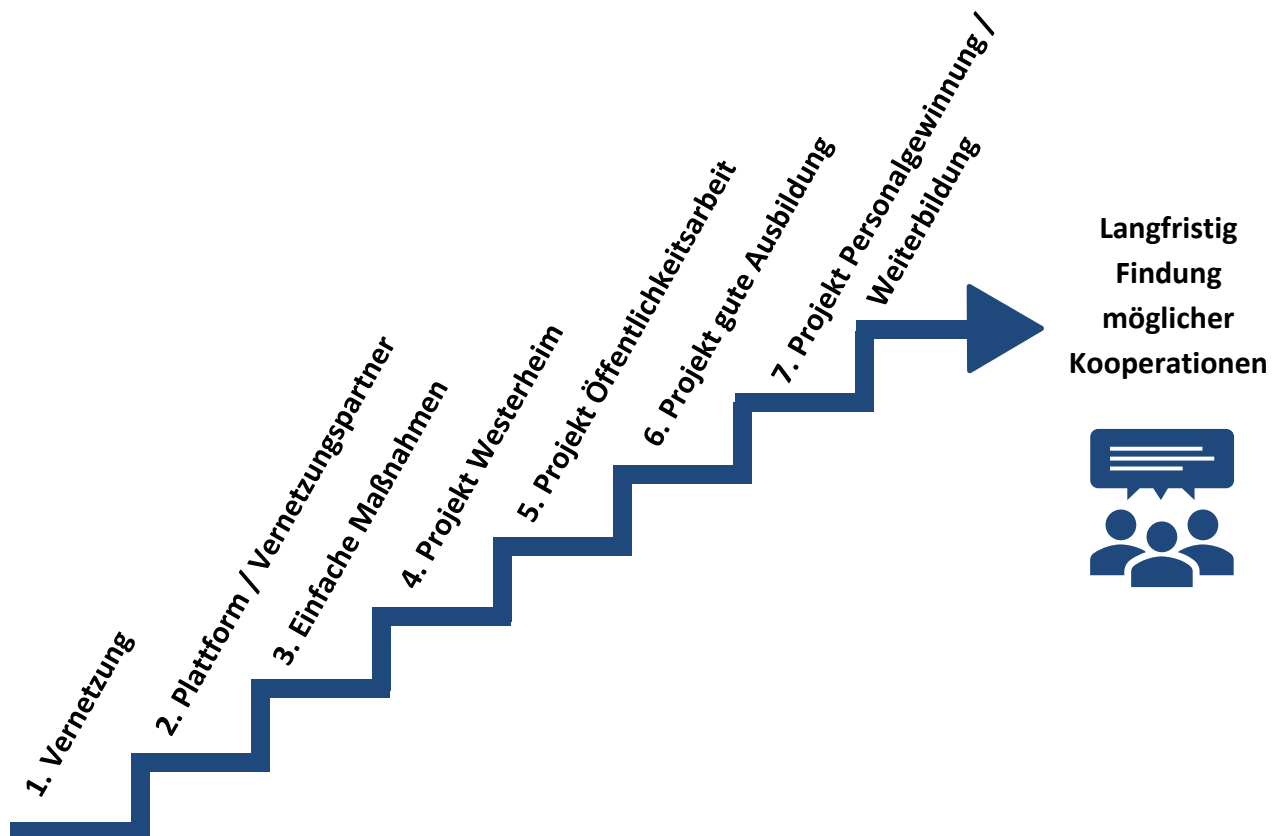


Die Seite <https://www.nearbuy-food.de/> bringt damit regionale Erzeuger und Abnehmer der Außer-Haus-Verpflegung zusammen. Abnehmer*innen - ob Gastronom, Gemeinschaftsversorger oder Ladnerin erhalten hierüber einen Überblick über die Verfügbarkeit regionaler Lebensmittel. Knappe Waren, wie Edelteile von Tieren können so über verschiedene Produzenten erworben werden.

