

Medienmitteilung

Immer weniger Schlachthöfe – Landwirte stehen vor Problemen

Interview mit Landwirt Alexander Mark aus Königshofen bei Eisenberg in Thüringen

Erfurt, 26. Juni 2020. Beschäftigte von mehreren Schlachthöfen in Deutschland haben sich mit dem Corona-Virus infiziert. Vor allem die Vorfälle beim Unternehmen Tönnies am Standort in Gütersloh stehen im Fokus. Mehr als 1.500 von insgesamt etwa 7.000 Beschäftigten sind dort aktuell infiziert. Das hat regional zu einer erneuten Verschärfung der Maßnahmen zur Eindämmung der Corona-Pandemie geführt. Besonders die Arbeitsbedingungen in der Fleischindustrie, wo gerade in großen Betrieben zahlreiche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Werkverträgen arbeiten und in Massenunterkünften wohnen, werden in der öffentlichen Debatte kritisiert. Dabei könnte es auch anders gehen. Wir haben dazu mit Alexander Mark, Vorstand der Agrargenossenschaft Königshofen, gesprochen. Der Betrieb mit 72 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Saale-Holzland-Kreis in Ostthüringen setzt auf das Prinzip der Kreislaufwirtschaft mit kurzen Wegen: Das Futter für die 360 Schweine, 240 Mastbullen, 400 Milchkühe und 400 Stück Jungvieh wird überwiegend selbst angebaut. Die Vermarktung von Fleisch- und Wurstwaren sowie frischer Milch erfolgt über fünf Verkaufsstellen im Raum Eisenberg, einen eigenen Online-Shop und eine Milchtankstelle mit Verkaufsautomaten am Standort in Königshofen. Etwa 20 Schweine und ein bis zwei Rinder werden pro Woche geschlachtet und zu Fleisch- und Wurst verarbeitet. Doch in den letzten Jahren wurde es immer schwieriger, wirklich regionale Lebensmittel herzustellen. Denn gerade bei der Schlachtung der Tiere steht Alexander Mark mit seinem Team vor großen Problemen.

Herr Mark, sie halten Schweine und Rinder für die Herstellung von Fleisch und Wurst. Mit welchem Schlachthof arbeiten Sie zusammen?

„Weil wir keine eigene Schlachtung betreiben können, liefern wir unsere Schweine und Rinder seit diesem März in den Schlachthof nach Kronach. Das ist etwa 130 Kilometer von Königshofen entfernt. Vorher haben wir unsere Tiere nach Altenburg gebracht. Aber der Schlachtbetrieb nimmt unsere Schweine nicht mehr an, weil dort jetzt nur noch Rinder geschlachtet werden. Bis 2013 hatten wir einen Schlachthof in Jena. Das war für uns optimal, weil wir mit 20 Kilometern einen sehr kurzen Anfahrtsweg hatten.“

In unmittelbarer Nähe zu Ihrem Betrieb gibt es in Weißenfels doch auch einen Schlachthof. Warum liefern Sie die Tiere nicht einfach dorthin?

„Das stimmt, Weißenfels liegt fast vor der Haustür. Allerdings gibt es dort nicht die Möglichkeit der so genannten Lohnschlachtung. Das heißt, dass wir genau die Tiere, die wir liefern auch wieder zurückbekommen. Der Betreiber bietet das nicht an. Man gibt also seine Tiere ab und bekommt in der Regel andere zurück. Wir stecken aber so viel Kraft in die Aufzucht unserer Tiere, um auch eine gute Qualität der fertigen Fleisch- und Wurstwaren zu bekommen. Da wollen wir auch genau diese Qualität zurückbekommen. Unsere Kunden erwarten das auch von uns. Der Schlachtbetrieb in Kronach ist der einzige in unserer Nähe, der die Lohnschlachtung anbietet.“

Es gibt also zu wenig geeignete Schlachthöfe in Ihrer Region?

