

Fleischer sauer auf Tönnies

Betriebe protestieren mit Autokorso durch Hofgeismar

VON BERND SCHÜNEMANN

Hofgeismar/Wolfhagen – „Wir wollen nicht mit den Großen in der Fleischindustrie in einen Topf geworfen werden“, sagt Uwe Köhler, Obermeister der Fleischerinnung Hofgeismar/Wolfhagen. Deshalb haben Betriebe der Innung am Mittwoch mit einem Autokorso auf ihre Arbeit aufmerksam gemacht. Der Korso startete am Nachmittag am Hofgeismarer Viehmarktplatz. Nach einer Fahrt durch die Stadt war Wolfhagen das Ziel der Fleischer.

Obermeister Uwe Köhler aus der Hofgeismarer Fleischerei Köhler hat klare Vorstellungen: weniger Fleisch und Wurst essen, dafür aber gezielt Qualität aus heimischen Fleischereien. Dann gebe es nicht solche Missstände wie in der Rheda-Wiedenbrücker Großschlachtere Tönnies. Die Betriebe fürchten,

dadurch in ein schlechtes Licht zu geraten. In den großen Ketten würden „Fleisch und Wurst verramscht“, sagt er.

Die 13 Innungsbetriebe schlachteten alle noch selbst die Tiere. Bei Köhler sind das 80 Schweine und fünf Rinder in der Woche. Der kleinste Betrieb verarbeitete vier bis fünf selbstgeschlachtete Schweine in der Woche. Die Tiere kämen von Landwirten in der Region. Es gebe nur kurze Transportwege. Ge-



Uwe Köhler
Obermeister

schlachtet und verarbeitet werde das Fleisch von qualifizierten Mitarbeitern, die mindestens nach Tarif bezahlt werden, unterstreicht Köh-

13 Fleischereien mit 200 Mitarbeitern

13 Fleischereien gehören der Innung Hofgeismar-Wolfhagen noch an. Sie haben nach der Schätzung von Obermeister Uwe Köhler etwa 200 Mitarbeiter. Derzeit beschäftigen diese Betriebe neun Auszubildende. 30 könnten es im besten Fall sein, sagte der Obermeister. Die Zahl der Ausbildungsstellen sei „auf schwachem Niveau stabil“, weil es wenig Bewerber gibt. Corona-bedingt gebe es aber keinen Rückgang bei den Lehrstellen, ergänzte Köhler.

ler. Das mache einen höheren Preis notwendig. Das sichere aber Arbeitsplätze in heimischen Betrieben.

Drei Punkte nennt Köhler, mit denen aus Sicht des Metzgerhandwerks die Probleme der Fleischindustrie beseitigt werden könnten: europaweit einheitliche Haltungsbedingungen für Tiere (ein Schwein sollte eineinhalb Quadratmeter Platz haben, derzeit ist es die Hälfte), eine Obergrenze bei Transporten zu Schlachthöfen sowie Tariflohn für Angestellte.

Würde das umgesetzt, gäbe es bessere Bedingungen für die Mitarbeiter und die Tiere. Fleisch müsste wieder zu einem angemessenen Preis verkauft werden. Der höhere Preis könnte durch einen geringeren Fleischkonsum ausgeglichen werden. Dann würde die Arbeit auch für deutsche Arbeitnehmer interessant. ARCHIVFOTO: J. PIINTO » SEITE 3



Fleischermeister Uwe Köhler mit dem, für das Nordhessens Metzgereien bekannt sind: Ahle Wurst. Die Innung hat gestern wegen der Corona-Entwicklung in Großschlachtereien auf ihre Arbeit hingewiesen.

FOTO: THOMAS THIELS/ARCHIV

„Vom Aussterben bedroht“

MEHR ZUM THEMA Fleischer sauer – Schlachthöfe fehlen

VON BERND SCHÜNEMANN

Hofgeismar – Mit Polizeibegleitung machten die Betriebe der Fleischer-Innung Hofgeismar-Wolfhagen am Mittwoch auf ihre Arbeit aufmerksam. Etwa zehn Betriebe beteiligten sich an dem Autokorso durch Hofgeismar und Wolfhagen. Welche Resonanz diese kleine Demonstration bei den Passanten hatte, ist unklar.

Vereinzel gab es Applaus für die Fleischer. Mit Plakaten auf Autos und Viehanhängern wiesen die beteiligten Fleischer darauf hin, dass sie in ihren Betrieben noch selbst schlachten.

Diese selbst schlachtenden Betriebe sieht Obermeister Uwe Köhler aber als „aussterbende Gattung“ an. Viele Metzgereien würden bereits von Großschlachtereien beliefert. Das sei aber nicht verwunderlich, weil es kaum noch Schlachthöfe gibt.

Bis vor einigen Jahren gab es noch städtische Schlachthöfe, zum Beispiel in Kassel. Aber auch die mussten schließen. Zumindest existieren noch kleinere Schlachtbetriebe in Bad Arolsen und Warburg. Dort hätten die Tiere kurze Wege zu den Schlachtstätten. Und dort profitierten die Metzger von diesen Betrieben in der Nähe. Für Hof-



Pia Beyer und Rudi Döring vor dem Autokorso der Metzger. Sie werben in der Bahnhofstraße in Hofgeismar für ihre Arbeit.

FOTO: BERND SCHÜNEMANN

geismar sind sie allerdings zu weit weg.

Köhlers Ehefrau Gita, die in der Hofgeismarer Fleischerei mitarbeitet, hat während der Corona-Krise festgestellt, dass die Mitarbeiter viel Anerkennung für ihre Arbeit erfahren hätten. Diese Wertschätzung hätten sie vorher nicht erlebt, unterstrich Gita Köhler. Und noch eins hätten die Innungsbetriebe in den vergangenen Wochen beobachtet: Die Nachfrage nach ihren Handwerksprodukten sei spürbar gestiegen. Natür-

lich hoffen die Betriebe, dass das so bleibt.

Die Betriebe hoffen, dass sich die Situation in der Fleischproduktion durch den öffentlichen Druck ändere, sagt Köhler. Das sei notwendig, weil die jüngsten Corona-Hot-Spots in Verbindung mit Werkverträgen und Großschlachtereien gestanden hätten. Dabei seien die Missstände seit Jahren bekannt. Die Produktionsmethoden in den Großbetrieben führten zu einem Preisgefüge, „mit dem das Handwerk nicht mit-

halten will und kann“, sagte Köhler.

Er machte das an einem Beispiel deutlich: 3,99 Euro koste es im Handwerksbetrieb, dass ein Kilo Fleisch in den Darm gefüllt werde, dass dann aber noch weiter verarbeitet werden müsse. Für den gleichen Betrag verkaufe ein Großunternehmen heute ein Kilo Fleischwurst. Und Unternehmen wie Tönnies verdienten noch an Bestandteilen, die die heimischen Metzger kostenpflichtig entsorgen müssten.