Regionales Schlachten – aber wie?



Informationsquellen für diesen Bericht

- AG Schlachthof: Protokolle
- Sachstandsberichte der AG an den Gemeinderat
- pptx-Präsentationen zum Schlachthof und zu möglichen Perspektiven
- Protokoll Austausch zwischen AG, Tierhaltern und Metzgern Juli 2020
- Zeitungsberichte
- Leserbriefe
- Gespräche mit Frau Dr. Weingärtner, den Herren Rebmann, Rauser, Helle, Maier

- Ausgangspunkt der gesamten Diskussion war ein quasi marodes Gebäude und ein Schlachtbetrieb mit Mängeln, die über kurz oder lang weitere Genehmigungen gefährden würden; alle Akteure und vor allem die AG haben „regionales Schlachten“ als Ziel. Dies war ein erstes Ergebnis der AG.
- Zu unterscheiden sind Schlachthofgebäude und Schlachthofbetrieb;
  das Gebäude ist dringend sanierungsbedürftig, erst recht, wenn in ihm weiter geschlachtet wird; der Betrieb ist aktuell genehmigt, aber im aktuellen Zustand nicht zukunftsfähig; Sanierung bedeutet also immer Gebäude und Betrieb; Sanierung Gebäude ist Sache der Stadt (= Eigentümer), Sanierung Betrieb Sache des Pächters.

- Im Bürgerrat geht es darum, die Sicht der Verbraucher einzuholen und ihre Expertise und Meinung zu hören zu den verschiedenen Themenstellungen.

AG

Antrag im Gemeinderat am 18. Februar 2020 auf Einsetzung der AG / Eingesetzt im April 2020

- Besteht aus: Mitgliedern des VAs, 3 Vertretern der Landwirtschaft (Kreisbauernverband + Rauser), Vertreter Landesnaturschutzverband, Vertreter der Fleischerinnung, Vertreter Hegering, Vertreter Veterinär- und Landwirtschaftsamt Landkreis, Betreiber des aktuellen Schlachthofs, Vertreter regionaler Erzeugergemeinschaften und Mitarbeiter der Stadtverwaltung

Ziele der Arbeitsgruppe:

- Situation rund um den Rottenburger Schlachthof zu betrachten – Bestandsaufnahme
- Bestandsaufnahme baulicher Sicht (erfolgt durch Planungsbüro Falkenstein)
- Bestandsaufnahme rechtliche Sicht (erfolgt durch Veterinäramt)
- Vor-Ort Termin und Gespräch mit Herrn Helle

Perspektiven prüfen:

- Ergebnisoffen Schlachtlösungen prüfen (Erhalt bestehender Schlachthof, regionale Kooperationen/Lösungen, Lösungen mit Schlachtcontainern oder Aktivierung alte Schlachthäuser in Ortschaften o. ä.)
- Lösungsansätze diskutieren und auch über Gespräche/Entwicklungen in der Region informieren (Entwicklungen im LK Reutlingen, LK Böblingen…)
- Städtebauliche Perspektiven für das Gelände betrachten
- Erstellung eines Abschlussberichtes für den Gemeinderat

Analyse des Schachthofs durch die Fa. Falkenstein

Ausgangssituation:

- Der Rottenburger Schlachthof ist seit 1904 in Betrieb. Das Gebäude steht unter Denkmalschutz. Es befindet sich im Eigentum der Stadt. Die Fläche beträgt 3,587m².
- Der Standort des Schlachthofes ist für die regionalen Tierzüchter, Metzger und Gastronomen von großer Bedeutung. Kurze Wege für Lebendtiere sowie die regionale Vermarktung im Sinn der Nachhaltigkeit sind die Gründe für die Überlegungen zum Erhalt der Schlachtstätte.
- Aufgrund des Alters des Schlachthofes ist das Gebäude dringend zu sanieren. Im Bereich der Schlachtung, Kühlung, Gewinnung von Nebenprodukten einschließlich Lagerung und Versand muss der Schlachthof im Rahmen der Sanierung auf Basis der bestehenden aktuellen Genehmigungen auf die Zukunft ausgerichtet werden.
- Herr Helle ist Pächter des Schlachthofs. Die Stadt hat zugesichert, den Vertrag bis auf weiteres laufen zu lassen, bis eine Lösung gefunden ist.
- Seit 2014 gehört das Schlachthofgelände zum Sanierungsgebiet „Bahnhof/Östliche Königsstraße der Stadt.

