



In Aschfeld soll ein Schlachthaus gebaut werden, an dem die Kunden sich mit Anteilsscheinen in Form von Genussrechten beteiligen können. Die Idee haben die eng miteinander verwandten Landwirtschafts- und Metzgermeister-Familien Merklein und Dallmann. Foto: Sylvia Schubart-Arand

Prinzip Dorfladen

Versorgung: Mit Genussrechten Schlachthaus mitfinanzieren – Landwirte und Metzger gehen völlig neuen Weg

Von unserer Mitarbeiterin
SYLVIA SCHUBART-ARAND

MAIN-SPESSART. Eine in der Region völlig neue Idee der Ausgabe von Genussrechten als zumindest kleine Beteiligung beim Bau eines 1,6 Millionen Euro teuren Schlachthaus in Aschfeld durch die Familien Merklein und Dallmann lockte rund 160 Besucher in die Kantine des Zementwerks Schwenk in Karlstadt.

Produzent und Verbraucher sollen künftig gemeinsam an einem Strang ziehen – ähnlich dem Prinzip eines Dorfladens. Der Betrieb ist gewachsen, doch man will nicht nur einfach bauen, sondern die Verbraucher dabei mitnehmen, an sich binden.

Das Fleisch und die Wurst werden zweimal die Woche mittwochs und freitags in Elviras Bauernladen und im Lieferservice verkauft. Besonders gut kommt der Lieferservice mit gekühlter Ware an über 1000 Haushalte in Main-Spessart und Würzburg sowie die Schlemmerboten an: Dann holen Kunden an bestimmten Standpunkten – wie der Würzburger Talavera – vorbestellte und abgepackte Wurst und Fleisch nur ab.

Seit zwei Jahren hat sich Katja Dellmann überlegt, wie man das System noch verbessern, die Qualität noch mehr steigern könnte, denn diese gehe vor Quantität. Weil immer mehr Kunden diese Qualität schätzen, war die Familie an die Produktionsgrenze angekommen.

Bestes Tierwohl, Regionalität, echtes Handwerk und keine Fließbandarbeit, Achtung vor der Natur und keine Ausbeutung sei-

Hintergrund: Aschfelder Familienbetriebe

Das **Tierwohl steht in den Aschfelder Familienbetrieben ganz oben.** Der landwirtschaftliche Betrieb des Ehepaars **Elvira und Richards Merklein umfasst 220 Hektar** mit einer etwa **25-köpfigen Ammenkuhherde**, die zu 90 Prozent allein auf der Weide kalbt. Mit den **120 Mastrindern** wurde der Betrieb 2018 auf Bio umgestellt. In einem Stall werden auch **350 Puten** gehalten. Noch ist dieser Teil nicht auf Bio umgestellt – es scheitert derzeit am Auslauf, weil eine Pute zehn Quadratmeter benötigt – mehr als ein Rind. In der Nachbarschaft grenzt ein Natur-

schutzgebiet an und deshalb gibt es Probleme mit dem Immissionsschutz. Elviras Bauernladen startete klein 1997. Tochter Katja, gelernte Landwirtin und Technikerin, und verheiratet mit Markus Dallmann übernahm 2008 den Betrieb und vergrößerte im Laufe der Jahre. Es werden **über 180 Wurst- und Schinkenspezialitäten** angeboten, reine Naturgewürze und keine Geschmacksverstärker sowie **kein Gluten** verwendet. Die Tiere bei den Merkleins bekommen nur eigenes Futter und kommen bei ihrem Vater »noch fast vor der Mutter«, sagt Katja Dallmann. (sys)

en aber auch die Philosophie bei ihr und ihrem Mann, dem Metzgerobermeister der Metzgerinnung Main-Spessart: In dem Betrieb mit mittlerweile 17 Mitarbeitern werden Rinder und Truthähne vom Betrieb ihres Vaters und zugekaufte Rinder von Biohöfen aus der Rhön zusammen mit Schweinen von einem Landwirt aus Retzbach verarbeitet. Die wöchentlich acht bis zehn Schweine werden in Stetten bei einem Metzgerkollegen und die zwei wöchentlich benötigten Rinder in Arnstein bei einem Metzgerkollegen geschlachtet und dann im eigenen Betrieb in Aschfeld weiterverarbeitet.

Alles vor Ort

Es entstand die Überlegung, zu vergrößern, ein neues Schlachthaus zu bauen. Künftig soll von der Aufzucht der Tiere, übers Schlachten, der Verarbeitung und damit Veredelung zur Wurst, Verkauf und Vorbereitung zur Auslieferung alles vor Ort in Aschfeld geschehen. Weil die persönliche

Beziehung zum Kunden besonders wichtig ist, entstand die Idee, das neue Schlachthaus zu bauen und die Kunden daran zu beteiligen in Form von Genussrechten. Petra Wähning von der Genuss Invest, die sich auch mit solidarischer Landwirtschaft auskennt, hat beraten, wie das funktionieren könnte. Genussrecht ist eine Mischung aus Darlehen und Gewinnbezugsrecht. Stefan Rettner, Betriebsentwickler von Bioland, der Direktvermarkter berät, war ebenfalls mit im Boot.

Die Gesamtausgabe darf die Summe von 100000 Euro in diesem Jahr nicht überschreiten. Ein Kunde kann zwischen 500 und maximal 2500 Euro in Anteilsscheinen mit einer Mindestlaufzeit von fünf Jahren investieren und bekommt dafür entweder jährlich ein Prozent Zins bar ausgezahlt oder drei Prozent jährlich in Form von Genussrechten und zusätzlich noch zwei Prozent Nachlass bei jedem Einkauf.

Den Zeichnungsschein konnte man sich im Internet herunterla-

den; wer ihn einreicht und innerhalb 14 Tagen den Betrag überweist, leistet seinen Beitrag zum Schlachthaus – und trägt ein klein wenig auch das Risiko mit, falls etwas schief gehen sollte beim Projekt.

Die Resonanz der Verbraucher ist sehr gut. Man versuche, so viel Kunden wie möglich mit an den Start zu nehmen, sagt Chefin Katja Dallmann. Was sie betont: »Wir betteln nicht um Geld, sondern wollen die Verbraucher an den Betrieb binden – es geht auch um die Wertschätzung für die Landwirte und das Metzger-Handwerk.« Sie versichert, sie hätten auch noch die 100000 Euro von der Bank finanziert bekommen.

Die Öffnungszeiten des Hofladens sollen nicht erweitert werden, doch beim Hauslieferungsservice gäbe es noch Kapazität, »wenn wir die Räumlichkeiten hätten«, so Katja Dallmann. Die Baugenehmigung fürs Schlachthaus liegt bereits vor, bald soll es mit dem Innenausbau los gehen, und bereits im Herbst 2020 soll der neue Schlachtbetrieb starten.

Beim Bau gibt es eine 20-prozentige Förderung (280000 Euro), und die Bauherren konnten sich auch ein Förderprogramm für die Heizung (60000 Euro) sichern. Künftig geplant sind die Schlachtung von vier Rinder (mit einer Kapazität von fünf) und zehn Schweinen, wobei die Kapazität dort bis zu 26 Tiere sein soll, denn man wolle für Kollegen eine Lohnschlachtung anbieten.

Derzeit werden die Schweine noch konventionell gehalten, doch wenn der Verbraucher dies wünscht, wird auch hier auf Bioqualität umgestellt – doch dann müsse auch mehr gezahlt werden.