

# Werdenberger & Obertoggenburger

Samstag, 17. August 2024

## Gibt es bald wieder Fleisch aus der Region?

Das Bewusstsein der Konsumenten für artgerechte Tierhaltung und die Nachfrage nach regionalem Fleisch steigt, gleichzeitig gibt es immer weniger fleischverarbeitendes Gewerbe in der Region. Eine Interessengemeinschaft will einen regionalen Schlachtbetrieb aufbauen.

Corinne Hanselmann

**Region** Hiesige Landwirte haben ein Problem: Sie haben Schwierigkeiten, einen Metzger zu finden, der ihre Tiere schlachtet. Verschärft hat sich dies, als Anfang 2024 die Dorfmetz Fleisch Reich AG in Grabs plötzlich schloss. «Viele Bauern mussten schnell eine neue Lösung finden. Sie fragten bei Metzgereien in der weiteren Umgebung an. Das führte dazu, dass nun beispielsweise Landwirte aus Grabs ihre Schlachttiere nach Zizers bringen, von Triesen nach Appenzell fahren oder vom Gamserberg ins Prättigau», weiss Christian Vetsch, der am Sevelerberg einen Biobetrieb mit Mutterkuhhaltung bewirtschaftet und sich auf die Direktvermarktung des Fleisches spezialisiert hat.

Er selbst lässt seine Tiere in Flums schlachten, seit er nicht mehr nach Grabs kann. «Das liegt immerhin noch im selben Kanton, aber eigentlich ist der Transportweg zu lang.»

### Etliche Gleichgesinnte gefunden

Zusammen mit dem Seveler Landwirt Christian Litscher brachte er das Thema im Februar bei der Hauptversammlung der Bezirksvereinigung der Landwirte zur Sprache. Ihre Idee: Einen regionalen Betrieb für die Fleischgewinnung aufbauen. Denn: «Vielen Landwirten, die ihr Fleisch direktvermarkten oder für den Eigenbedarf einzelne Tiere schlachten wollen, ist die Möglichkeit genommen worden, dies in der Region zu tun.» In der Region Werdenberg/Liechtenstein gibt es keinen einzigen Schlachtbetrieb für Grossvieh mehr – abgesehen von den Notschlachtlokalen in Gams und Weite.

Kurz darauf folgte ein Austausch mit rund 25 Landwirten und einzelnen Jägern, die sich vertieft für das Thema interes-



Wenn Landwirte aus der Region ihre Tiere schlachten lassen, müssen sie derzeit weite Transportwege in Kauf nehmen.

Bild: Kurt Klement/Pixelio

sieren. Sie gründeten die Interessengemeinschaft (IG) Fleischverarbeitung Werdenberg/Fürstentum Liechtenstein. Auch ennet dem Rhein gibt es nämlich etliche Landwirte, die vor demselben Problem stehen wie Christian Vetsch. Die IG, der mittlerweile rund 40 Personen angehören, hat nun eine Arbeitsgruppe eingesetzt, um die Grundlagen für einen regionalen Schlachtbetrieb zu erarbeiten.

### 1 Welches Ziel verfolgt die IG Fleischverarbeitung Werdenberg/Liechtenstein?

Sie will die Konsumation von regionalem Fleisch weiterhin ermöglichen und deshalb einen regionalen Betrieb für Fleischgewinnung aufbauen, der seine Verantwortung für tierfreundliche Haltung, artgerechte Schlachtung und hochwertiges Fleisch wahrnimmt. Transportwege sollen kurzgehalten und Hofötungen ermöglicht werden. «Unsere Wunschvorstellung ist ein Betrieb, der von der Schlachtung über die Lagerung, Verarbeitung bis hin zur Veredelung alles machen kann», so Christian Vetsch. So bleibe die Wertschöpfung in der Region.

### 2 Wer gehört der Arbeitsgruppe an, welche die Grundlagen erarbeitet?

Landwirt Christian Vetsch aus Sevelen, der ehemalige Metzgermeister Peter Tobler, Agronom/Landwirt und Gemeinderat Andreas Vetsch, Unternehmer und Gemeinderat Daniel Saluz (alle aus Grabs) sowie Manfred Bischof, ehemaliger Bürgermeister von Vaduz.

### 3 Konkurrenziert eine «RegioMetz Werdenberg Liechtenstein» die bestehenden Metzgereien?

Laut Christian Vetsch soll der Betrieb keine Konkurrenz sein für die wenigen noch bestehenden Metzgereien. «Im Gegenteil: Das Ziel ist ein Miteinander und dass wir diese Betriebe stärken können, indem sie regionale Produkte anbieten können.» Die «RegioMetz» möchte selber keinen Laden betreiben, sondern ihre Dienstleistungen den Landwirten, lokalen Metzgereien und Jagdgesellschaften anbieten. So finden die Schlachtungen ausserhalb des Dorfkerns in einem modernen Verarbeitungsbetrieb statt, der den Metzgereien dann das Fleisch zur Veredelung und Vermarktung überlässt.