Genehmigungsstand:

Es liegen die nachfolgenden Genehmigungen vor:

- Immissionsschutzrechtliche Genehmigung zu den wesentlichen Änderungen des Schlachthofes, Rottenburg/Neckar. Erhöhung der Schlachtkapazität max. 10 t Lebendtiergewicht/Tag und max. 27 t/Woche.
  Sonderbetrieb 40 t Lebendtiergewicht muslimisches Opferfest vom 24.04.2015.
  - Tierarten: Schafe/Lämmer, Ziegen, Schweine/Ferkel, Rind, Wasserbüffel, Kälber, Pferde, Farmwild, Zerlegung Rotfleisch, Farmwild, Wildfleisch.
- Bestehende EU-Zulassung vom 08.10.2007 in der Fassung vom 26.10.2007, neue Zulassung vom 27.05.2010.
  - Schlachten von Rindern, Schweine, Schafe, Ziegen, Einhufen, Farmwild, Zerlegen von Rotfleisch, Farmwildfleisch, Wildfleisch, Wildbearbeitungsbetrieb.
  - Genehmigte Schlachtkapazität: 10 t Lebendtiergewicht/Tag bzw. 27 t/ Woche
- Bio Zertifikat ist vorhanden

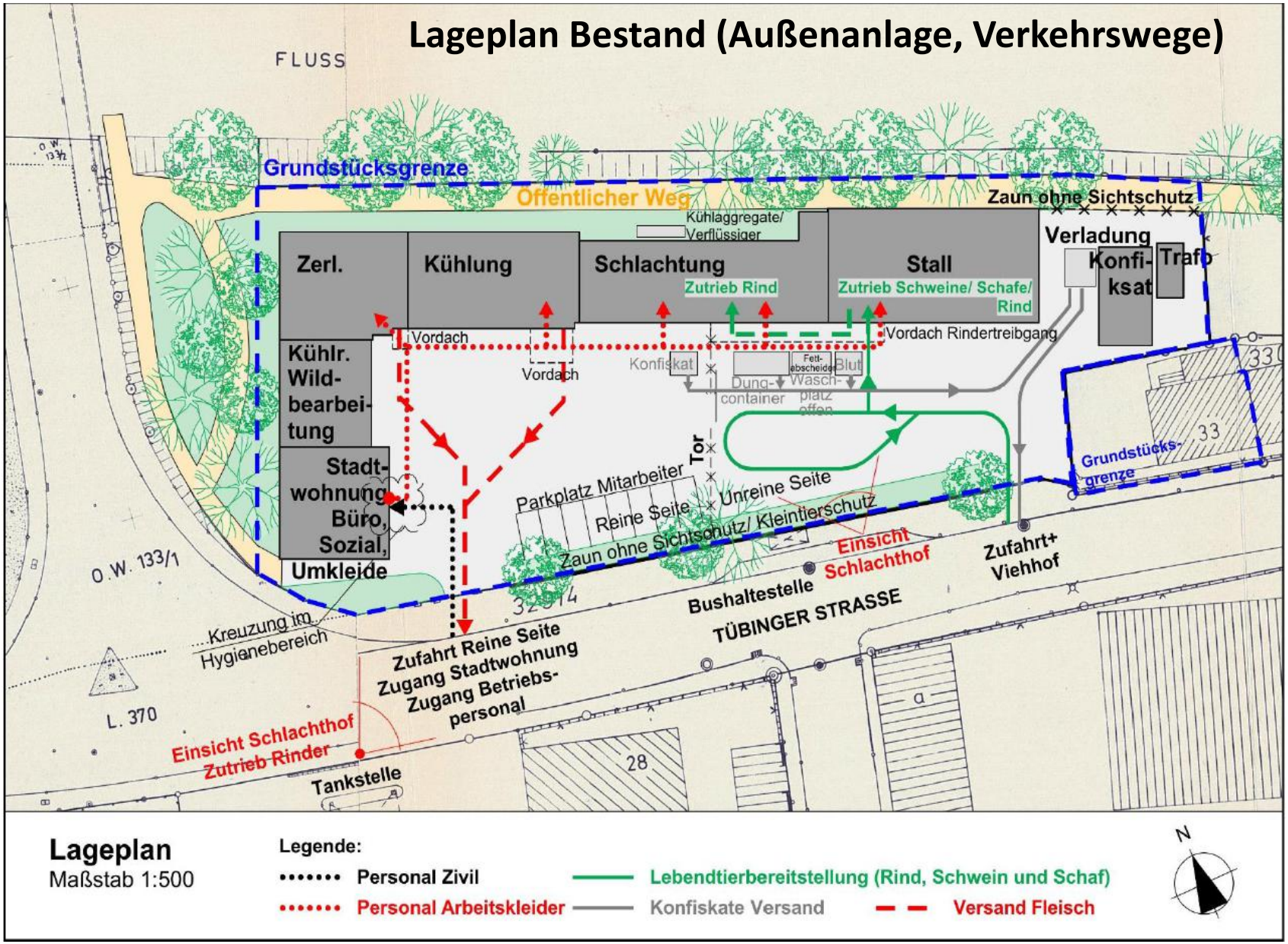
Schlachtkapazitäten

Schlachtzahlen:		Schlachtgewicht:		Schlachttage
Rinder	16-20/Wo	Rinder/Kälber/Pferde	550	Mo, Mi, Fr
Schweine	60-70/Wo	Schweine/Ferkel	105	Mo 7,55 t/d
Schafe/Lämmer	30-40/Wo	Schaf/Lamm	40	Mi 8,2 t/d
	= 106-139/Wo			

Standortdaten

Informationen Betreiber:	Informationen LRA:	Kundenzahlen (November 2019):
• Ca. 50 Kunden (Metzger, Bauern, Schäfer, Selbstvermarkter) • Schlachtzahlen (für das Jahr 2019) - 3.000 Schweine zu 95 % aus dem Landkreis Tübingen - 2.000 Schafe, Lämmer, Ziegen - 850 Rinder	• Größter Teil der Schlachtung wohl mit Bezug zum Landkreis • ca. 850 Rinder jährlich • ca. 3.250 Schweine jährlich • ca. 1.900 Schafe und Lämmer jährlich	• 12 Selbstvermarkter (2 Rottenburg, 5 Landkreis Tübingen, 5 außerhalb Landkreises) • 7 Schäfer (3 Rottenburg, 3 Landkreis Tübingen, 1 außerhalb Landkreises) • 21 schlachtende Betriebe (7 Rottenburg, 7 Landkreis Tübingen, 7 außerhalb Landkreises)
