



Rottenburg Stadt am Neckar

Ergebnisse der Bürgerbeteiligung „Regionales Schlachten – aber wie?“

Rottenburg am Neckar



Durchführendes Institut
Kommunikationsbüro Ulmer GmbH
Kontakt: post@kommunikationsbuero.com



Zur Verwendung des Papiers

Die Teilnehmenden des Bürgerrats verstehen sich als Beratungsorgan des Gemeinderats. Der Bürgerrat wünscht eine ernsthafte Prüfung und Bearbeitung der folgenden erarbeiteten Prüfaufträge, Impulse und Empfehlungen. Der Bürgerrat wünscht dem Gemeinderat eine interessante und erfolgreiche Beratung. Alle erarbeiteten Punkte sind als gleichwertig anzusehen. Die konsensual getragenen Ergebnisse haben keine höhere Gewichtung.

Die Zusammensetzung des Bürgerrats

Die Teilnehmenden des Bürgerrats wurden im Zufallsverfahren angesprochen und arbeiteten ehrenamtlich. Die Zusammensetzung der Gruppe war heterogen in Bezug auf Alter, Geschlecht und Ortsteilen. Zur Erarbeitung des Dokuments haben am 12.01.2020 und 16.01.2021, 30 Bürgerinnen und Bürger aus Rottenburg getagt.

Ablauf der Treffen des Bürgerrats

Der Bürgerrat tagte zweimal online. Die erste Sitzung eröffnete Oberbürgermeister Stephan Neher mit einem Grußwort und der Einführung in die Thematik des Bürgerrates. Frau Dr. Claudia Hofrichter erläuterte den Sachstand. Ergänzt wurde die erste Sitzung durch Fragen und Einbringungen der Teilnehmenden.

In der zweiten Sitzung, am Samstag den 16.01.2021, diskutierten die Teilnehmenden in vier Kleingruppen insbesondere die Anforderungen an den Standort, die Regionalität, die Nachhaltigkeit, die Vermarktung und die Bürgerbeteiligung. Für Fachfragen konnten die Teilnehmenden bei Bedarf punktuell den aktuellen Betreiber des Schlachthofs Herrn Helle sowie Frau Reinke und Herrn Lanio von der Stadtverwaltung hinzuziehen.

Zur Lesbarkeit des Dokuments

Die Originalergebnisse, wie sie am Samstag, den 16.01.2021, produziert wurden, finden sich im Anhang dieses Dokuments. Zur besseren Lesbarkeit des Dokuments wurden die Einbringungen sortiert und thematisch gruppiert und sprachlich geglättet. Es wurde ein Gesamtbild aller Meinungen und Einschätzungen ohne Mehrheitsverhältnisse erarbeitet. Es sind Impulse zur Entscheidungsfindung, die geprüft und in den Abwägungsprozess einbezogen werden sollen. Aufgrund der Kleingruppen sind auch gegenläufige Impulse im Dokument zu finden.

*Über die Ergebnisse in den blau markierten Kästen herrschte
Konsens bei allen Teilnehmenden.*

Generelle Hinweise, die sich aus der Diskussion ergaben und nicht explizit zur Bearbeitung beauftragt waren:

a) Rolle der Kommune

- Rottenburg als Stadt soll auch künftig Einfluss darauf haben, wie Tiere in der Region geschlachtet werden. Damit die definierten Ziele (Tierwohl, kurze Wege, etc.) nicht umgangen werden können. Der Schlachthof ist eine freiwillige Leistung der Kommune und die definierten Standards müssen eingehalten werden.
- Thema Schlachthof soll ein Thema der Stadt bleiben: Artgerechtes Schlachten nur durch eigenen Schlachthof möglich.

b) Anforderungen an die weitere Planungsphase und generelle zu klärende Punkte

- Es braucht noch mehr Informationen. In der Bürgersitzung blieben viele Fragen offen, die sich aus dem vorliegenden Dokument ergeben.
- Keine Option sollte im weiteren Verfahren frühzeitig wegfallen.
- Transparenz im weiteren Verfahren hochhalten. Kosten im Vergleich zu anderen Projekten: Woher kommen die Mittel? Die Kosten müssen auf den Tisch und Investoren, wie Kreis, etc. müssen bekannt sein, um Standort zu entscheiden.
- Standort und Nachnutzungsfrage hängen zusammen. Gemeinsam denken!
- Verschiedene Geschäftsmodelle prüfen. Zukünftiges Betreibermodell muss geklärt sein.
- Standortfrage ist nicht losgelöst von Betreibermodell zu beantworten.
- Gesamtwirtschaftlichkeitsbetrachtung ist vorzunehmen! Beispiel: Was passiert, wenn der bestehende Schlachthof an einen Investor veräußert wird? Kann damit der neue Schlachthof mit gewünschten Standards teilfinanziert werden?
- Frühzeitig (Tübinger) Metzger in die Planung einbeziehen → für Regionalität des Gesamtkonzepts
- Vorhandene Genehmigungen sollten beim neuen Schlachthof mitgenommen werden können (Prüfauftrag): Ist gewährleistet, dass mit der Sanierung auch zukünftige Genehmigungen gesichert sind?
- Praktikable und langfristige Lösungen sind gewünscht.
- Kann im laufenden Betrieb saniert werden?
- Wie ist es rechtlich möglich, darauf zu pochen, dass die Gesellschaft die gewünschten Ziele umsetzen kann. Bspw. kurze Wege?
- Frage nach der optimalen Größe
- Immer mitdenken: Größe und Standort hängen eng miteinander zusammen. (Vgl. Gärtringen unter Punkt "Beteiligung")
- Den möglichen Wegfall von Balingen und Metzgingen mitdenken
- Welche Rollen können Fördermittel spielen: Neues Programm zur Förderung des regionalen Schlachtens (MLR)