„Richtig. Wir haben zwar jetzt mit dem Partner in Kronach eine gute Lösung gefunden. Aber wir müssen auch sagen: Es war die einzige Lösung, die es für uns noch gab. In den letzten Jahren wurden immer mehr Einrichtungen geschlossen. Ein Grund dafür ist sicherlich gewesen, dass die Auflagen immer strenger wurden und sich solche Unternehmen nicht mehr wirtschaftlich betreiben ließen. Damit wurde aber gerade die Entwicklung begünstigt, die heute beklagt wird: Große Schlachtfabriken sind entstanden. Hier spielt auch das Konsumverhalten der Verbraucher eine Rolle: Wer immer nur das günstigste Hackfleisch im Discounter kauft, darf sich nicht wundern, wenn die Arbeitsbedingungen in der Branche so sind, wie sie sind. Der Schlüssel zu Veränderungen liegt beim Verbraucher. Höhere Preise für Lebensmittel schaffen auch gute Arbeitsplätze.“

Was ist Ihnen als Landwirt bei der Auswahl eines Schlachthofes grundsätzlich wichtig?

„Wir wünschen uns möglichst kurze Wege. Wir wollen unseren Tieren lange Transportwege ersparen und uns natürlich auch. Je weiter weg der Schlachtbetrieb ist, desto länger sind wir unterwegs, um die Tiere anzuliefern und die zerlegten Stücke abzuholen. Wir stehen hinter der Idee regionaler Wertschöpfungsketten und wollen das auch leben. Gerade was die zu geringen Schlachtkapazitäten in der Region angeht, wird das aber immer komplizierter. Was uns allerdings auch Probleme bereitet, ist die Personalsituation. Das Fleischerhandwerk ist heute kaum noch beliebt und wir finden zu wenig gute Leute, die diesen Beruf noch ausüben oder gar erlernen wollen. Wir haben jetzt vier Fleischer und drei Produktionsmitarbeiter. Da sie auch bereits seit längerer Zeit im Betrieb sind und irgendwann in Rente gehen werden, wollen und müssen wir Nachwuchs ausbilden. Ich befürchte sogar, dass wir unsere Direktvermarktung in den nächsten Jahren einschränken müssen, weil wir einfach zu wenig Personal dafür finden. Und das, obwohl die Nachfrage der Kunden da ist und auch nicht abnimmt.“

Gibt es für die Agrargenossenschaft Königshofen nicht auch eine andere Lösung, zum Beispiel eine eigene Schlachtung aufzubauen?

„Das ist für unseren Betrieb allein nicht leistbar. Einmal haben wir keine Flächen und dann muss sich diese Investition auch rentieren. Außerdem ist der bürokratische Aufwand immens. Wir könnten uns aber vorstellen, dass wir gemeinsam mit anderen Landwirtschaftsbetrieben eine Schlachtstätte unterhalten, vielleicht in Form einer Genossenschaft.“

Über die Initiative Heimische Landwirtschaft

Die Initiative Heimische Landwirtschaft ist ein Zusammenschluss von Landwirten, die der Gesellschaft zeigen wollen, wie Landwirtschaft heute funktioniert. Sie setzt sich mit verschiedenen Maßnahmen für mehr Wertschätzung für heimische Lebensmittel und die Arbeit der Landwirte ein. Durch gezielte Öffentlichkeitsarbeit soll Aufklärungsarbeit geleistet und Vertrauen zwischen Verbraucherinnen und Verbrauchern und landwirtschaftlichen Erzeugern geschaffen werden. Gegründet im Jahr 2011 von Landwirten aus Thüringen, haben sich der Initiative Heimische Landwirtschaft heute fast 1.500 große und kleine, konventionell und ökologisch arbeitende Landwirtschaftsbetriebe aus ganz Deutschland angeschlossen.

heimischelandwirtschaft.de
facebook.com/HeimischeLandwirtschaft
facebook.com/HeimischeHoflaeden
instagram.com/heimischelandwirtschaft

Gern stellen wir Ihnen auf Anfrage Bildmaterial zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der Berichterstattung zur Verfügung.

Medienkontakt:

Evelyn Zschächner

Leiterin Kommunikation und Marketing

Heimische Landwirtschaft UG (haftungsbeschränkt)

Alfred-Hess-Straße 8

99094 Erfurt

E-Mail: e.zschaechner@heimische-landwirtschaft.de

Telefon: + 49 (361) 26 25 33 30

Mobil: + 49 (151) 12 39 25 91