

NN/FUERT/LOKAL/LOKAL1 - Di 06.12.2005 - FÜRTH STADTLAND

## Schlachthof als »appetitliche Ausnahme«

Naturschützer loben Burgfarnbacher Betrieb als positives Beispiel - Klare Strukturen

***FÜRTH (johs) - Angesichts der Horrormeldungen über so genanntes »Gammelfleisch« hat der Bund Naturschutz (BN) den Burgfarnbacher Schlachthof als Modell für regionale Verarbeitung gepriesen.***

Hubert Weiger, Vorsitzender des BN in Bayern, bezeichnete den Betrieb, an dem 80 Metzger und Landwirte als Gesellschafter beteiligt sind, gestern bei einer Besichtigung als »vorbildhaft«. Während Mastbetriebe und Schlachthöfe gemeinhin immer größer würden, sei Burgfarnbach eine appetitliche Ausnahme. Schweine, Ferkel, Kühe, Bullen und Schafe ließen zwar auch hier am Fließband ihr Leben, doch weit artgerechter.

Das Vieh, das von Landwirten aus der Region stammt, hat Transportwege von höchstens 40 Kilometern hinter sich. Bevor es zur Schlachtbank geführt wird, kann es sich drei Stunden lang in einem Stall vom Transportstress erholen - um dann eine gutes Kotelett oder ein saftiges Schäuferle abzugeben. Was vormittags geschlachtet wird, liegt noch nachmittags in der Metzgertheke, sagt Konrad Ammon jun., Obermeister der Fleischerinnung Fürth. Das habe dann zwar seinen Preis, aber der Kunde wisse auch, woher das Schnitzel stammt.

Anders ist dies laut Hubert Weiger bei vielen der verbreiteten Dumpingangebote, die auf Massentierhaltung mit allen nur denkbaren Folgen für Verbraucher und Umwelt basierten: Tiere, die mit Antibiotika durchgefüttert werden auf der einen, »eine massive Belastung von Boden, Wasser und Luft durch Gülle oder Antibiotika im Trinkwasser« auf der anderen Seite. (Ausführlicher Bericht im Regionalteil der FN, Seite 15)

*»Vorbildhaft« nennt der bayerische BN-Landeschef Hubert Weiger (rechts) die Fleischverarbeitung in Burgfarnbach, die ihm Konrad Ammon (links) bei einem Rundgang erläuterte. Foto: Kögler*