Die Schlachtzahlen und die Kunden-zahlen belegen die Regionalität des	Schlachthofes und entsprechen der BImSch-Genehmigung	Der Schlachthof ist ausgelastet. Schlachttage sind Mo, Mi, Fr

Lageplan Bestand (Außenanlage, Verkehrswege)



Lageplan
Maßstab 1:500

Legende:

- Personal Zivil
- Personal Arbeitskleider
- Lebendtierbereitstellung (Rind, Schwein und Schaf)
- Konfiskate Versand
- Versand Fleisch

N

Erforderliche Maßnahmen zur Einhaltung der gültigen Bestimmungen

technologisch - technisch - baulich - Abwasserentsorgung - Entsorgung Schlachtabfälle

FALKENSTEIN
ARCHITEKTEN+INGENIEURE GMBH

Bereich	Maßnahmen
Außenanlagen	- Mitarbeiterparkplätze außerhalb des Betriebsgeländes verlegen - Zufahrt über Seuchenwanne - Fahrzeugwäsche überdacht, Sammlung von Einstreu im Gebäude, Vermeidung von Emissionen
Lebendtieran-nahme	- Annahme Lebendtiere, mit 3-seitiger Überdachung - Stellplätze Schwein 0,72 – 0,75 m pro Schwein - Stellplätze Rind 1,5 – 2,5 m pro Rind - Lichteinflüsse vermeiden - Vermeidung von Lärm - Gussasphalt für Bodenbeläge - Trennung von Tiergattungen
Schlachttechno-logie	- Betäubungsanlagen getrennt Mensch/Tier bei Schweinen. - Elektrobetäubung oder CO^2 (Betäubungsanlagen zur Verbesserung des Tierschutzes und der Fleischqualität - Erfahrungen und Auswertungen der Versuchsanstalt Baden-Württemberg in Boxberg können hierzu genutzt werden, auch zu Lebendtierannahme/Schlachtung und Messung der Fleischqualität) - Brühanlagen, Niedrigtemperaturbrühverfahren - ergonomische Arbeitspodeste - Rinderbetäubung mit Kopf/Nacken Fixierung - Hautabzug, neue Technologie – Hygiene beachten - Taktfördertechnik im Ausschlachtbereich