Der Bürgerrat wünscht sich eine weitere Sitzung. Sofern einige seiner Recherchen und Prüfiddeen aufgegriffen werden/wurden.

c) Generelle Hinweise zu Finanzen

- Die Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Standorte müssen noch systematischer dargestellt werden! Insbesondere Kosten mit Blick auf 25 Jahre. Erst dann sollte entschieden werden. Auch ist eine Markterkundung nötig, welche Einnahmen generiert werden könnten, wenn der alte Schlachthof veräußert wird. Auch ist zu prüfen ob es überhaupt eine Nachfrage nach dem Gebäude gibt. Gleichzeitig sind "die Kosten" nicht das Hauptentscheidungskriterium für die Entscheidung (Vergleiche die anderen Fragen).
- Wirtschaftliche Tragfähigkeit muss gewahrt bleiben. Egal an welchem Standort.
- Finanzielle Belastung sollte insgesamt betrachtet werden.
- Andere Projekte sollten durch die Finanzierung des Schlachthofes nicht leiden.
- Die Grundsteuer sollte nicht erhöht werden.
- Schlachthof behalten, Mehrkosten nicht auf andere Dinge umlegen.
- Keine Mehrkosten durch Renovierung erzeugen, wenn es langfristig einen Neubau gibt bzw. die Kosten zusammen darstellen.
- Bürger*innen sollen nicht privaten Investoren noch Geld (Steuern) zahlen müssen.
- Recherche und Prüfauftrag: Kein Geld ausgeben, ohne dass Sicherheit für zukünftigen Betrieb besteht. Planungssicherheit! Insbesondere Abklärung, ob sich Gesetze und Richtlinien zum Betrieb von Schlachthöfen künftig ändern.
- Brauchen wir einen Schlachthof? Begründung erarbeiten: Warum soll die Stadt diesen finanzieren?
- Sanierung kostet in jedem Fall Geld, auch unabhängig vom Neubau.
- Kann eine Genossenschaft gegründet werden aus Metzgern etc., um die Stadt zu entlasten?

1. Hinweise zur Standortfrage

- Wünschenswerte Option: Lokaler Schlachthof mit lokalem Verkauf
- Kosten zum Erhalt des alten Gebäudes entstehen so oder so. Das kann nicht in die Waagschale zur Standortfrage geworfen.
- Recherche und Prüfauftrag! Zu klärende Frage: Wie lang könnte der Schlachthof überhaupt noch am bestehenden Standort betrieben werden? Es muss doch ein "Nachhaltiger" auch im Sinne von "dauerhaften" Standort sein.
- Außerhalb hat den Vorteil, dass man dann anbauen kann (siehe Überlinger Modell)
- Es sollte beim neuen Schlachthof nicht zu unnötigem/zusätzlichen Flächenverbrauch kommen. Die Flächeneinsparung spricht für den bestehenden Standort. Die Nutzung des bestehenden Schlachthofes für Wohnungen oder andere Nutzungen hat auch Potenzial Flächenverbrauch zu vermeiden.
- Es spricht nichts gegen eine interkommunale Lösung außerhalb Rottenburgs, sofern die Anforderungen an Regionalität/Lokalität und Nachhaltigkeit erfüllt sind.
- Schlachtbetrieb raus aus Mischgebiet
- Es muss sichergestellt werden, dass bei Erhalt des alten Standorts dieser für einen neuen zukünftigen Betreiber attraktiv ist
- Wenn neuer Standort, dann sollten am alten Standort Infos zur Geschichte, dem neuen Standort und Rechenschaftsberichte, etc. sichtbar gemacht werden
- Regionales Schlachten soll sichtbar sein. Der Standort (egal wo) muss die Transparenz gewährleisten!
- Betriebskosten und Umweltstandards sind im Neubau besser.
- Standort im alten Gebäude auch gut
- Der Erhalt des Gebäudes ist wichtig, aber muss dort geschlachtet werden?
- Was ist konkret der Vorteil, wenn man im alten Schlachthof bleibt?
- Ein Schlachthof muss nicht in der Innenstadt liegen?
- Wie viel kostet die Nachnutzung des alten Schlachthofs?
- Alter Standort soll erhalten bleiben: Kosten
- Argumente für Erhalt alter Standort:
 - o Gelder für denkmalgeschützte Sanierung
 - o Was passiert mit der alten Bausubstanz
 - o Flächenversiegelung bei Neubau
- Sichtbarkeit des Schlachthofes in der Stadt. Könnte auch der Kontrolle dienen.
- Neue Formen des Schlachtens berücksichtigen (Weideschlachtung und andere Anforderungen). Möglichkeit der Weideschlachtung muss am Standort erhalten bleiben/möglich sein.

Alle Teilnehmenden waren sich bei der Standortfrage in folgenden Punkten einig:

Es fehlen Zahlen! Wir bitten erst zu entscheiden, wenn mehr Informationen vorliegen!

