

In Aschfeld wird wieder vor Ort geschlachtet

Für die Inhaberin des neuen Schlachthauses, Katja Dallmann, hat das Tierwohl oberste Priorität

ASCHFELD (hop) 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 „Elvira Bauernladen“ im September 2020 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 Landwirtin gelernt und im Anschluss ihren Techniker für Landbau absolviert. Allerdings ist sie nach und nach verstärkt in die Metzgerei und „Elvira Bauernladen“ ihrer Eltern eingestiegen, bis sie diese 2008 ganz übernahm.

Kunden beteiligen sich finanziell am Bau des Schlachthauses

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 2020 ist dieses neue Projekt nun in Betrieb.

20 Personen arbeiten in Voll- und Teilzeit, darunter fünf Metzger. Pro Woche werden drei bis



Katja Dallmann mit einem Rind auf dem elterlichen Bauernhof.

Foto: Alexandra Feitsch

vier Rinder, zehn bis 15 Schweine und 20 bis 30 Puten geschlachtet. Hinzu kommt noch Lohnschlachtung.

Tiere kommen zum Großteil vom elterlichen Hof

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 Mastrinder 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 Quadratmeter mehr Auslauf gefehlt, die am jetzigen Standort nicht umsetzbar sind. Ansonsten wachsen die Truthähne und -hennen wie die Rinder ohne vorsorglichen Arzneimittelinsatz 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 Strohschweine, bei einem dritten Betrieb in Euerdorf um Bio-Schweine. Außerdem bezieht die Schlachterei Bio-Lämmer vom Sodenberg.

Viele Auflagen und Bürokratie sind zu bewältigen

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 Tieren erhöht sich der Stoffwechsel. Die Folge kann entweder zu blasses, weiches und wässriges oder zu dunkles, festes und trockenes 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 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.

Ein großes Netz von Abnehmern für die Fleisch- und Wurstwaren

Das Konzept von „Elvira Bauernladen“ für größtmögliches Tierwohl findet Anerkennung: Mehr als 1300 Haushalte

lassen sich von den hauseigenen „Bauernhof-Flitzern“ beliefern. Bei 36 „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 Biohöffäden in der Zellerau und Oberaltertheim – und schließlich in der eigenen Abholstation „Elvira Bauernladen“ in Aschfeld.

Während der Abholzeiten am Mittwoch und Freitag (16-18 Uhr) finden Kunden dort ab sofort einen Selbstbedienungsschrank mit frischen Spezialitäten von der Pute, vom Rind, Schwein und Bio-Schwein, wie beispielsweise Gläserwurst, Feinkostgerichte im Glas, Salami und Portionswurst, Schnitzel, Hackfleisch, Braten oder saisonale Produkte.

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.

DIREKTVERMARKTER – ERLEBNISEINKAUF



Bauernhof Schnackig
Schönarts
Spargel, Erdbeeren & Kartoffeln
K.-H. Schnackig · Schönarts 1 · 97776 Eußenheim · ☎ 09360/669

Hofladen & Restmarkt WOLF
EUSSENHEIM · Hofweg 4a · Tel. 09353/6256 · Öffnungszeiten: Freitag 9 – 18, Samstag 8 – 13 Uhr
• Rind- und Geflügel Fleisch aus eigener Haltung
• feine Wurstspezialitäten
• Kulinarisches für Ihre Feier

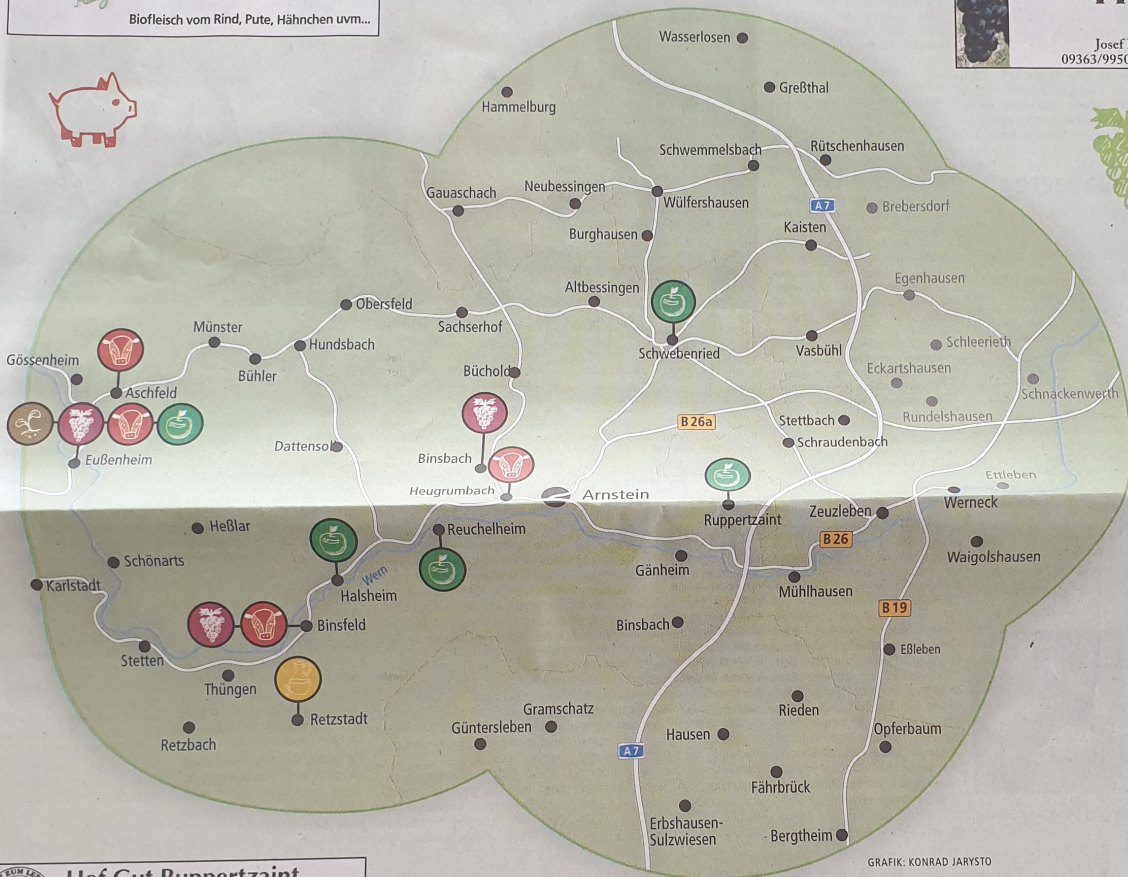
BIOECK
Bücholder Str. 2, 97450 Heugrumbach
Tel.: 0171-8181816
www.naturfleisch-bio.de
Biofleisch vom Rind, Pute, Hähnchen uvm...