Schlachttechnologie	- Sterilisationseinrichtungen für Arbeitsgeräte, Schürzen, Messer usw. (Inspexx) - Trennung reine Seite/unreine Seite in der Schlachtung - neue Technologie erfordert Raumhöhe bis zu 7 – 8 m in der Rinderschlachtung - Materialwege / Personalwege. Umplanung der technologischen Abläufe erforderlich. Durch Veränderung des Raumkonzeptes werden neben den allgemeinen Sanierungsanforderungen bauliche Maßnahmen erforderlich. - Umkleide Sozialbereich mit direktem Zugang zur Produktion. - Lebensmittelblutanlage, Hohlstechmesseranlage mit Rührwerk und Kühlung
Technologie Kühlung, Versand	- Isolierpaneele mit hohem Dämmwert - geschlossene Kühlkette von Schlachtkörper (Hälften/Viertel) - Abkühlverfahren, energieeffizient - Rohrbahnhöhen anpassen
Technologie Kuttelei	- Gewinnung aller Schlachtnebenprodukte, Pansen, Blättermagen Rind - Füßebearbeitung - Gewinnung von Petfood - Häute-Vorsortierung - Vorkühlung von roten Organen/ Zerlegung - Magen, Dünndarm vom Schwein - Trennung reine Seite/unreine Seite in der Kuttelei - Konfiskatsammelräume und Versand mit Kühlung im Gebäude Schlachtung direkt neben Schlachtabfall.
Betriebshygiene	- Reinigungsschleuse reine/unreine Seite - Personalwege getrennt, reine Seite/unreine Seite - Umkleide/ Sozialbereich/ Kantine/ Büroräume getrennt mit Personalwegen zu den Produktionsräumen im Gebäude.
Technik	- Lüftungsanlagen mit Trocknungs- und Kühltechnik -Lüftungsanlagen entsprechend QS Richtlinie zur Vermeidung von Tropfen - Verbundkälteanlage mit umweltfreundlichem Kühlmittel und Wärmerückgewinnung - - Natürliche Kältemittel

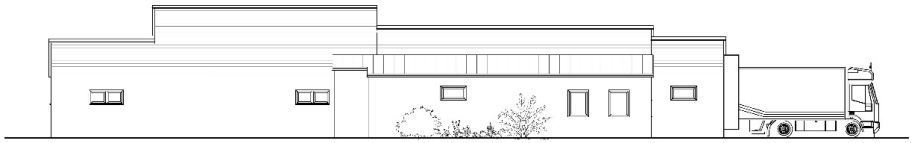
Abwasserent-sorgung	- Fußboden mit Gefälle zu Rinnen/ Einläufe von 1,5 – 2 % - Trennsystem
	- rote Linie/grüne Linie – Schlachtabwasser - gelbe Linie – Sozialbereich - blaue Linie – Regenabwasser - Fahrzeugwäsche für Lebendtiere mit Vorsiebanlage für Grobstoffe - Abstimmung mit Kommunaler Kläranlage zu der Schmutzfrachten, hydraulischer Menge, bei Bedarf Einbau einer Vorreinigung z.B. Flotation. - Kosteneinsparung hinsichtlich Gebühren „Starkverschmutzerzuschläge“.
Entsorgung Schlachtabfälle	- Blutverladung in geschlossenen Systemen (Geruchsvermeidung mit Gaspendelverfahren) - Sammeln von Häuten, Füße, Konfiskate, Knochen und sonstige Schlachtabfälle in gleichen Räumen und Versand aus gekühltem Räumen (Produktion Schlachtung).
Bauliche Maßnahmen	- Eine Sanierung des Standortes unter Einhaltung der BImSch- Auflagen, mit Beseitigung aller technologischen, baulichen und technischen Mängel sowie unter Berücksichtigung des Denkmalschutzes bedeutet eine aufwendige Umstrukturierung des gesamten Gebäudekomplexes mit hohen Baukosten. Der Standort ist gemäß der bestehenden BImSch-Genehmigung nicht sicher für die Zukunft. -Für eine Sanierung ist eine technologische, technische und bautechnische Planung erforderlich. Denn Personal-, Material- und Produktionsabläufe entsprechen nicht den gesetzlichen Anforderungen.