Gleichzeitig soll nicht nur auf Basis der Kosten entschieden werden: Insbesondere geht es um die Gesamtwirtschaftlichkeitsbetrachtungen in Abwägung zur Erfüllung der Nachhaltigkeitskriterien.

Praktikabilität, Regionalität, Nachhaltigkeit und Zukunftsfähigkeit stehen im Vordergrund.

Die im Weiteren definierten Ziele und Wünsche (Regionalität, Nachhaltigkeit, Bürgerbeteiligung) sind uns ein wichtiges Anliegen.

Es besteht, auf Basis des heutigen Informationsstandes, keine Einigkeit darüber, ob der beste Standort im bestehenden Schlachthof, im Gewerbegebiet oder an einem anderen Standort in der Nähe (der maximal 25 Kilometer Anfahrt für Vieh hat) zu erwarten ist.

Der Schlachtvorgang soll nicht versteckt werden. Das Schlachten ist ein Teil unseres gesellschaftlichen Miteinanders (Transparenz).

2. Hinweise zu Anforderungen an Regionalität von Lebensmitteln

- Unnütze Wege vermeiden!
- Beim Schlachten lokal statt regional denken. Keine langen Wege für die zu schlachtenden Tiere: Schlachthof soll bei der Viehzulieferung nicht für ganz Baden-Württemberg da sein. Zulieferzeit sollte für lebende Tiere nicht länger als 50 Minuten im Trend sein.
- Rottenburg sollte nicht versuchen, das Problem nur lokal zu lösen → Kreis müsste diese Bemühungen unterstützen (Aufgabe)
- Regionale Großbetriebe. Vor allem kommunale Betriebe müssen regionales Fleisch kaufen. Die Kommune und Landkreis haben Vorbildfunktion: Kindergarten, Schule, Polizei, Feuerwehr, usw.
- Regionale Lieferketten sind wünschenswert. Die Kommune hat auch den Auftrag in Kantinen die Mehrwerte der regionalen Lieferketten zu "unterrichten"/vermitteln.
- Kommune muss Schul-, Altersheim und Kindergartenkantinen bei Bedarf bezuschussen für regionale Qualität
- Man muss Ware aus der Region Rottenburg erkennen können z.B. hiesig
- Transparenz über Lieferketten. Woher kommt mein Fleisch (Auch das regionale!)? Zugangsmöglichkeit zu differenziertem Wissen.
- Regionale Bildungsangebote zum Schlachten und Lieferketten etc. zu fördern, ist wünschenswert. Verknüpft mit konkreten regionalen Geschäften/Produktionsstätten. Lokale Transparenz sicherstellen: Möglichkeiten

schaffen, die Abläufe zu verstehen und sehen: Gibt es ein Konzept "Der transparente Schlachthof"?

- Erzeugerkreis sollte bestehen bleiben
- Problem: Richtlinien machen es lokal/regional schwer umsetzbar, aber Fleischfabriken können dies besser umsetzen
- die Märkte dürfen geografisch größer sein!
- Mehr regionale Händler mehr auf dem Markt
- Gesamtkonzept der Fairness wichtig inkl. Regionalität
- Momentan ein Metzger vor Ort, der verarbeitet. Es sollte mehr regionale Vermarkter geben.
- Im Aspekt auf Tierwohl sollte man lokal denken
- Das Tier, das wir essen, sollten wir auch am besten behandeln: Das heißt für Wege, je kürzer desto besser → lokal als Zukunftstrend
- Regionalität der Futtermittel. Das soll sichtbar und transparent gemacht werden.
- SCM (Supply Chain Management) und Lieferketten müssen regional sein
- Wertschöpfung vor Ort: Stärkung des regionalen Handwerks
- Transportreduktion für Tiere und für ausgelieferte Waren → weniger Verkehr
- Wildfleisch bewerben, da nachhaltige Form
- Regional betrifft auch die Haltung (artgerecht usw.)
- bisher scheint es ökonomisch sinnvoll zu sein, Tiere nach Rottenburg zu bringen
- Regionalität ist auch sozialer Aspekt, Zusammenhalt
- Verantwortlicher Umgang mit Lebensmitteln ist auch Regionalität (ganzes Tier verwerten)
- Rottenburg und Umgebung, z.B. max. 15km
- Radius auch in Abhängigkeit von artgerechter Haltung
- Regionalität ist wichtiger geworden
- Rottenburg bietet die Möglichkeiten, sich regional zu versorgen: Wochenmärkte, Regionalladen Brauerei, Hofläden etc. → lokales Angebot
- Lokal sichert Transparenz der Lieferketten
- Wie viel lokal Geschlachtetes wird überhaupt lokal verkauft?
- Kurze Transportwege: Tierwohl, Klimaschutz, Co2
- Ab wann ist ein Weg zu lang?
- Ist bei Tieren 60km als Transportweg in Ordnung?
- Kurze Wege
- Arbeitskräfte aus der Region
- Bio-Label erhalten
- Der Schlachthof soll bei der Viehzulieferung ca. für den Landkreis und direkt angrenzende sein.
- Die Märkte dürfen überregional sein. (Tübingen ist ein wichtiger Markt)
- Regional müssen alle Tierarten geschlachtet werden können.
- Kurze Wege sind grundsätzlich wünschenswert aus Nachhaltigkeitsperspektive.

