



Der Oberbürgermeister
der Stadt Kulmbach

Bundesministerium für
Ernährung und Landwirtschaft
Herrn Bundesminister Cem Özdemir
11055 Berlin

Kulmbach, den 06. Mai 2022

Sehr geehrter Herr Bundesminister Özdemir,

seit nunmehr 47 Jahren betreibt die Stadt Kulmbach einen kommunalen Schlachthof. Dieser ist inzwischen zu einem allseits anerkannten Betrieb bei kleinen und mittelständischen Metzgern und Direktvermarktern aus der Region geworden. Insbesondere in der süddeutschen Bio-Branche erlangte der Schlachthof Kulmbach in den vergangenen Jahren einen guten Ruf und erfreut sich nach wie vor zunehmender Akzeptanz.

Nach über vier Jahrzehnten der intensiven Nutzung weisen das Gebäude und auch die dort verbauten Anlagen deutliche Verbrauchsspuren auf. Die Technik ist stellenweise stark veraltet und auch die räumlichen Strukturen sind nicht mehr zeitgemäß. Durch bauliche Beschränkungen werden Arbeitsabläufe unnötig erschwert und verkompliziert. Eine den aktuellen Maßstäben entsprechende Weiterentwicklung ist aber kaum möglich, da dies die gebäudlichen und finanziellen Gegebenheiten nicht zulassen.

Um zukunftsfähig und innovativ das Lebensmittelzentrum Kulmbach weiterzuentwickeln, ist die Realisierung einer **Bio-Regio-Fleisch-Manufaktur** vorgesehen. Im Folgenden möchten wir Ihnen die Eckpfeiler unseres Projektes gerne vorstellen.

Gläserne Manufaktur

„Ein Zugang für Jedermann“ – dies ist das Ziel der gläsernen Fleischmanufaktur. So soll die Fleischerzeugung und -weiterverarbeitung in allen Bereichen transparent und verständlich veranschaulicht werden. Verbrauchern wird es so ermöglicht, über eine Besuchergalerie unter fachkundiger Führung die einzelnen Arbeitsabläufe – Schlachtung mit Betäubung, Zerlegung und Verarbeitung – zu beobachten und zu verstehen. Das ist absolute Transparenz.

Der Schlachthof des dänischen Fleischkonzerns Danish Crown in Horsens, im Westen Dänemarks, macht es bereits vor. Seit 2005 bietet der Betrieb Führungen an, lässt Besuchergruppen die einzelnen Schritte der Schlachtung erklären und beobachten. Der Effekt: das Wissen und das Bewusstsein über die Abläufe der industriellen Schlachtung und Fleischverarbeitung nehmen zu und erhalten mehr Platz in der Gesellschaft. Was in verschlossenen Betrieben, die weder von Journalisten noch Besuchern betreten werden dürfen, geschieht, bietet Anlass zu Spekulationen und Freiraum für gar schreckliche Darstellungen über die dortigen Vorgänge. Hier lautet das beste Gegenmittel Transparenz.

Wissenstransfer

Mit der Ansiedelung der Fakultät VII für Lebenswissenschaften: Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit der Universität Bayreuth in Kulmbach ist unsere Stadt um eine weitere Einrichtung im Rahmen der Lebensmittelforschung bereichert worden. Die gläserne Manufaktur kann hervorragend in die künftigen Studiengänge eingebunden werden und die Studieninhalte in einer bisher noch nicht möglichen Nähe und Anschaulichkeit verdeutlichen werden.

Auch das hier ansässige Max-Rubner-Institut und die Fachhochschule Weihenstephan-Triesdorf werden von einer Bio-Regio-Fleischmanufaktur profitieren. Die Zusammenarbeit kann in den Bereichen Lehre, Entwicklung und Forschung noch weiter intensiviert werden.

Erweiterung des Angebots

Wir möchten den Kunden unseres Schlachthofes ein Rundum-Sorglos-Paket anbieten können. Das beginnt bei der Abholung der Tiere und endet bei der Herstellung der Wurst. Unterstützt wird dieses Vorhaben durch die Anschaffung einer mobilen Schlachteinheit zur Schlachtung auf der Weide oder dem Betrieb. So umgeht man den für die Tiere sehr stressigen Transport und kann Stresshormone im Fleisch vermeiden.

Durch neue Möglichkeiten in der Weiterverarbeitung des Fleisches möchten wir Gemeinschaftsküchen, Kantinen und Gastronomie mit regionalen Bio-Produkten beliefern. Dies stellt eine deutliche Vergrößerung unseres bisherigen Angebotes dar und kommt dem Wunsch nach regionalen, fair gehandelten und produzierten Lebensmitteln deutlich entgegen.

Leuchtturmprojekt im Bereich Tierwohl

Das Hauptaugenmerk liegt bei unserem Vorhaben auf dem Tierwohl – vor und während der Schlachtung mit sehr hohen Standards. Ob tiergerechte Unterbringung, tierfreundliche Treibwege oder eine optimierte Betäubung, wir wollen in allen Bereichen ein für die Tiere optimales Umfeld schaffen.

