

«Ohne lokalen Schlachthof kein regionales Fleisch»

Seit rund vier Monaten fehlt in der Region die Möglichkeit, Tiere ohne lange Transportwege einem Schlachthof zu übergeben. Für Tiere bedeutet dies unnötiger Stress, auch die Fleischqualität leidet. **Christian Vetsch, Initiant der IG Fleischverarbeitung**, sucht jetzt nach einer Lösung.

Nicole Öhri-Elkuch
noehri@medienhaus.li



Herr Vetsch, Sie sind Initiant der jungen Interessensgemeinschaft (IG) Fleischverarbeitung Werdenberg-Liechtenstein. Was war der Auslöser für die Gründung?

Christian Vetsch, Initiant der IG Fleischverarbeitung Werdenberg/Liechtenstein: Das war die abrupte Schliessung der Metzgerei Fleisch Reich in Grabs. Damit fehlt der Region ein Schlachtbetrieb. Die Folgen sind weitreichend, unter anderem führen sie letztlich dazu, dass Landwirte die mühevoll aufgebaute Direktvermarktung wieder aufgeben müssen, da ohne regionalen Schlachtbetrieb die Philosophie «regional» nicht mehr stimmt.

Warum?

Die Nachfrage nach regionalen Produkten – dazu gehört auch Fleisch – wird immer grösser. Zudem wächst das Bewusstsein in der Bevölkerung für artgerechte Tierhaltung. Die Konsumenten interessieren sich dafür, wie die Tiere gehalten werden, was sie fressen und auch, wie das Tier zur Schlachtung gebracht wird. Damit ist ein wichtiger und interessanter Aspekt gegeben, der es ermöglicht, durch Direktvermarktung einen Mehrwert für die Landwirtschaft zu generieren. Mit der Schliessung von Schlachthöfen im näheren Umkreis wird insbesondere den Landwirten und Jägern kaum noch die Möglichkeit geboten, den Weg zum Schlachthaus kurz zu halten.

Was ist das Problem an längeren Transportwegen?

Zu allererst das Wohl der Tiere. Ein längerer Transportweg heisst aber auch Einbussen in der Fleischqualität.

Es gibt Metzgereien in der Region, könnte da geschlachtet werden?

Die Herausforderungen sind zu gross geworden. Zum einen müssten neue In-



Triesenbergs Vorsteher Christoph Beck ist über die aktuelle Situation besorgt. DANIEL SCHWENDENER

vestitionen getätigt werden, die den Hygienevorschriften entsprechen, zum anderen ist der Standort schwierig, da Metzgereien meist mitten in einem Dorf angesiedelt sind.

Was ist das Ziel der IG?

Die Wertschöpfung der Landwirtschaft zu erhöhen. Dazu braucht es einen regionalen Schlachtbetrieb in Werdenberg oder Liechtenstein, der effizient organisiert und modern ist. Auch muss dieser Betrieb Hofschlachtungen anbieten können und dem heutigen Standard entsprechen. Idealerweise können verschiedene Nutztierarten wie Geflügel, Schweine oder Rinder genauso geschlachtet werden wie Wild. Die Landwirte, Jäger und Geflügelproduzenten sollen die Möglichkeit haben, in speziellen Räumen das Fleisch zu portionieren, vakuumie-

ren und für den Kunden parat zu machen. Das Ziel wäre auch, mit den lokalen Metzgereien zusammenarbeiten zu können, damit auch sie regionales Fleisch anbieten können.

Laut Landwirtschaftsstatistik 2020 produzieren rund 40 Prozent der anerkannten liechtensteiner Landwirtschaftsbetriebe nach den Richtlinien des biologischen Landbaus, Tendenz steigend. Ein Schlachtbetrieb mit Biozertifizierung wäre deshalb für die Region interessant. Ist dies im Projekt der IG berücksichtigt?

Eine Biozertifizierung ist zwingend. Die Bioverordnung sieht vor, dass wenn mehr als fünf Biolandwirte bei derselben Metzgerei schlachten und verarbeiten, diese biozertifiziert sein muss.

Zur Person:

Christian Vetsch ist gelernter Polymechaniker und Landwirt. 2014 hat er den Betrieb am Seveler Berg von seinen Eltern übernommen, den er heute als Biohof Gramsegg gemeinsam mit seiner Familie führt. 2018 hat er die Meisterprüfung als Landwirt abgeschlossen.

Ist bereits ein Standort geplant?

Nein. Dieser könnte sowohl in Liechtenstein als auch auf Schweizer Seite sein. Ideal wäre es vermutlich in einer Industrie- oder Gewerbezone. Wichtig ist, dass er gut zugänglich und für alle mit relativ kurzen Wegen erreichbar ist, um unnötiges Fahren zu vermeiden.

Gibt es einen Zeithorizont für die Umsetzung?

Mir ist bewusst, dass ein solches Projekt nicht in kürzester Zeit aus dem Boden wächst. Schön wäre, wenn es dem Projektteam gelingen könnte, das Projekt in drei bis fünf Jahren umsetzen zu können.

Was sind die Voraussetzungen?