Im Zusammenhang mit der Regionalität zu klärenden Fragen für die weitere Bearbeitung

- Was ist Regionalität in Rottenburg?
- Bei 60km Radius: Brauchen wir in Rottenburg dann einen Schlachthof?
- Regionalität ändert an der konventionellen Tierhaltung nichts
- Können andere Schlachthöfe überhaupt Rottenburger Fleisch aufnehmen?

- Regionalität ist abhängig davon, was an anderen Schlachthöfen ist
- Rechnet sich der aktuelle Schlachthof?
- Herr Lanio: Bezuschusst die Stadt etwas am Betrieb?
- Herr Helle: Zufrieden mit dem Betrieb wie er jetzt läuft? Was will er ändern?
- Wer kann festlegen und beeinflussen, woher die Tiere kommen? Neue Betreibermodelle (siehe Beteiligung)
- Anfahrtsskizze zur Visualisierung der Wege der bisherigen Nutzer des Schlachthofes (Internetseite der Stadt)
- Regional und nicht städtisch denken, um Regionalität zu gewährleisten: Definition Regionalität im Zusammenhang mit Schlachtung: Ca. 25km Tierwohl
- Region ist Region und Stadt ist Stadt
- Kurze Wege sind entscheidend und danach wird der Standort bewertet. Das kann aber auch bedeuten, dass alle 50km ein Schlachthof entsteht
- Ob regional bedeutet, dass es in Rottenburg einen Schlachthof braucht, ist noch strittig und offen!

Alle Teilnehmenden waren sich bei der Frage rund um die Regionalität in folgenden Punkten einig:

Transparenz der gesamten Lieferketten ist herzustellen!

Kurze Wege haben generell einen hohen Wert! In allen Dimensionen: Viehantransport und Vertrieb sowie Wege der Kunden.

Die Kommune muss in "ihren" Betrieben regionales Fleisch nachfragen. Sofern überhaupt Fleisch nachgefragt wird!

Ware aus der Region Rottenburg muss für den Verbraucher erkennbar sein als auch klassifiziert werden (fair etc.).

3. Hinweise zu Anforderungen an die Umsetzung der Nachhaltige Entwicklung

- Wir dürfen nicht alles der Wirtschaftlichkeit unterordnen. Das Gesamtkonzept muss gemeinwohlorientiert und nachhaltig sein! Wir haben Anforderungen an den Schlachthof formuliert, die für uns als Mindeststandard gelten. Das muss der Kommune was wert sein (Zuschuss o.ä.)
- Kleine Strukturen wie aktuell sind wünschenswert! Im Rahmen dieser dezentralen Struktur lässt sich alles viel besser steuern und kontrollieren! Beispielsweise Arbeitsbedingungen.

- „Lieber den Spatz in der Hand als die Taube auf dem Dach.“: Wir wollen festhalten, dass aktuell der Betrieb eine gute Basis ist. Gleichzeitig sollte dieser um die heute genannten Anforderungen ergänzt bzw. modifiziert werden (egal an welchem Ort). Wir unterstützen sehr (!) die Idee der Nachhaltigkeit (über den Tellerrand hinaus! → Also nicht nur Schlachthof, sondern auch Viehzucht usw.)
- Tierwohl und lokal sollten im Vordergrund stehen
- Keine Lohnschlachtungen, sondern Metzger vor Ort
- kein neues Baugebiet für den Schlachthof
- regional weniger entscheidend als Bio!
- Unterstützung bei Personalschulung etc. Damit Gärtringen nicht passiert
- Spagat zwischen Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit
- Weitere Flächenversiegelung beim neuem Standort. Hier könnten schon bestehende Flächen genutzt werden. Auf jeden Fall sollte die Möglichkeit geprüft werden, um den Flächenverbrauch nicht unnötig zu steigern.
- Juristisch darf nicht passieren, dass ein Betreiber die aufgestellten Standards zu Nachhaltigkeit, Tierwohl, etc. umgeht. Oder man lässt industriellen Betrieb zu, führt aber Bio-Label ein, um eine saubere Trennung sicherzustellen.
- Stadt Rottenburg soll keine neuen Standards für das Schlachten setzen, um keinen auszuschließen. Hier könnte ein Siegel/ Label helfen.
- Fleisch soll in der Region bleiben
- nachhaltigen Arbeitsbedingungen sind gewünscht
- Arbeitsplätze in der Region sind gewünscht
- Handwerk für Ausbildung
- Verkauf nicht mehr regional? Sollte Verkauf regional bleiben?
- Nachhaltige Energieerzeugung für einen Neubau bzw. bei Sanierung
- Weiterhin kleine Stückzahlen
- Qualität statt Masse (Tierwohl, ganzes Tier verwenden, Weidenschlachtung)
- Gesamtkonzept der Nachhaltigkeit muss erstellt werden! → Unterscheidung zum bisherigen Konzept
- Keine Mindestmengenbegrenzung
- Standortfrage!
- Überlinger Modell als Vorbild
- Planbarkeit für Bauern
- Woher kommt mein Fleisch? Verbraucheraspekt in der Vermarktung
- Mehr Marketing
- regionale Metzger / auch Tübingen
- Vermarktungskonzept regionaler Wurst und Fleisch?
- Mehr Weidetötung, Tierwohl im Blick, Förderung notwendig
- Unterstützung für nachhaltigen Schlachthof durch öffentliche Hand
- Werksverkauf im neuen Schlachthof?
- Verbraucher in der Pflicht!
- Lokale Schlachtung unterstützt artgerechte Tierhaltung
- Zertifizierung durch Stadt möglich (Label)?
- Sicherheit für lokales zertifiziertes Schlachten
- Bindung der Bauern und Schäfer
- Kulturlandschaft erhalten
- Die Gebäude müssen nachhaltig sein.