Als Einzugsgebiet sieht die Arbeitsgruppe hauptsächlich Werdenberg und Liechtenstein, in einem erweiterten Rahmen auch Obertoggenburg, Oberrheintal und den Raum Sargans.

### 4 Wo soll der Betrieb entstehen?

Das ist noch offen und abhängig davon, ob und wo Bauland für dieses Projekt erhältlich ist. «Wir bräuchten 2500 bis 3000 Quadratmeter. Wir sind mit politischen Gemeinden und Ortsgemeinden im engen und erweiterten Einzugsgebiet in Kontakt», so Christian Vetsch. Von der Tragbarkeit her wäre aus heutiger Sicht Bauland im Baurecht die beste Variante.

### 5 Was für eine Infrastruktur ist für einen solchen Betrieb nötig?

Es gibt einen Bereich, in dem die Tiere nach kurzer Fahrt angeliefert und stressfrei getötet werden. Dann werden sie, in modernen Kleinbetrieben bereits an Schienen hängend, ausgenommen, bevor das Fleisch im Kühlbereich bis zu mehreren Wochen gelagert wird. «Es braucht also einen relativ grossen Kühlbereich für die Lagerung», so Christian Vetsch. In einem Verarbeitungsraum wird das Fleisch anschliessend zerschnitten. Für die Veredelung ist unter anderem eine Kammer zum Räuchern notwendig.

### 6 Wie viel kostet das Projekt voraussichtlich und wie soll es finanziert werden?

Die Arbeitsgruppe orientiert sich an einem ähnlichen Betrieb im Appenzellerland, der neu aufgebaut worden ist, und geht von sechs bis acht Millionen Franken aus. Mit den Inhabern dieses Betriebs habe man guten Kontakt. «Es gibt kaum Konkurrenzdenken unter den Metzgereien, weil es nicht mehr so viele gibt. Alle, die in dieser Branche arbeiten wollen, haben Arbeit», sagt Christian Vetsch.

Die Finanzierung wird ein Knackpunkt sein. «Noch haben wir keinen Franken in der Kasse», so Vetsch. «Vom Landwirtschaftsamt des Kantons St. Gallen haben wir bereits eine erste positive Rückmeldung bezüglich Geldern im Rahmen der Absatzförderung. Dies sind Subventionen im Bereich der Landwirtschaft.» Dieses Geld möchte die Arbeitsgruppe einsetzen, um das Projekt voranzutreiben und beispielsweise einen professionellen Business-

plan erstellen zu lassen. «Im Juli haben wir zudem einen Antrag für ein Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) beim Bundesamt für Landwirtschaft eingereicht», ergänzt Vetsch. PRE sind ein Förderinstrument des Bundes, um mehr Wertschöpfung in der Landwirtschaft zu schaffen. Das Fleischzentrum Klosters, das die lokale Fleischverarbeitung insbesondere für die Direktvermarktung ermöglicht, wurde beispielsweise als PRE vom Bund unterstützt.

Ins Boot geholt werden müssten aber Landwirte, die das Projekt mittragen, sei es mit Aktiensehnen oder Genossenschaftsanteilen. Integriert wer-

den könnte laut Vetsch auch eine Notschlachtstelle, die es derzeit in Gams und Weite gibt und von den Werdenberger und Liechtensteiner Gemeinden finanziert werden.

### 7 Wie viele Arbeitsplätze würde die «RegioMetz» schaffen?

Der Betrieb würde etwa acht bis zehn Arbeitsplätze mit zeitgemässer Infrastruktur bieten. Primär für Metzger, die schlachten, Fleisch verarbeiten und veredeln. Ein Ziel ist es auch, Lernende auszubilden. Christian Vetsch ist überzeugt, dass Ausbildungsplätze in einem modernen Betrieb attraktiv für den Nachwuchs sind und eine Aufwertung für den Metzgerberuf wären. Ein Wunsch der Arbeitsgruppe wäre es ausserdem, früh einen potenziellen Betriebsleiter zu finden, der im besten Fall am Projekt mitarbeiten könnte.

### 8 Welche Tierarten könnten geschlachtet werden?

Vorwiegend Rindvieh, Schafe, Ziegen und Schweine, aber auch Geflügel. Ausserdem soll die Verarbeitung von Wild möglich sein, daran zeigt die Jägerschaft grosses Interesse.

### 9 Was für einen Zeithorizont hat das Projekt?

«Wir gehen von drei bis fünf Jahren aus», so Christian Vetsch. «Das ist aber sehr stark davon abhängig, ob wir irgendwo Aussicht auf Bauland erhalten und das Projekt finanzieren können.»

Hinweis

[www.regiometzg.com](http://www.regiometzg.com)

ANZEIGE



**Gaby Knecht**

22. September 2024

ins Schulpräsidium Buchs SG