



Katja Dallmann mit einem Rind auf dem elterlichen Bauernhof.

FOTO: ALEXANDRA FEITSCHE

# „Esst nicht so oft Fleisch“

**Aschfelder Metzgerei:** Seit September ist das neue Schlachthaus von „Elviras Bauernladen“ in Betrieb. Für Inhaberin Katja Dallmann steht das Tierwohl ganz oben.

Von KARLHEINZ HAASE

Zahlreiche Metzgereien, die selbst schlachten, haben in den vergangenen Jahren aufgegeben. Sie finden keine Nachfolger, kein Personal, fühlen sich von Vorschriften und Bürokratie überfordert. Gegen diesen Trend hat Katja Dallmann von „Elviras Bauernladen“ im September in Aschfeld ein neues Schlachthaus eröffnet. Kosten des ehrgeizigen Projekts: 1,7 Millionen Euro.

Wie kommt eine 39-Jährige dazu, einen solchen Schritt zu wagen? „Ich verwirkliche meinen Traum, dass von der Aufzucht bis zum Kunden alles aus einer Hand kommt, dabei ist mir das Tierwohl ganz wichtig“, sagt sie und fügt einen Appell hinzu: „Esst nicht mehr als zwei- oder dreimal die Woche Fleisch, dann aber ordentliches. Alles andere führt zu einer Tierhaltung, die wir nicht wollen.“ Ihre Vision: „Wir müssen dahin kommen, dass Lebensmittel wieder als Genuss geschätzt werden.“ Früher sei der Sonntagsbraten auch etwas Besonderes gewesen. Es würden heute zu große Fleischmengen zu billig angeboten. Und dann lande vieles im Müll. „Dafür ist mir das Vieh zu schade.“

Aufgewachsen ist sie auf dem Bauernhof der Eltern in Aschfeld, hat zunächst Landwirtschaft gelernt und im Anschluss ihren Techniker für Landbau absolviert. Allerdings ist sie nach und nach verstärkt in die Metzgerei und „Elviras Bauernladen“ ihrer Eltern eingestiegen, bis sie diese 2008 ganz übernahm. Ihr Entschluss, die Scheune in ein größeres Schlachthaus umzubauen, war ein Wagnis. Die zunächst kalkulierten 1,6 Millionen Euro für Bau und Einrichtung reichten nicht ganz. Weitere 100 000 Euro waren nötig.

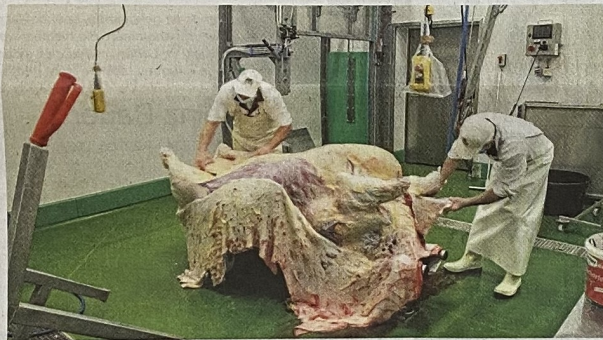
Katja Dallmann ermöglichte es ihren Kunden, sich finanziell über Genussrechte an dem Projekt zu beteiligen. Sie plante zunächst 100 000 Euro ein, jedoch erhöhte sie auf Grund des großen Interesses auf 200 000 Euro. „Dass sich so viele daran beteiligt haben, zeigt mir, dass es der richtige Weg war“, sagt Katja Dallmann. Seit September ist dieses neue Projekt nun in Betrieb.

## Tiere zum Großteil vom elterlichen Hof

20 Personen arbeiten in Voll- und Teilzeit, darunter fünf Metzger. Pro Woche werden drei bis vier Rinder, zehn bis 15 Schweine und 20 bis 30 Puten geschlachtet. Hinzu kommt noch Lohnschlachtung.

Die Rinder stammen ausschließlich vom elterlichen Betrieb Merklein, bei dem die Flächen seit 2020 und die Viehhaltung seit heuer bio-zertifiziert sind. Bis zu 170 Maststrinder und 25 Mutterkühe werden dort gehalten. Die Kälber werden rund acht Monate lang von den Mutterkühen gesäugt. Im Sommer sind die Mutterkühe mit ihren Kälbern auf der Weide, im Winter stehen sie im Freiluftstall.