- Solaranlagen, Wärmepumpen, gute Isolierung. Altes Gebäude lässt sich nur von innen isolieren.
 - Investitionen und Förderungen müssen für beide Standorte abgewogen werden.
 - Neue "Produkte" und Bezugsmöglichkeiten, Stichwort halbe Sau oder Lieferung zur Vermeidung von Wegen beim täglichen Gang zum Metzger
 - Erstellung eines umfangreich Energiekonzeptes für die Gebäude. Hier gibt es Förderung vom Bund.
 - Wildfleisch bewerben, da nachhaltige Form
 - Für die Nachhaltigkeit ist das Betreibermodell entscheidend. Aktuell hat Herr Helle nur teilweise Einfluss auf die Nachhaltigkeit. Wir wollen ein Betreibermodell, in dem ein "mehr" an Nachhaltigkeit möglich ist. Das bedeutet, die Integration der Viehzulieferer in das Schlachthof-Betreiber-Modell.
 - Der Schlachthof hat bisher keinen Einfluss auf das Tierwohl bei der Aufzucht.
 - Wir wünschen uns dauerhaft gute Arbeitsbedingungen. Ob dafür was geändert werden muss, wissen wir nicht.
 - Die Kommune muss Anstrengungen unternehmen, dass hochwertigeres (also faires) Fleisch verstärkt nachgefragt wird. Zu sagen "der Markt regelt es", ist viel zu kurz gesprungen. Wir wollen, dass die Kommune als Vorbild wirkt und steuernd eingreift!
 - Prüfauftrag! Nachhaltige Entwicklung ist sehr komplex! Man kann es nicht auf Teilaspekte wie "Flächenverbrauch" reduzieren. Es ist eine komplexe Abwägung! Wir wünschen uns, dass der Gemeinderat diese Komplexität bearbeitet/abwägt.
 - Das neue Konzept soll auch darauf hinwirken, dass unsere Kulturlandschaft erhalten bleibt und gestärkt wird. Es braucht ein Gesamtkonzept! Nur so kann auch Artenvielfalt und vieles mehr befördert werden!
 - Wir wünschen uns im weiteren Prozess Dienstleister mit einer hohen Affinität und Kompetenz zur Nachhaltigen Entwicklung. Beispielsweise das Architektenbüro muss von diesen Konzepten eine Idee haben! In weiteren Ausschreibungen ist die Kompetenz zur Nachhaltigen Entwicklung abzufragen!
 - Wir wünschen uns, dass der Gemeinderat in der Breite geschult wird, was Nachhaltige Entwicklung bedeutet! Das könnte durch einen Vortrag geschehen. Dann kann auch der Schlachthof gut geplant werden!
 - Viel mehr Transparenz! Insbesondere die Videoüberwachung in der Anlieferzone!
 - Engmaschige Kontrolle durch Veterinäre (Ohne Ankündigung und mit besonderer Sorgfalt!). Wechselnde Kontrolleure!
 - Nachhaltigkeit bedeutet für uns auch, Umgangsformen miteinander zu finden, die "tragen". Wir wünschen uns, dass alle Parteien, die im Moment mitdiskutieren, einen konstruktiven Umgangston finden.
-
- Nachhaltiger Schlachthof ist möglich, gerade auch wegen des geringen Radius
 - Keine Konkurrenz, sondern bewusste Nachhaltigkeit
 - geschultes und ausgebildetes Personal, Tierwohl wichtig
 - Kurze Wege! (Regional, Kreis Rottenburg)
 - regionale Produktion wichtiger als regionaler Verkauf
 - Preisgestaltung bei der Annahme von Tieren als mögliche Variable?
 - Lokale Schlachtung unmittelbarer Einfluss auf Tierhaltung (z.B. Schweine --> Spaltenboden)
 - 20 km Radius erfüllt bereits einen Anspruch der Nachhaltigkeit
 - Nachhaltigkeit sollte vor Wirtschaftlichkeit stehen

- Rottenburg als Fair Trade Stadt muss nachhaltig sein
- Einbindung der Bevölkerung durch Genossenschaftsanteile
- Tierhalter müssen mit ins Boot (z.B. Genossenschaftsmodell)
- Lohnt sich ein Label
- Wirtschaftliche Nachhaltigkeit?
- Lohnt sich der Schlachthof
- Schäfer, Jäger, etc. müssen weiterhin die Möglichkeiten haben im Schlachthof schlachten zu lassen.
- Der Schlachtbetrieb soll weiterhin für den Ausbildungsberuf des Metzgers zur Verfügung stehen. Wir wollen das Metzgerhandwerk in der Region ganzheitlich erhalten.
- Die Tötung der Tiere soll aus Effizienzdruck nicht schmerzhafter als nötig für die Tiere sein. Das ist uns Teilnehmenden auch Geld wert!!!