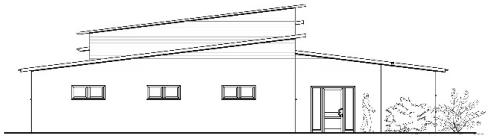
Zusammenfassung

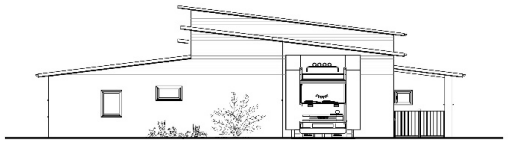
- Nimmt man die rechtlichen Bestimmung des BundesImmissionsschutzgesetzes dazu, dann bedeutet das, dass die weitere Genehmigung des Schlachtbetriebs im Stadtgebiet Rottenburg nach der Sanierung auf längere Sicht hin in Frage steht.
- Das Gesetz versteht einen Schlachtbetrieb als Gewerbe und dieser muss dann auch in einem Gewerbegebiet oder einem landwirtschaftlichen Betrieb angegliedert sein und nicht in einem Mischgebiet stehen.
- Der aktuelle Schlachthof hat Bestandsschutz.

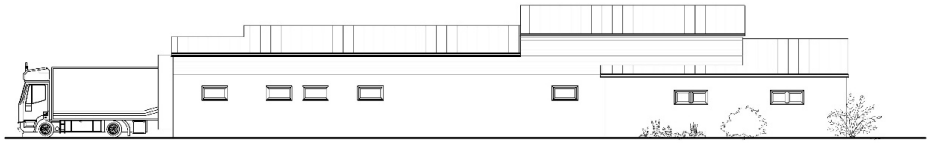
Kostenprognosen
Grobeinschätzung Sanierung zum Standorterhalt Rottenburg/Neckar

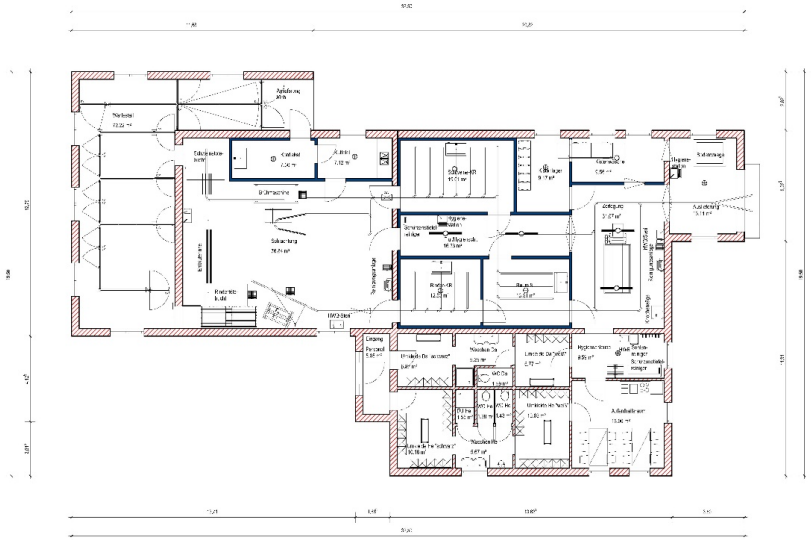
Bauamt Rottenburg (ohne nutzungsspezifische Anlagen wie Schlachttechnologie usw.)	3.200.000 €
Kostenprognose Falkenstein (alle Kostenposten includiert)	5.635.000 €
Neubau	5.300.000 €











Schwan PROJEKT GmbH
PLANUNG & REALISIERUNG

Projekt:	Neubau eines Schlachthof
	in Ballenberg
Inhalt:	Erdgeschoss und Ansichten
Gezeichnet:	M. Müller-Mustermann
Datum:	17.11.2020

Planungs-Skizze für einen Neubau

Zwischenstand Arbeitsergebnisse AG:

Die AG und der Gemeinderat favorisieren inzwischen den Neubau eines regionalen Schlachthofes auf der Gemarkung Rottenburg