Die Putenhaltung gehört zwar zur selben Familie, ist aber ein eigener Betrieb. Für die Bio-Zertifizierung hätten nur einige Quadrat-



Die beiden Metzger ziehen dem geschlachteten Rind gleich das Fell ab.



Die bestellte Ware wird vakuumverpackt.



Im neuen Schlachthaus von Elviras Bauernladen läuft das Putzwasser über Schlitze ab.



Wer ins Schlachthaus will, durchläuft diese Reinigungsstation. FOTOS: KARLHEINZ HAASE

meter mehr Auslauf gefehlt, die am jetzigen Standort nicht umsetzbar sind. Ansonsten wachsen die Truthähne und -hennen wie die Rinder ohne vorsorglichen Arzneimittel-Einsatz und Wachstumsförderer auf und werden mit Biofutter aus eigenem Anbau gefüttert.

„Bei Rindern und Puten ist alles von Geburt über Mastung, Schlachtung bis zum Zerlegen aus einer Hand“, betont Katja Dallmann. Die Schweine werden zugekauft. Bei einem Betrieb in Retzbach und einem weiteren in Egenhausen handelt es sich um Stroh-schweine, bei einem dritten Betrieb in Euerdorf um Bio-Schweine. Außerdem bezieht die Schlachtere Bio-Lämmer vom Sodenberg.

Die Betriebsinhaberin sagt, entscheidend für die Qualität des Fleisches seien vier Faktoren: Fütterung, Haltung, Rasse und Schlachtung. Wichtig sei am Ende ein kurzer und schonender Transport bis zum Schlachten. Bei verängstigten und gestressten Tiere erhöht sich der Stoffwechsel. Die Folge kann entweder zu blassem, weichem und wässrigem oder zu dunklem, festem und trockenem Fleisch sein.

Rund 600 Quadratmeter beträgt nun die gesamte Produktionsfläche im Schlachthaus. Das Dach der Scheune musste um drei Meter erhöht werden, um sechs Meter Raumhöhe zu erlangen, damit Rinder nach dem Schlachten aufgehängt werden können. Nach dem eigentlichen Schlachtraum kommen die Tiere in den Kühlraum. Nach fünf Tagen geht es im Zerlegeraum weiter. Die zunächst großen Fleischstücke werden zur Reifung eingeschweißt. Rund zwei Wochen später werden die Packungen geöffnet, um das Rindfleisch zu schneiden und so zu portionieren, wie es die Kunden bestellt haben. Es wird erneut vakuumiert und etikettiert.

Klingt alles reichlich selbstverständlich, ist aber verbunden mit vielerlei Auflagen und Bürokratie. Beispielsweise müssen Lagerversuche vorgenommen werden, um das Mindesthaltbarkeitsdatum zu belegen. Hygienepläne und Reinigungspläne sind gegenzuzeichnen, Kühlhaustemperaturen zu dokumentieren und vieles mehr.

## Großes Netz von Abnehmern

Das Konzept von „Elviras Bauernladen“ für größtmögliches Tierwohl findet Anerkennung: Mehr als 1300 Haushalte lassen sich von den hauseigenen „Bauernhof-Flitzern“ beliefern. Bei 37 „Schlemmer-Boten“ – das sind Personen, die ihre Adresse als Abholstation zur Verfügung stellen – zwischen Adelsberg und Willanzheim können bestellte Fleisch- und Wurstwaren abgeholt werden. Jeden Freitag ist Liefertermin auf der Talavera in Würzburg. Außerdem gibt es die Produkte in Biohofläden in der Zellerau und Oberalterheim – und schließlich in der eigenen Abholstation „Elviras Bauernladen“ in Aschfeld.

Ist Katja Dallmann selbst Fleisch? „Ja, aber draußen bin ich Vegetarierin.“ Will heißen: Von Fleisch und Wurstwaren, deren Herkunft und Aufzucht sie nicht kennt, hält sie Abstand.