Im Zusammenhang mit der Umsetzung der Nachhaltigen Entwicklung zu klärende Fragen für die weitere Bearbeitung:

- Flächenverbrauch versus bestehendes Gebäude: Was ist da eigentlich nachhaltiger?
- Welche Todesart ist die am wenigsten qualvollste?
- Zerstört Konkurrenz die Nachhaltigkeit?
- Mitarbeiteranzahl Schlachthof?
- Für welche Tiere gilt die Weideschlachtung? → EU - Mittel?
- Kühlkette?
- Unterschied zwischen Gärtringen und z.B. Ulm im Sinne der Konkurrenz
- Einfluss des Schlachthofes auf die Nachhaltige Produktion?
- Welche Möglichkeiten der Nachhaltigkeit bietet der Neubau?
- Muss es in ein neues Industriegebiet gehen? Oder gibt es bestehende? Wichtig ist, welche Flächen dann genutzt würden?
- Finden sich genügen Mitglieder für ein Überlinger Modell?
- Gewerbegebiet, Industriegebiet, Mischgebiet, wo soll ein Schlachthof hin? Welches Gremium plant tatsächlich die Versiegelung, Region Neckar Alb?
- Wie lange bleibt der alte Standort und bleibt der Bestandsschutz
- Was passiert aktuell mit Haut& Knochen?
- Können die hier entstandene Produkte auch vermarktet werden (Leder, Wolle, etc.)
- Kann man einer Großmetzgerei die Schlachtung verbieten, obwohl der Weg kurz ist?
- Hier spielen neue Betreibermodelle eine Rolle. Wenn man das möchte, müsste das Modell in ein lokales Modell überführt werden.
- Gesetzliche Vorgaben müssen eingehalten werden.
- Dürfen die Jäger den Schlachthof aktuell nutzen?
- Ist der Wasserbüffel ein touristischer Gag oder wirklich nachhaltig?

Alle Teilnehmenden waren sich bei der Frage rund um die Umsetzung der Nachhaltigen Entwicklung in folgenden Punkten einig:

Nachhaltigkeitskonzept (umfassend) sollte erstellt werden

Soziale Aspekte: Arbeitsschutz und Schulung.

Ökologische Aspekte: Überlinger Modell, Verkehr, Gebäude und Energienutzung

Ökonomische Aspekte: Wirtschaftlich erfolgreich

Nachhaltigkeitskonzept bedeutet auch ein lokales Konzept

4. Anforderungen an Vermarktung

- Risiko: Das Geld für den Schlachtbetrieb ausgegeben wird und keiner dann das Fleisch zu höheren Preisen nimmt und die genannten Ziele, wie Tierwohl, Nachhaltigkeit, etc. nicht erreicht werden
- Bewusstsein für Fleischkonsum: Große Massen können nicht Bio sein
- Jugendbildung zu nachhaltigem und regionalem Konsum
- Vermarktung ist nicht unser Thema
- höhere Preise letztlich doch ein Problem: Wir zahlen schon mehr, warum jetzt nochmals mehr?
- regional ist nicht gleich bio; bio wichtiger als regional
- Theorie und Praxis Problem
- Hygienevorschriften werden das Problem des Schlachthofs, nicht die Kundenanzahl
- Genossenschaft, die alle Probleme in den Blick nimmt
- Vereine auf Rottenburger Schlachthof animieren
- Gemeinsames Konzept erarbeiten zu Nachhaltigkeit und Vermarktung mit allen (Landwirt, Metzger, Schlachthof etc.)
- Schlachthof selbst kann das nicht leisten, Genossenschaft mit GF muss das regeln
- Fragen der Kühlung auf dem Markt
- Markthalle?
- Markthallenkonzept! (z.B. Personal, etc.)
- Markthalle wäre sinnvoll für regionale Produkte, auch Fleisch
- Nachhaltigkeitskonzept
- Hiesig - Laden mit einbeziehen ins Konzept
- Markthalle im alten Schlachthof
- Gefängnis - Gemüse auch in die Markthalle
- eigene Kampagne / Label für regionale Vermarktung (siehe FairFleisch)
- Konsumentenfreundlich
- Label! → Aber die müssen bekannt gemacht werden!!
- Stadt: Bewusstseinsarbeit für die Öffentlichkeit! (Hiesig als Beispiel, Label)
- Fleischaktien? / Anteile/ Dividende in Naturalien?

