

Die Rechnung ohne den Metzger gemacht

Kreisbauernverbände klären Verbraucher über die desaströse Situation der Landwirte auf; die Handwerksmetzgereien in Baden-Württemberg unterstützen die Aktion, wenn auch mit Einschränkungen



Landesinnungsverband für
das Fleischerhandwerk in
Baden-Württemberg

Stuttgart. Mit ihrer Aktion: „Wir machen Ihre Wurst. Aber bitte nicht zu diesem Preis!“ gehen die Kreisbauernverbände am 12ten Januar landesweit daran, Verbraucher über die desaströse Einkommenssituation der immer weniger werdenden bäuerlichen Betriebe aufmerksam zu machen. Die Zahl der Schweinehalter in Baden-Württemberg ist in den vergangenen vier Jahren um 600 auf nur noch 2.700 Betriebe zurückgegangen, deren Existenz als akut bedroht bezeichnet werden darf. Gerade mal 1,25 Euro erhält ein Bauer durchschnittlich pro Kilo Schweinefleisch, ein Betrag der kaum die Zucht-, Haltings-, Fütterungskosten der Tiere bis Schlachtung deckt und immer mehr Familienbetriebe ins Aus treibt. Mit ihrem Aktionstag wollen die Kreisbauernverbände darüber aufklären und verkaufen symbolisch eine 100-Gramm Wurst für 12 Cent, was umgerechnet dem Erzeugerpreis entspricht. Nur wurde diese Rechnung ohne den Metzger gemacht. Der Symbolbetrag von 12 Cent pro 100 Gramm Wurst entspricht zwar dem Preis, den der Schweinehalter pro 100 Gramm Fleisch bekommt, nicht mit einkalkuliert wurden dabei die Herstellungskosten einer Wurst. Die trägt der Produzierende, im Fall der regionalen Schweinehalter ist das in der Regel der Handwerksmetzger. Wenn der Metzger die 100-Gramm-Wurst für 80 Cent verkauft, und man die bäuerliche Rechnung mit 12 Cent dagegensetzt, möchte man meinen, der Metzger mache einen Gewinn, womöglich zu Lasten der schlecht bezahlten Landwirte, von über 60 Cent pro 100 Gramm verkaufter Wurst. Doch weit gefehlt, die meisten Handwerksmetzgereien unseres Landes, es sind aktuelle gerade mal 1.700, im Vergleich zu 2.500 noch vor 10 Jahren, können derzeit kaum mehr kostendeckend arbeiten, nicht zuletzt, weil bei vielen Verbrauchern nur der Billigpreis zählt und der Einkauf von industriellen Produkten zum vermeintlichen Schnäppchenpreis in Mode ist. Daher beurteilt der



Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg die Aktion der Kreisbauernverbände zwar grundsätzlich als guten Gedanken zur Verbraucheraufklärung, bedauert aber, dass die Symbolrechnung ohne die Metzger gemacht wurde und damit bei den Verbrauchern ein falscher Eindruck entstehen kann. Die Abnehmer der Bauern sind traditionsgemäß in Baden-Württemberg Metzgereien, ebenfalls Familienbetriebe, die aus dem Fleisch, das sie inklusive Knochen und Schlachtnebenprodukten kaufen, ihre Wurst- und Schinkenspezialitäten herstellen. Und diese Herstellung kostet. Mehr als hinlänglich bekannt, denn kleine Handwerksbetriebe sitzen in der Stückkostenfalle. Wo kleine Mengen frisch hergestellt werden, fallen Lohnkosten, Aufwand für bürokratische Dokumentationsvorschriften, Entsorgungs- und Verwaltungskosten gravierend höher aus, als dort, wo in Massen, Tonnen und Chargen am automatisierten Band, mit schlecht entlohnenden Anlernkräften, industriell produziert wird. Im Fleischerhandwerk sind ausgebildete Fachkräfte, vom Metzgermeister bis zur Fleischereifachverkäuferin, am Werk, die nicht mit dem gesetzlichen Mindestlohn abgespeist werden, sondern ausbildungs- und qualifikationsgerecht entlohnt werden. Auch beim Zukauf von Rohstoffen, wie Gewürzen, Wurstsaitlingen, Zutaten und sonstigem Herstellungsbedarf schneidet der Handwerksmetzger deutlich schlechter ab als die Fleischwarenindustrie. Wer auf internationalen Märkten tonnenweise ordern kann, bekommt natürlich deutlich niedrigere Preise, als Kleinbetriebe, die ihre Rohstoffe bei regionalen Erzeugern in kleinen Mengen einkaufen. Auch beim Einkauf des Schweinefleisches spart die Industrie. Sie kauft national und international bei Massentierhaltern, selten bei Bauern der Region, und kann, aufgrund der immensen Abnahmemengen, die Preise drücken. Und während der Handwerksmetzger die Schlachtnebenprodukte teuer entsorgen lassen muss, kann die Industrie zum Beispiel Schweinefüße, aufgrund des hohen Aufkommens, für Bestpreise nach China verkaufen. Dass es „im Dutzend billiger“ ist, zeigt sich auch bei Energiepreisen, Beschauggebühren und Verwaltungskosten. Wo Masse gemacht wird, sinken die Preise, auch die der Ämter, die die Beschauggebühren festlegen. Wo Klasse gemacht wird, hat der Handwerksmetzger ebenso das Nachsehen wie der Landwirt. Die

Globalisierung der Märkte führt zum Sterben der Kleinbetriebe und die viel herbeigewünschte „Regionalität“ wird zunehmen zur Worthülse. Kleine Betriebe, ob Landwirt oder Metzger, ob Tante Emma-Laden oder ländlicher Nahversorger, befinden sich im Rückgang und wo sie schließen müssen, werden keine neuen Regionalstrukturen mehr entstehen. Das sollte der Verbraucher wissen und sich beim Einkauf überlegen, wen er künftig in seiner Nachbarschaft haben möchte: Den Bauern, Metzger, Bäcker seines Ortes oder den Globalplayer auf der grünen Wiese.



Kurt Matthes, selbstständiger Metzgermeister in Plieningen und Landesinnungsmeister des Fleischerhandwerks in Baden-Württemberg, sprach mit einem der Landwirte, die seiner Metzgerei seit Jahrzehnten ihre Tiere liefern, anlässlich des Aktionstages der Kreisbauernverbände und erhielt folgende Antwort: „Wir sind froh, dass wir mit unseren Metzgereien in der Region treue Partner haben, die unsere Tiere abnehmen und 15 bis 20 Prozent mehr bezahlen als die großen Schlachthöfe. Wenn es nach denen ginge, wären wir kleine Bauern schon lange weg vom Markt.“

Weitere Fragen beantwortet Ihnen gerne:

Mediengestalterin
Fotos
Texte
Reportagen
Freie Journalistin
PETRA GÖTZ
TEXT - PR - INFODIENST
Wüstenroter Str. 17
71577 Großerlach

Pressebeauftragte des
Landesinnungsverband
für das Fleischerhandwerk
in Baden-Württemberg

Tel. 07903-9413460
pg@text-pr-infodienst.de
www.text-pr-infodienst.de