- Dabei sollen N-Kriterien zum Tragen kommen von der Aufzucht bis zur Schlachtung und Vermarktung.
- Landwirte und Metzger sollen nicht per se ausgeschlossen werden, wenn nicht alle N-Standards erfüllt werden können; aber es soll Konsequenzen geben.
- Die Nachhaltigkeitskriterien müssen genau definiert werden.
- Die Landwirte brauchen einen regionalen Schlachthof, um existieren zu können und die Direktvermarktung an örtliche Metzgereien und Hofläden aufrechterhalten zu können.
- Die Finanzierung eines neuen Schlachthofs muss geklärt werden.
- Genossenschaftsmodell – GmbH – Modell Bürgeraktien.
  Der Betreiber muss eine private Person oder Gesellschaft sein, weil sonst keine Fördermittel akquiriert werden könnten.

Impulse aus dem regionalen Schlachthof Überlingen

SIÜ und Fairfleisch – unsere heutige Struktur

Schlachthof Initiative Überlingen GmbH

betreibt den Metzger-Schlachthof in Überlingen, um die Vermarktung regionaler Produkte in den vor Ort gewachsenen Strukturen zu garantieren.

- Besteht aus fünf Gesellschaftern; davon drei aktive Metzger
- GF: Matthias Minister
- Betreibt KEINEN Fleischhandel, KEINE Zerlegung
- Drei Schlachttage pro Woche
- Das Schlachtpersonal besteht überwiegend aus Mitarbeitern der Gesellschafter.

Fairfleisch GmbH

ist eine eingetragene Marke für Fleischprodukte aus artgerechter und biologischer Tierhaltung.

- Geschäftsführender Gesellschafter: Matthias Minister
- Fairfleisch ist Kunde der SIÜ
- Konzept: eigene Kriterien zur artgerechten Tierhaltung, regionale Vermarktung
- Gesamte Lieferkette: Landwirtschaft, Transport, Schlachtung, Verarbeitung und Vertrieb
- Kunden sind: Metzgereien, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Online-Shop und zahleiche Lohnaufträge.

Regional – das ist viel mehr als kurze Wege

Regional	Beispiele	Global, International
bäuerliche Landwirtschaft/ Fleischerhandwerk		Industrie, LEH, Finanzdienstleistungen
viele kleine Einheiten, dezentral		große Strukturen, Konzerne
kurze Wege	Logistik	große Erfassungs- und Versorgungsstruktur
Vielfalt, Individualität, kundenorientiert	Struktur	einheitlich, geringe Flexibilität, lange Entscheidungswege, Bürokratie
abwechslungsreich, anspruchsvoll, qualifizierte Arbeitsplätze, kurze Lieferketten, Transparenz	Abläufe, Arbeitsprozesse	monoton, Fließband-Charakter, spezialisiert, arbeitsteilig
in der Gesellschaft; Bürgerprojekt, bleibt in der Region	Kapital, Vermögen, Besitz, Gewinne	Konzentration auf wenige Besitzer
selbstbestimmt, unabhängig	politisch/existenziell/ Macht	abhängig, politisch blockiert, hohes gesellschaftliches Risiko
Eigentümer gegenüber den Mitarbeitenden, der Region	Verantwortung	Vorstand etc. gegenüber den Shareholdern



Schon etwa 30 Cent Aufpreis pro 100 Gramm Schweinefleisch
machen den artgerechten Unterschied:
Dafür wachsen unsere Schweine gesünder und natürlicher auf.

fairfleisch
ARTGERECHT & GUT



Schon etwa 30 Cent Aufpreis pro 100 Gramm Schweinefleisch
machen den fairen Unterschied:
Damit können regionale Schlachthöfe überleben.

fairfleisch
ARTGERECHT & GUT



Schon etwa 30 Cent Aufpreis pro 100 Gramm Schweinefleisch
machen den geschmacklichen Unterschied:
Dafür schrumpft Ihr Fleisch beim Braten nicht in der Pfanne und schmeckt köstlich.

fairfleisch
ARTGERECHT & GUT



Schon etwa 30 Cent Aufpreis pro 100 Gramm Schweinefleisch
machen den fairen Unterschied:
Ein paar Cents entscheiden, ob ein Landwirt von der Schweinehaltung leben kann.

fairfleisch
ARTGERECHT & GUT



Schon etwa 30 Cent Aufpreis pro 100 Gramm Schweinefleisch
machen den artgerechten Unterschied:
Dafür wird der typische Ringelschwanz nicht kupiert.

fairfleisch
ARTGERECHT & GUT

<u>Nachhaltigkeitskriterien – ein Aufschlag:</u>
Welche Anforderungen an Tierwohl, Transporte, Vertriebswege usw. müsste ein künftiger regionaler Schlachthof erfüllen?