- Bequemlichkeit: Auch Rottenburger Supermärkte sollen lokales Fleisch ausgezeichnet bieten
- Lieber weniger Konsum, dafür aber lokal und nachhaltig
- Es braucht mehr Partner als den Schlachthof
- Vermarktungswege als Schlüssel zum Erfolg
- Gemeinsame Marketingstrategie
- Genossenschaftsmodell (Verbindung aller Akteure aus dem Fair Trade Label)
- Marketing ist wichtig (Besonders bei aktueller Diskussion)
- Siegel zu Schlachtung in Rottenburg
- Marketing für in Rottenburg geschlachtetes Fleisch
- Neue "Produkte" in Form von größeren Mengen, bspw. halbe Sau oder gleich 1kg Hackfleisch
- Die ganze Kette des Fleisches muss transparent sein. Der Kunde muss von vornherein glasklar informiert werden. Hier kann das Fair-Trade-Siegel helfen. → Dann ist man auch bereit, mehr zu zahlen.
- Mehr Informationen über Nachhaltigkeit und bspw. globale Ketten.
- Aktionen und Infoveranstaltung
- Metzgerwagen für die umliegenden Ortschaften. So werden Wege gespart.
- Kommunale Aufgabe: Vermarktung als Chance
- Ansatz "Weniger, dafür in guter Qualität" bewerben.
- Bspw. Informationen am alten Schlachthof sowie Verkauf und Vermarktung.
- Kinder über Nachhaltigkeit informieren
- Kontinuierliche Seite im Amtsblatt
- Bei der Vermarktung ggf. auch weitere Produkte (aus Haut und Knochen) bewerben.
- Marketing und Informationen, wo Rottenburger-Fleisch zu kaufen ist.
- Label für Rottenburg Fleisch. Dies muss mehr als nur die Regionalität beinhalten, sondern auch die anderen Argumente, wie Nachhaltigkeit, Tierwohl, Landschaftsschutz, zukunftsfähige Strukturen etc.)
- Label mit verschiedenen Abstufungen.
- Zusammenschluss von regionalen Metzgerprodukten am Stand der JVA
- Bio Fritz
- Die Produkte müssen auch in der Breite ansprechend sein! (Edeka, Aldi, Lidl, etc.). Auch beim höheren Preis
- Zusätzlich sind dezentrale Strukturen erfreulich. Bspw. Fabrikverkauf beim Schlachthof.
- Überregionale Vertriebsstrukturen sind ok, sofern Sie konsequent nachhaltig sind.
- Kommunale Betriebe müssen Kunde werden
- Kommunikationskampagne, dass weniger bzw. bewusster Fleisch gegessen wird. Dafür mit besserer Qualität!
- kurze Wege für den Einkäufer sind gewünscht
- Gesamtkonzept schwierig umzusetzen mit allen Metzgern etc.
- Verhältnis zum Markt?
- Schlachthof hat nichts mit dem Vertrieb zu tun.
- Transparente Nachvollziehbarkeit der Herkunft, dann auch Bereitschaft mehr zu bezahlen
- Bereitschaft mehr zu zahlen ist da und wird auch genutzt
- Außer die regionalen Metzger spielen eine große Rolle

- Exotische Produkte und Wünsche sollen weiter bedient werden. (Muslime, ...)

Im Zusammenhang mit der Vermarktung zu klärende Fragen für die weitere Bearbeitung:

- Vermarktung geht nur in Zusammenarbeit aller Akteure: Es braucht „die Kette“. Schlachthof wäre dann ein Element in der Kette.

Alle Teilnehmenden waren sich bei der Frage rund um die Vermarktung in folgenden Punkten einig:

Siegel bzw. Label (Qualitätskriterien müssen definiert werden)

Komplette Lieferkette sollte bei der Vermarktung beachtet und eingebunden werden.

Z.B. Transparentes Betreibermodell (auch zur Kontrolle). Anmerkungen: Betreibermodell muss auch mit dem derzeitigen Pächter zusammenpassen. Werte müssen umgesetzt werden.

5. Weitere Beteiligung

- keine Scheinbeteiligungen durchführen
- Empfehlungen des Bürgerrates sind keine Entscheidungsvorlage! 2. Runde erst notwendig!
- Das Gleiche wie in Gärtringen darf hier nicht passieren!
 - o Mit Gesellschaftern sprechen, um zu vermeiden, dass das Gleiche passiert.
 - o Wie kann das verhindert werden?
 - o Maximalgrößenordnungen im Vorfeld festlegen.
 - o Definition eines "Break Even". Wo ist die ideale Schnittmenge zwischen Wirtschaftlichkeit und Tier- und Verbraucherwohl??
 - o Instanz muss geschaffen werden, damit das Tierwohl gewährleistet ist
- Entscheidungen auf die lange Bank schieben, um Fördermöglichkeiten nicht zu verpassen. Und dabei im Auge haben, ob es um den Betrieb des Schlachthofes geht oder den Erhalt des Gebäudes.
- 2. Schleife des Bürgerrates sinnvoll zur Weiterentwicklung der Empfehlungen
- "Aufsichtsrat" durch Bürger
- gleiche Bürger nochmals tagen!
- Beteiligung gut, aber für die Frage des Schlachthofs braucht es noch mehr Fakten
- Weitere Beteiligung mit konkreten Varianten, z.B. zum Standort
- Nachnutzung mit Bürgerbeteiligung

