

## BN begrüßt Initiative für einen handwerklichen Schlachtbetrieb Neues Schlachthaus in Nittenau fördert Regionalentwicklung

**Der Skandal um die Schlachtbedingungen bei Tönnies, einem der großen Fleischkonzerne in Deutschland, hat den Blick der Öffentlichkeit auch auf den Umgang unserer Gesellschaft mit der Haltung und Schlachtung unserer landwirtschaftlichen Nutztiere gerichtet.**

Oft ist das Ende der Tiere in den großen Schlachtstätten mehr als unrühmlich und hat auch unmoralische Arbeitsbedingungen der Menschen in Schlachtung und Verarbeitung in den Großbetrieben von Tönnies nach sich gezogen.

„Daher hält es der BUND Naturschutz (BN) für sehr wichtig, dass es jetzt die Initiative von Gunther Stangl in Nittenau gibt, der damit **regionale Schlachtungen, kurze Wege beim Tiertransport und eine wichtige Dienstleistung für örtliche Metzgereien und Direktvermarkter** ermöglicht“, so **Richard Mergner, BN Landesvorsitzender**. „Wenn ein solches Modell Schule machen soll, wie man es dem Plädoyer von Ministerpräsident Markus Söder entnehmen könnte, der sich in seiner Rede vom 3. Juli in Nürnberg gegen ausufernden „Agrarkapitalismus“ aussprach, dann muss der Freistaat Bayern bestehende und künftig anzusiedelnde, regionale Schlachthofstrukturen in geeigneter Weise fördern“, so **Mergner**.

„Wer Fleisch isst, sollte wissen, wo es herkommt. Transparenz ist gerade hier unverzichtbar. Mit meinem Schlachthaus will ich zum **Partner für die Landwirte in der Region** werden. Wenn damit die Transportzeit für die Tiere stark verkürzt werden kann, dient dies in besonderer Weise dem Tierwohl“, ist **Schlachthausbetreiber Gunther Stangl** überzeugt. „Als Nebeneffekt ist auch die Fleischqualität besser, wenn die Tiere weniger Stress ausgesetzt sind.“

„Wir freuen uns, dass nun in unserer Region ein solches Schlachthaus entsteht, das auch in Zukunft bei der Fleischverarbeitung **regionale Produkte ermöglicht**“, so **Klaus Pöhler, Vorsitzender der BN-Kreisgruppe Schwandorf**.

Landesfachgeschäftsstelle

Bauernfeindstr. 23

90471 Nürnberg

Tel. 0911/81 87 8-0

Fax 0911/86 95 68

lfg@bund-naturschutz.de

www.bund-naturschutz.de

Nürnberg/Nittenau

PM 094/20 LFG

26.08.2020

Landwirtschaft

„Da das Schlachthaus Nittenau nahe an der Ökomodellregion Regensburg liegt, sieht der BUND Naturschutz eine besondere Chance, damit auch die Rahmenbedingungen für biologisch wirtschaftende Tierhalter zu verbessern“, so **Reinhard Scheuerlein, Regionalreferent für die Oberpfalz**.

Insgesamt stehen heute leider regionale, handwerkliche Betriebe im Schlachtbereich unter einem massiven Konkurrenzdruck. Denn die Großunternehmen Tönnies, Westfleisch, Vion, Danish Crown und die Müller-Gruppe beherrschen über zwei Drittel des Schlachtmarktes für Schweine und Rinder in Deutschland.

Um **handwerkliche Fleischverarbeitung** dauerhaft in Bayern zu sichern und die schädliche Konzentration auf Großstrukturen zu verhindern, fordert der BUND Naturschutz dringend staatliche Leitplanken, die Investitionen unterstützen und für kleine Strukturen die laufenden Betriebskosten reduzieren.

## **BUND Naturschutz als langjähriger Unterstützer**

Bereits in den 90er Jahren hat sich der BUND Naturschutz für die Förderung regionaler Vermarktungsstrukturen im Schlachthofbereich eingesetzt.

„In der EWG Richtlinie vom 10.2.1992 wurde das Aus von kleinen Strukturen gesetzlich legitimiert, denn die neuen Hygienevorschriften dienten explizit der „rationellen Entwicklung“ des Fleischsektors“, so **Richard Mergner, Vorsitzender des BN**. „Zwar wurde 1993 kurzfristig – auch auf den öffentlichen Druck des BN hin, ein Investitionsförderprogramm des Bayerischen Landwirtschaftsministeriums aufgelegt. Doch leider nur für kurze Zeit“, so Mergner.

## **Bei Regional-Kennzeichnung genau hinschauen**

Mit dem Begriff „Regionalität“ werden die Verbraucher leider auch in die Irre geführt, zum Beispiel, wenn ausschließlich der Verarbeitungsort reicht, um ein Produkt als „hergestellt in Bayern“ kennzeichnen zu dürfen.

Ein Beispiel wurde von der ZDF Zeit Dokumentationsredaktion im Juli 2020 recherchiert: Putenfleisch mit der Auszeichnung „in Bayern hergestellt“ bei dem die Puten in Chile gehalten und geschlachtet wurden.

<https://www.zdf.de/dokumentation/zdfzeit/zdfzeit-penny-oder-netto-100.html>. „Diese Praktiken gilt es zu beenden, denn eine Kennzeichnung der Herkunft und der Haltungsform ist entscheidend, um Transparenz zu schaffen“, so **Mergner**.

## **Für Rückfragen:**

Reinhard Scheuerlein, 0911 81 87 8 - 13, oder mobil: 0175 462 55 98, [reinhard.scheuerlein@bund-naturschutz.de](mailto:reinhard.scheuerlein@bund-naturschutz.de)

## **Landesfachgeschäftsstelle**

Bauernfeindstr. 23

90471 Nürnberg

Tel. 0911/81 87 8-0

Fax 0911/86 95 68

lfg@bund-naturschutz.de

[www.bund-naturschutz.de](http://www.bund-naturschutz.de)

Nürnberg/Nittenau

PM 094/20 LFG

26.08.2020

Landwirtschaft