C) Fazit

Nur wenige Betriebe können weitere Schlachtkapazitäten ohne zusätzliches Personal anbieten. Der Personalnotstand überlagert sämtliche weiteren Herausforderungen handwerklich schlachtender Betriebe, so dass sich Betriebsinhaber kaum mit wesentlichen Zukunftsfragen befassen können. Um das Überleben regionaler Schlachtstrukturen sicher zu stellen, benötigen die verbliebenen Betriebe dringend Unterstützung.

Folgendes Diagramm zeigt eine zeitliche Einordnung möglicher in Teil B der Studie beschriebener Projekte:



1. Vernetzung: den Teilnehmern der Umfrage sollte die Möglichkeit gegeben werden, sich zu vernetzen.
2. Plattform / Vernetzungspartner: es sollte eine Plattform geschaffen werden, mit Hilfe derer freie Kapazitäten kommuniziert werden können und bei der sich Interessenten informieren können. Das Online-Tool von „nearbuy“ kann ebenfalls eine Hilfe sein.
3. Einfache Maßnahmen: einfache Maßnahmen, wie finanzielle Unterstützung beim Ausbau der Kühlkapazitäten oder zur Verbesserung der Betäubungssituation können einen Beitrag dazu leisten, dass bestehende Kapazitäten vorhanden bleiben. Diese Maßnahmen

allein reichen jedoch nicht aus, um das Problem geringer regionaler Schlachtkapazitäten zu lösen.

4. Projekt Westerheim: Das Schlachthaus Westerheim kann ein Leuchtturm-Projekt sein, das bis zur Übernahme durch eine offene Organisationsform noch finanzielle Unterstützung benötigt.
5. Öffentlichkeitsarbeit: kooperierende Betriebe, die auch zukünftige Träger einer regionalen Schlachtung sind, sollten in deren Öffentlichkeitsarbeit unterstützt werden.
6. Ausbildung: zusammen mit der Handwerkskammer sollten Wege ermittelt werden, wie die Ausbildung verbessert werden kann. Vor allem die Berufsschulen sollten besser ausgestattet werden und der Beruf sollte an Schulen präsentiert werden.
7. Personalgewinnung / Weiterbildung: in Zusammenarbeit mit dem Arbeitsamt sollten den kooperierenden Betrieben Möglichkeiten zur Personalgewinnung und Weiterbildung ungelernerter Arbeitskräfte aufgezeigt werden.

Alle genannten Projekte können, sofern es die Beteiligten wünschen, in die Findung einer Kooperation münden, um den angesprochenen Problemen langfristig begegnen zu können. Ob dies in Form einer Wiederbelebung vorhandener regionaler Verbände oder in Form anderer Kooperationsformen stattfindet, bleibt den Akteuren zukünftiger Schlachtstrukturen und deren Unterstützern überlassen.

D) Zusammenfassung

Aus Gründen der Daseinsvorsorge, dem Erhalt regionaler Wertschöpfungsketten, sowie aus dem Schutz der Würde von Mensch und Tier ist es geboten, eine möglichst regionale, kleinstrukturierte Schlachtung zu gewährleisten. Der Kreisbauernverband gab hierzu in Zusammenarbeit mit dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb und dem Landkreis Reutlingen eine Studie zu aktuellen Schlachtkapazitäten und deren Zukunftsfähigkeit in Auftrag, um insbesondere nach der Schließung des Metzinger Kommunalschlachthofes die derzeitige Situation der noch verbliebenen EU-Schlachtstätten im Landkreis Reutlingen und Biosphärengebiet Schwäbische Alb in Erfahrung zu bringen, nach deren Zukunftsfähigkeit zu fragen und freie Schlachtkapazitäten für die Landwirte und Direktvermarkter aus dem jeweiligen Umfeld zu finden.

34 von 35 ausgewählten Betrieben nahmen an der Datenerhebung teil. In einem persönlichen Gespräch beantworteten sie Fragen, die vorab in einem hierfür gebildeten Gremium festgelegt wurden.

Die eruierten Zahlenwerte basieren auf Angaben und Schätzwerten der befragten Zielgruppe.