Fleisch und Wurst

frisch und hausgemacht vom Bauernhof

ELVIRAS
BAUERNLADEN
Bachgasse 16 · 97776 Eußenheim-Aschfeld · Tel. 09350/1044
mail@elviras-bauernladen.de · www.elviras-bauernladen.de
• Spezialitäten von der Pute, vom Bio-Rind, Schwein, Bio-Schwein und Bio-Lamm
• Abholstation im Bauernladen
Mittwoch und Freitag: 16 - 18 Uhr (auf Vorbestellung und SB-Schrank)
• Lieferservice
• Eigene Aufzucht/ EU-Hofschlachtere

WEINBAU KÖHLER
Josef Issing Str. 9, 97450 Binsbach, 09363/995077, www.weinbau-koehler.de



HÖFLING
WEINGUT

Federweißer-Weekenden
Wir freuen uns auf Sie am
25. + 26.09.2021
sowie
02. + 03.10.2021
jeweils ab 14 Uhr
(wir bitten um Beachtung der 3G-Regel und die zu dem Zeitpunkt geltenden Hygieneschutzmaßnahmen)

Kellereigasse 14
97776 Eußenheim
Tel.: 09353/7632
info@weingut-hoefling.de
www.weingut-hoefling.de

Hof Gut Ruppertzaint
Naturgemäße Landwirtschaft GmbH & Co KG,
Ruppertzaint 1, 97450 Arnstein/Gänheim
Tel.: 09363/9064 -0
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 9 bis 14 Uhr Hofladen mit Café

Naturlandhof Sauer
Rindfleisch · Kartoffeln · Dinkelmehl

Wir freuen uns auf Ihren Weineinkauf!
Wine & More
Binsfeld/Retzstadt
Weinbau Sebastian Koch · Lullpoldstr. 8 · 97450 Binsfeld · Tel. 09360/993961 · winezer@gm.de

Hettrich's BioHäusle
Brunnbergstraße 4 · 97450 Schwebenried · 09728/7593030
www.hettrichs-biohaeusle.de
Eier, Kartoffeln, Nudeln, Eierlikör
Weizen-, Dinkel-, Emmer- & Haferprodukte
Fr., 17. Sep.: Frische Brathähnchen

Bio Dünger für gesunde Pflanzen
Effektive Mikroorganismen Bio-Naturdünger in Pelletsform und flüssig
EM KompostTee
Bio-Futter für starke Topf- & Gartenpflanzen
Terra Preta
Pflanzenstärkungsmittel zum Beispiel gegen Mehltau

Eußenheimer Manufaktur UG
An der Tabaksmühle 3
97776 Eußenheim
Tel.: 09353/996301
info@eussenheimer-manufaktur.de
www.eussenheimer-manufaktur.de

Effektive Mikroorganismen aus eigener Herstellung für Gesundheit, Haushalt, Tiere, Boden und Pflanzen

bio **Eußenheimer Manufaktur®**

Verkauf ab Hof
(Am Kirchenhügel 1; 97450 Arnstein-Halsheim)
- frisches regionales Gemüse
- Wildbret vom Reh und Wildschwein
Öffnungszeiten: Dienstag und Donnerstag von 16 bis 18 Uhr
Samstag von 10 bis 12 Uhr

Retzstadter Speiseöle
• Hanföl • Leindotteröl • Sonnenblumenöl
Christian Schmitt, Hauptstraße 30, 97282 Retzstadt
Tel. 0171/7502610 (auch WhatsApp)

frisches Obst & Säfte direkt ab Hof
frucht|verliebt
Hofladen & Kelterei
Marbacher Straße 23, 97450 Arnstein · Reuchelheim, Tel. 0160 / 8342336
Öffnungszeiten in der Saison:
Mo 15:30 - 17:30 Uhr, Mi 18:00 - 20:00 Uhr, Fr 16:00 - 18:00 Uhr

FRANKISCHE OBSTBRÄNDE UND LIKÖRE
IN FAMILIEN-TRADITION SEIT 1938
HAUSBRENNEREI OSKAR ISSING
AMMANNSTR. 20A
97450 BINSBACH
TEL. 09363 5651
WWW.BRENNEREI-ISSING.DE

GRAFIK: KONRAD JARYSTO