Ein wahrlich revolutionäres Leuchtturmprojekt ist die Entwicklung einer neuen Betäubungsmethode mit Helium. Der mittlerweile emeritierte Prof. Dr. Klaus Troeger forschte in seiner aktiven Dienstzeit am Max-Rubner-Institut an alternativen Betäubungsmethoden, die weitaus erträglicher für die Tiere sein sollen, als die bisher übliche Betäubung mit Kohlenstoffdioxid. Diverse Testreihen kamen zu dem Ergebnis, dass das ungiftige Edelgas Helium als Betäubungsmittel zu einem schnellen, narkoseähnlichen Eintritt der Betäubung führt, welchen die Tiere nicht intensiv wahrnehmen.

Hierbei kann man letztlich von einem sanften Einschlafen der Tiere sprechen. Insbesondere die Fleischqualität war im Direktvergleich bei einer Betäubung mit Helium weitaus besser, da weniger Stresshormone ins Blut abgegeben wurden.

Da Helium jedoch leichter als Luft ist, die Tiere zur Betäubung derzeit aber in eine Grube, die mit dem schwereren Gas Kohlenstoffdioxid gefüllt ist, herabgelassen werden, müssten die Betäubungsanlagen folglich so umgebaut werden, dass die Schlachttiere in eine dichte Glocke, gefüllt mit Helium, auffahren können. Aufgrund hoher Investitions- sowie Folgekosten für das um ein Vielfaches teurere Helium wurde diese Methode in der Praxis bisher allerdings nicht umgesetzt.

Eine Umstellung auf Helium als Betäubungsgas, die „Kulmbacher Lösung“ sozusagen, ist somit weltweit einmalig. Glücklicherweise konnten wir einen niederländischen Hersteller finden, der eine Anlage nach unseren Vorgaben produzieren kann. In enger Absprache mit unserem Schlachthofleiter und Herrn Prof. Träger befindet sich diese derzeit in den letzten Schritten der Herstellung.

Einkaufsmeile für regionale Lebensmittel

Auch für den privaten Endverbraucher wollen wir ein attraktives Angebot schaffen. Mit der Errichtung einer „Bio-Regio-Einkaufsmeile“ in Form einer Markthalle für regionale Produkte möchten wir unser Sortiment auf dem Schlachthofgelände direkt den Kunden zugänglich machen. Verarbeitung, Produktion und Vertrieb an einem Standort – ein Konzept der kurzen Wege und der effizienten Vermarktung. Auch eine Online-Bestellung mit Lieferservice soll das Einkaufen für den Kunden noch angenehmer gestalten.

Sehr geehrter Herr Bundesminister Özdemir,

unser dargestelltes Vorhaben hätte eine überaus positive Imagewirkung für unsere Stadt Kulmbach, aber auch für die Region Oberfranken und den ganzen Freistaat Bayern. Es zeichnet sich durch Innovation, Einzigartigkeit und der Orientierung am Wohl der Tiere und den Wünschen der Verbraucher aus.

Kulmbach hat bereits eine beträchtliche Aufwertung als Lebensmittelstandortes erfahren. Wir sind stolz auf die zahlreichen Einrichtungen und Institutionen, die hier ansässig sind und Kulmbach im Bereich der Forschung und Entwicklung deutlich prägen. Neben dem Max-Rubner-Institut, der Forschungsstelle für Nahrungsmittelqualität der Universität Bayreuth, dem Internationalen Kompetenzzentrum für Fleischqualität und dem Kompetenzzentrum für Ernährung des Freistaates Bayern haben sich die staatliche Fachschule für Fleischerei- und Lebensmittelverarbeitungstechnik, die Akademie für Ernährung e.V. und die Genussakademie Bayern hier angesiedelt. Maßgeblich ist natürlich auch der Außenstandort der Universität Bayreuth mit der Fakultät für Lebenswissenschaften in Kulmbach.

Der hier beschriebene Betrieb, eine Bio-Regio-Fleischmanufaktur, kann die genannte Einrichtung vielfältig unterstützen und birgt ein enormes Potential für Lehre, Forschung, Entwicklung und Demonstration. Wir reden hier von einem Bindeglied mit weitreichender Bedeutung in den vielfältigsten Bereichen.

Die Konzeption und Realisierung dieses Projektes kann die Stadt Kulmbach aus eigener Kraft nicht schaffen. Wir sind auf finanzielle Unterstützung angewiesen, um dieses über Landesgrenzen hinweg einmalige Vorhaben umsetzen zu können. Mit diesem Schreiben möchten wir Sie daher gerne zu uns nach Kulmbach einladen und würden uns freuen, wenn Sie uns die Ehre erweisen, dass wir Ihnen vor Ort unser Vorhaben und die damit verbundenen Herausforderungen vorstellen und erklären können. Für eine Terminabsprache können Sie sich gerne mit meinem Büro in Verbindung setzen. Sie erreichen meine Mitarbeiterin Frau Vanessa Gramlich telefonisch unter der Nummer 09221/940-223 oder per E-Mail an vanessa.gramlich@stadt-kulmbach.de.

Wir sind uns sicher, dass der Kulmbacher Schlachthof mit seinen zahlreichen geplanten Maßnahmen die fleischverarbeitende Industrie maßgeblich bereichern und positiv entwickeln kann. Wir freuen uns, von Ihnen zu hören und mit Ihnen diesen spannenden Weg zu gehen!

Bleiben Sie gesund!

Mit freundlichen Grüßen

Ingo Lehmann
Oberbürgermeister

Dagmar Keis-Lechner
Fraktionsvorsitzende B90/Die Grünen
Weitere Bezirkstagsvizepräsidentin