Als Ergebnis gilt es festzuhalten, dass immer mehr Möglichkeiten zur Lohnschlachtung und -verarbeitung wegbrechen und auf Erzeugerseite für Landwirte und Direktvermarkter weiter verknappende Kapazitäten zur Schlachtung und Verarbeitung der hier gehaltenen Tiere zur Verfügung stehen.

Personalnotstand, veraltete Infrastruktur und mangelnde Wertschätzung für den Berufsstand sind ausschlaggebend für die knappe regionale Versorgung.

Die Verfügbarkeit regionaler Lebensmittel sowie ein zunehmendes Interesse der Verbraucher*innen an mobiler Schlachtung hingegen werden von politischen Akteuren als wichtig wahrgenommen und vorangebracht.

Verschiedene Empfehlungen und Projektansätze wurden im zweiten Teil dieser Studie herausgearbeitet. Dabei sollte den befragten Betrieben eine Möglichkeit zur Vernetzung geboten werden. Die zukünftigen Träger einer regionalen Schlachtung sollten sich zusammenschließen, um im Weiteren die drängenden Themen Personalnotstand, Ausbildung und Öffentlichkeitsarbeit gemeinsam angehen zu können. Es werden Kooperationen gefragt sein, die über die eigenen betrieblichen Belange hinausschauen und sich gegenseitig in ihrem Fortbestand unterstützen. Nur jenseits von Konkurrenzdenken kann eine regionale Schlachtung zukunftsfähig sein.

E) Quellenverzeichnis

- AFZ (26.06.2023) Allgemeine Fleischer Zeitung, Bayern entlastet kleine Schlachthöfe, <https://www.fleischwirtschaft.de/nachrichten/nachrichten/dezentrale-strukturen-bayern-entlastet-kleine-schlachthoefe-55653?crefresh=1> Zugriffsdatum: 30.06.2023
- BROOM, D. (1995) Quantifying pig's welfare during transport using physiological measures. Meat Focus International (United Kingdom) 11, 457-460
- BUNDESMINISTERIUM FÜR BILDUNG UND FORSCHUNG (2018) Zahlen und Fakten zur LEO-Studie <https://www.mein-schlüssel-zur-welt.de/de/helfen/zahlen-und-fakten/zahlen-und-fakten> Zugriffsdatum: 30.06.2023
- DEUTSCHER BAUERNVERBAND (2023) Situationsbericht 22/23 <https://www.situationsbericht.de/6/62-tierische-erzeugung> Zugriffsdatum: 30.06.2023
- DEUTSCHER BAUERNVERBAND (2023) Situationsbericht 22/23 https://magazin.diemayrei.de/storage/media/1ed75fd6-6af3-6bec-b3d0-5254a201e2da/Sit_2023_Kapitel1.pdf Seite 44 Zugriffsdatum: 30.06.2023
- GRUTTO.COM GmbH <https://www.kaufnekuh.de/de> Zugriffsdatum: 30.06.2023
- KREIS REUTLINGEN Notschlachtungen <https://www.kreis-reutlingen.de/1998> Zugriffsdatum: 30.06.2023
- SCHEPER, J. (1972) Qualitätsabweichungen bei Schweinefleisch: genetische und umweltbedingte Einflüsse. Fleischwirtschaft 52, 203
- SWR (16.01.2023) Erfolgreiches Projekt: Indische Azubis bei Metzger in Weil am Rhein <https://www.swr.de/swraktuell/baden-wuerttemberg/suedbaden/metzger-lehrlinge-aus-indien-gegen-fachkraeftemangel-100.html> Zugriffsdatum: 30.06.2023
- SWR (12.04.2023) Die Spur der Kälbchen – Die Schattenseiten der Milchwirtschaft“ aus der Reihe „betrifft:...“ <https://www.ardmediathek.de/video/betrifft/die-spur-der-kaelbchen-die-schattenseiten-der-milchwirtschaft/swr/Y3JpZDovL3N3ci5kZS9hZXgvczE4Mzg2Njk> Zugriffsdatum: 31.08.2023
- OSTARHILD, U. (2020) Machbarkeitsstudie für einen genossenschaftlichen Schlachthof Metzingen Bestandsaufnahme und Lösungsansätze