Rottenburg als fair-trade-Stadt → nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster

Global: Agenda 2030 definiert die Ziele zu einer Nachhaltigen Entwicklung

- **SDG 2**: Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern
- **SDG 12**: Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen, insb. (wg. direktem Bezug zur Ernährung) 12.3. bis 2030 die weltweite Nahrungsmittel-verschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten verringern.

Das Ideal:
Den „nachhaltigen Schlachthof in Rottenburg am Neckar“ als ein Element eines zukunftsfähigen regionalen „nachhaltigen Ernährungssystems Fleisch und Fleischprodukte für Rottenburg am Neckar und Umgebung“ – von der Weide/dem Stall bis auf den Teller – begreifen

Ein regionaler nachhaltiger Schlachthof

- ermöglicht kurze stressarme Tiertransporte auf kurzen Verkehrswegen.
- erhält die Landwirtschaft. Längere Transportwege lohnen sich für die Landwirte nicht. Landwirtschaft würde weniger werden.
- sorgt für die Beweidung der Wiesen durch Schafe.
- ermöglicht die Erzeugung regionaler Fleisch- und Wurstwaren .
- gewährleistet die Verarbeitung auch kleinerer Stückzahlen .
- erhält indirekt die Kulturlandschaft mit Streuobstwiesen und Weideflächen.
- leistet einen Beitrag zum Klima.
- Muss wirtschaftlich darstellbar sein

Was die Verbraucher wollen müssen:

- verantwortlich, lokal produziertes Fleisch kaufen
- nein sagen zur industriellen Fleischproduktion in Großschlachthöfen
- das Tierwohl unterstützen
- die Landschaft erhalten
- regionale und lokale Fleischproduktion unterstützen
- einen höheren Preis zahlen (Ca. 30 Cent/100g)
- Verwertung des fast ganzen Tieres gewährleisten
- sich bewusst sein, dass Tierwohl und Menschenwohl zusammengehören.

Für die Landwirte bedeutet das an Verpflichtung:

- Weidegang, Strohhaltung, keine Anbindehaltung
- Mit einem solchen Schlachthofkonzept könnte man sich der Massentierhaltung und der Fließbandarbeit in Großschlachtereien entgegenstellen.
- Die Landwirte profitieren auch. Sie könnten sich darauf verlassen, dass der Ankauf nicht zu Dumpingpreisen geschehe.
- Den Nutzern des Schlachthofs, die keine Biozertifizierung nachweisen, auferlegen, dass sie jedoch hohe überprüfbare Standards des Tierwohls bei der Aufzucht erbringen sollten
- Landwirte und Metzger müssten sich zusammenfinden, um gemeinsam einen solchen Schlachthof zu betreiben, etwa als Genossenschaft oder als GmbH.

Schlusswort

Das Schlachten in Rottenburg hat eine lange Tradition, es hat sehr lange sehr gut funktioniert, weshalb auch viele daran festhalten wollen; mittlerweile sind das Gebäude und der Betrieb in die Jahre gekommen und sanierungsbedürftig; das erfordert Handeln sowohl auf Seiten der Stadt als Eigentümer als auch auf Seiten des Betreibers und seiner Kundschaft;
es öffnet aber auch die Chance, über den Betrieb an alter Stelle hinauszudenken und evtl. eine ganz neue Richtung einzuschlagen;
durch Impulse in der AG ist die Nachhaltigkeit stark in den Fokus gerückt; ist das möglicherweise die Chance, alle Interessenten für das Thema „Regionales Schlachten“ in ein Boot zu holen?
Gibt es genügend gute Gründe für einen (kostenintensiven) Neubau auf Rottenburger Gemarkung, ist regionales Schlachten (z.B. aus Kostengründen) auch außerhalb Rottenburgs und in Kooperation vertretbar?
Gibt es schlagkräftige Argumente für einen noch kostenintensiveren Erhalt des alten Schlachtbetriebs im historischen Gebäude? -----

Danke für Ihre Aufmerksamkeit