

## Echter Zugewinn für Direktvermarkter

Am städtischen Schlachthof in Laufen ist künftig eine zertifizierte Biozerlegung möglich

Artikel aus der Südostbayerischen Rundschau vom 25.4.2018, Veronika Mergenthal

**Laufen** – Der Städtische Schlachthof Laufen wurde biozertifiziert – ein Meilenstein für die heimischen Erzeuger von Biofleisch. Nach Überreichung der Betriebsgenehmigung des Umwelt- und Verbraucherschutz-Ministeriums durch Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber in Teisendorf steht dem Bio-Zerlegebetrieb in Laufen nichts mehr im Wege. „Beeindruckend ist die Schnelligkeit, mit der Sie dieses Vorhaben umgesetzt haben“, sagte die Ministerin bei der Präsentation des Ökomodellregions-Projekts im Hotel Gut Edermann. Schließlich sei Laufen erst Anfang 2017 als zehnte Gemeinde der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel beigetreten.



*Erleichtert über die Betriebsgenehmigung: Laufens Bürgermeister Hans Feil (ganz li.), hier mit (v.li.) Biometzger Otto Wittschek, Schlachthofleiter Thomas Streitwieser, Ministerin Michaela Kaniber, Schlachthofmeister Anderl Schmid, Biometzger Christian Sichert, Rathaus-Geschäftsleiter Christian Reiter und Hans Grabner von der EG Schlachtvieh. Foto: Mergenthal*

Kaniber nannte den biozertifizierten Zerlegebetrieb einen „echten Zugewinn für die direktvermarktenden Landwirte“. Eng kooperierten die Stadt, das Schlachthofteam, die Erzeugergemeinschaft (EG) Schlachtvieh Traunstein und die Modellregion bei der Vorbereitung. Die EG unter Vorsitz von Hans Grabner wirkte aktiv am Prozess mit und investierte mit in die notwendigen Maßnahmen. Ökomodellregions-Projektleiterin Marlene Berger-Stöckl hob auch die Unterstützung durch den früheren EG-Geschäftsführer Bernhard Reiter hervor. Neben den fünf in Laufen beteiligten Metzgern, die den Schlachthof bereits nutzen, kann damit auch die Erzeugergemeinschaft Tiere in überschaubarer Stückzahl biozertifiziert schlachten und zerlegen, genau wie jeder Landwirt aus der Region, der in eine direkte Vermarktung von Biorindfleisch einsteigen

möchte. „Aufgabe der Ökomodellregion war und ist es, die beteiligten Partner zusammen zu bringen“, erläuterte Berger-Stöckl gegenüber der Heimatzeitung.

Zur Sicherung der Zukunft ihres Schlachthofs habe die Stadt 2009 bereits 190.000 Euro investiert, erklärte Laufens Bürgermeister Hans Feil. „Ziel war, diesen mit der Biozertifizierung breiter aufzustellen.“ Mit der EG habe man einen „super Partner gefunden“. Warum dieser Zusammenschluss von über 4000 Landwirten nach dem Kauf des Schlachthofs Traunstein in das Laufener Projekt investierte, erklärte Grabner mit der verstärkten Nachfrage der Verbraucher nach Biofleisch. Das Schlachthof-Team sei ein unkomplizierter Partner gewesen. Laut Schlachthofleiter Thomas Streitwieser wurde der Umbau kostengünstig mit eigenem Personal bewerkstelligt.

Auch die Biometzger freuen sich über die neuen Chancen, wie Otto Wittschek aus Niederheining. „Ich und mein Sohn sind beide Biometzger“, erzählte er stolz. Daneben hat er einen konventionellen landwirtschaftlichen Betrieb. Er schlachtet für bäuerliche Direktvermarkter wie Familie Beer in Weng bei Ainring und Familie Lecker in Niederheining. Damit schließt sich der Kreis zur biozertifizierten Gastronomie (s. eigener Bericht). Biofleisch kann über beteiligte Metzger oder die EG Schlachtvieh künftig direkt aus der Region bezogen werden. Berger-Stöckls Fazit: „Aufgabe ist es jetzt, den Absatz so anzukurbeln und zu stärken, dass diese Möglichkeit, soweit es die Kapazität des kleinen Schlachthofs erlaubt, intensiv genutzt wird.“

Solche Kooperationen seien „gelebter Umwelt- und Heimatschutz“, befand der Traunsteiner Landrat Sigi Walch (CSU). Grünen-Landtagsabgeordnete Gisela Sengl lobte die Förderung von früher selbstverständlichen Einrichtungen wie kleine, dezentrale Schlachthöfe.

**Artikel aus der Südostbayerischen Rundschau vom 25.4.2018, Veronika Mergenthal**