- Genossenschaft statt Bürger sollen zahlen, wenn es in Überlingen auch funktioniert (kein Grundstück etc.)
- Bürgerbeteiligung, wenn der Landkreis Tü einbezogen wird?
- Mitarbeit an der Örtlichkeit
- Mitwirkung über Genossenschaft
- Beteiligung am Betrieb: Schlachthof soll sich selbst tragen!
- Standortauswahl mit Bürgerbeteiligung
- Zulieferer und Vermarkter, die auf den Schlachthof angewiesen sind
- Beispiel Überlingen als Idee (zwei GmbHs)
- Beispiel: Dorfläden
- Profiteure des Schlachthofes sollten eingebunden werden
- Wenn der Bürgerrat weiterarbeitet, dann mal eine Begehung.
- Lokale geringe Steuer als Unterstützung
- Modelle sollten mit beteiligten Akteuren diskutiert werden
- Stadt sollte ein Betreibermodell erarbeiten
- Kann das Überlinger Modell übernommen werden?
 - o Als Grundlage für die weitere Diskussion
 - o Hängt vom Betreibermodell ab. Es braucht treibende Kräfte.
 - o Herr Minister als Kopf des Ganzen und operatives Geschäft in Rottenburg?
 - o Die Stadt muss Geld geben, um das gewünschte Modell umzusetzen.
- Finden eines Zuständigen/ Ansprechpartner/ Kümmerers für das Marketing, um die Bürgerschaft mitzunehmen.
- Weitere Bürgerbeteiligung! Wir sind nicht die besseren Gemeinderäte! Wir haben heute tolle Ergebnisse produziert. Damit kann der GR verantwortungsbewusst entscheiden! ABER!!!!:
 1. Wir wollen hohe Transparenz und Information! Grundsätzlich und dauerhaft!
 2. Wir wollen Feedback zu unseren Einbringungen! Warum das eine oder andere berücksichtigt wurde.
- Betreibermodell mit Bürger: Wenn es motivierte Bürger/Kunden gibt, haben wir nichts dagegen. In unserer Kleingruppe wollte niemand Betreiber werden.
- Weitere technische Planung: Haben andere eine bessere Kompetenz als die Bürger! Bürger haben in Workshops ihre Wünsche geäußert. Die Umsetzung läuft weitgehend ohne Bürger.
- Es wäre erfreulich, wenn das Betreibermodell so gestaltet wird, dass Einflussnahme der Kommune erhalten bleibt. Ohne die Beteiligung der Kommune besteht noch weniger Steuerungsmöglichkeit.
- Wir wünschen uns eine Analysephase, ob es intrinsisch motivierte Menschen gibt, die gerne den Betrieb mitführen würden. Beispielsweise "Xälz" o.ä.
- klarer Feedback-Prozess wichtig!
- Vegetarisches Denken? Fleisch ist kein Grundnahrungsmittel!
- Planungswerkstatt (mit gleichen Bürgern)
- Soli für schlecht Verdienende?
- Genossenschaftsmodell → Als Arbeitgeber und Ehrenamtliche
- Interessengemeinschaft als Unterstützer (Commitment durch Verbraucher)
- Interesse der Bürgerschaft sollte durch die Stadt abgefragt werden
- Sonderrolle des Pächters beachten
- Nach dem Bürgerrat:
 - o Planungswerkstatt

- Wie wurden die Ergebnisse weiterverwertet
- Planung und Vertrieb sollten die Profis bearbeiten
- Prozess zur Beteiligung der Bürgerschaft weiterführen
- Zukunftsfähiges Schlachten weiterhin ermöglichen.
- Der Denkmalschutz muss erhalten bleiben. Zu den Kosten dafür sollte weiterhin gestanden werden.
- Mehr Transparenz im Prozess herstellen
- Stellungnahme zu dem Erarbeiteten

Im Zusammenhang mit der Beteiligung zu klärende Fragen für die weitere Bearbeitung:

- Überlinger-Modell genauer anschauen
- Ansiedlung ganz außerhalb?
- Generell - Ziel einen lokalen Schlachthof zu erhalten: Grund: Nachhaltigkeit
- Akteure müssen alle ins Boot geholt werden
- Beteiligung
- Fair Fleisch Rottenburg (Genossenschaft oder GmbH)
- Die Fakten müssen auf den Tisch
- Fördermöglichkeiten "auf dem Schirm" haben, davon hängen viele Entscheidungen ab.
- Neue Betreibermodelle, um Einfluss auf Standards zu haben, wie bspw. woher die Tiere kommen
- Welche Betreiberarten sind für Rottenburg möglich?
- Wie ist Einstellung der örtlichen Metzger und Landwirte zum Überlinger Modell.
- Kann man eine Beteiligung der Bürgerschaft in Form von Aktien realisieren (so wie bei der Regionalbahn)?
- Anteile, Vereinsstruktur
- Ist Herr Helle bereit für alle Investitionen, die anfallen, egal ob am neuen oder alten Standort?
- Und denken die Metzger über andere Betreibermodelle nach?
- Konkrete Gegenüberstellung der Kosten beider Optionen.
- Umsetzung der Beschlussvorlage vom 15.07.2020 Punkt 10
- Altbau kann teurer sein. Es fehlt eine genaue Aufstellung des „WIE“ und der Kosten.
- Prozess ist falsch platziert, sollte auf regionaler Ebene stattfinden

- Stadt soll sich an die Raumschaft wenden und gemeinsam mit dieser das Zukunftskonzept "Schlachthof" erstellen.
- Es gibt einen funktionierenden Schlachthof!
- Prüfauftrag: Können bestehende Strukturen/Initiativen genutzt werden? (lokale Agenda, etc.)

Alle Teilnehmenden waren sich bei der Frage rund um die weitere Beteiligung in folgenden Punkten einig:

Der Prozess der Beteiligung sollte in einem geeigneten Format weitergehen.

Klarer Feedbackprozess zu den Ergebnissen des Bürgerrates.

Großes Interesse und Engagement zum Themenfeld Schlachthof.