Basis soll die Interessensgemeinschaft sein. Wir brauchen aber auch eine Trägerschaft wie eine Aktiengesellschaft, Genossenschaft oder eine andere Rechtsform sowie – vorhin genannt – einen geeigneten Standort. Und das ist vermutlich der grösste Knackpunkt. Ebenfalls muss die Finanzierung solide aufgebaut und breit abgestützt sein. Auch ein motivierter Geschäftsführer muss eingestellt werden, der gerne am Projekt mitarbeitet. Und zuletzt braucht es Kunden wie Landwirte, Geflügelproduzenten oder Jäger, die diesen Schlachtbetrieb über das ganze Jahr rentabel auslasten.

Welche Schritte wurden bis jetzt unternommen?

Bereits im Februar trafen Christian Litscher vom Büffelhof Sevelen und ich uns mit Betroffenen zu einem Interessenaustausch. Schnell wurde klar, wir alle haben ähnliche Sorgen und Bedürfnisse. Noch am selben Abend gründeten wir deshalb die IG, um möglichst bald starten zu können. Es folgten Gespräche mit

Was sind die Ziele der neu gegründeten IG Fleischverarbeitung Werdenberg/Liechtenstein?

- Die Wertschöpfung der Landwirtschaft zu erhöhen.
- Durch einen regionalen Schlachtbetrieb können lange Transportwege vermieden werden. Dadurch wird Stress der lebenden Tieren reduziert und die Fleischqualität verbessert.
- Hofschlachtungen sollen ermöglicht werden.
- Die Kooperation mit lokalen Metzgereien fördern.
- Direktvermarktung ermöglichen.
- Landwirte und Jäger sollen die Möglichkeit haben, in speziellen Räumen das Fleisch zu portionieren, vakuumieren und für den Kunden parat zu machen.

«Eine Biozertifizierung des regionalen Schlachtbetriebes ist zwingend, und es müssen Hofötungen angeboten werden.»

Christian Vetsch

Initiant IG Fleischverarbeitung Werdenberg/
Fürstentum Liechtenstein

Wurde schon das Gespräch mit Behörden gesucht?

Ja. Wir hatten bereits Kontakt mit dem Landwirtschaftsamt St. Gallen, der Landwirtschaftsschule Rheinhof Salez, und mit dem Bereichsleiter Landwirtschaft der Strafanstalt Saxerriet konnten bereits Gespräche geführt werden. Zudem durften wir bereits zwei interessante Standorte in Buchs und Gams in Augenschein nehmen, allerdings sind diese Möglichkeiten noch sehr vage. Als weiteren Schritt konnten wir bereits ein erstes Logo entwerfen und eine Website starten. Wir müssen sichtbar werden, um von Behörden und Politik ernst genommen zu werden.

Was passiert als Nächstes?

Wir müssen nun einen Businessplan erstellen, um die Zahlen auf den Tisch zu



Über 70 Interessierte nahmen vergangenen Mittwoch an der Informationsveranstaltung der IG Fleischverarbeitung Werdenberg/Fürstentum Liechtenstein im Theodulsaal in Triesenberg teil. Das rege Interesse zeigt auf, dass das Thema viele beschäftigt.

Initianten ähnlicher Projekte, um uns zu informieren. Mittlerweile liegen uns Pläne eines Schlachtbetriebes vor, der kürzlich gebaut und für zehn Vollzeitstellen ausgelegt ist.

Gibt es Zahlen dazu?

Um ein solches Projekt realisieren zu können, bedarf es eines Grundstücks von etwa 2500 bis 3000 Quadratmetern, die Kosten belaufen sich auf rund sieben Millionen Franken.

bringen, Finanzierung und Rechtsform klären, Bauland finden und uns um eine Geschäftsführung bemühen. Zudem wollen wir das PRE-Projekt vorantreiben.

Was ist ein PRE-Projekt?

PRE-Projekte sind Teil einer regionalen Entwicklung und werden stark subventioniert. Sie gehören zu den Strukturverbesserungsmassnahmen der Landwirtschaft. Für eine nötige Projektskizze dürfen wir auf die Unterstützung der Landwirtschaftsschule Rheinhof Salez zählen.

Warum, glauben Sie, wird das Projekt gelingen?

Weil wir bisher sehr viel positive Rückmeldung von Politik und Behörden sowie betroffenen Landwirten und Konsumenten erhalten haben. Das Einzugsgebiet mit Liechtenstein-Werdenberg, das obere Toggenburg und das untere Rheintal scheint uns als gross genug und die Landwirtschaft in diesem Gebiet stark ausgebaut, sodass ein solches Projekt funktionieren könnte.

Warum ist Liechtenstein wichtig für das Projekt?

Liechtenstein ist ein Kerngebiet des Projektes, mit einer starken Landwirtschaft und vielen Betrieben mit Direktvermarktung. Zudem baut Liechtenstein ein eigenes Label für Fleisch auf, und auch dieses muss daran interessiert sein, dass regional geschlachtet wird. Es braucht aber alle für die Realisierung des Projektes: Landwirte, Behörden und die Politik – und zwar von beiden Seiten des Rheins.

