

## Im Hauptort Kaisersbach

Flächiger Start mit Glasfaserausbau

**Kaisersbach.** Bis Ende August beginnt der flächige Glasfaserausbau im Hauptort Kaisersbach. Seitens der Telekom wurde Kaisersbach für die notwendigen Tiefbauarbeiten in verschiedene Ausbauabschnitte aufgeteilt, welche teilweise parallel mit mehreren Bautrupps bearbeitet werden. Baubeginn der farblich markierten Straßenabschnitte wird bis Ende August sein. Bei diesen umfangreichen Tiefbauarbeiten kann es zu temporären Verkehrsbeeinträchtigungen kommen: „Wir bitten um Verständnis und erhöhte Aufmerksamkeit.“

Die Telekom bzw. das Bauunternehmen werden die betroffenen Grundstückseigentümer jeweils vorher informieren. Auch wird dabei vor Ort die Ausführung des jeweiligen Hausanschlusses mit den Gebäudeeigentümern besprochen. Die ausführende Baufirma ist bei Fragen erreichbar unter: info@visco.de oder Telefon 0 79 67/90 80-0.

Gebäudeeigentümer, die sich bislang nicht für den Glasfaser-Hausanschluss registriert haben, müssen nun ganz schnell handeln, um noch beim Ausbau berücksichtigt zu werden. Die Registrierung muss unter [www.telekom.de/glasfaser](http://www.telekom.de/glasfaser) vorgenommen werden. Nach erfolgter Registrierung meldet sich die ausführende Baufirma bei den Gebäudeeigentümern wegen Verlegung der Glasfaser zum Gebäude.

Der flächendeckende Glasfaser-Ausbau startet in Kaisersbach nun an mehreren Stellen: Neben dem Hauptort Kaisersbach sind im Herbst auch die Teilorte Killenhof, Menzles, Gebenweiler und Mönchhof mit angrenzenden weiteren neun Teilorten im Zeitplan.

Im Norden und Westen folgen dann die Bereiche zwischen Bruch und Ebni. Dabei sind alleine 20 Teilorte integriert.

Bis Anfang 2025 sollen laut Telekom die Ausbauarbeiten komplett abgeschlossen sein.

Dabei werden im ersten Schritt in Tiefbauarbeiten Leerrohre verlegt. Bereits bestehende Leerrohrverbände werden mitgenutzt. Danach können die Glasfasern eingeblasen und die Schaltungstechnik installiert werden. Parallel werden die Hausanschlüsse installiert.

Aktuelle Infos zum Glasfaser-Ausbau in Kaisersbach gibt es auf der Homepage der Gemeinde Kaisersbach unter [www.kaisersbach.de](http://www.kaisersbach.de).

## Hochzeiten im Wandel der Zeit

**Althütte.**

Der Heimat-Kultur-Verein Althütte lädt zu einer Ausstellung ein. Viele Hochzeitsbilder geben Einblicke in Familien über mehrere Generationen (von 1902 bis 2023) und Länder hinweg. Zu sehen sind auch Brautkleider, Anzüge, Einladungskarten, Alben, Myrtenkränze und vieles mehr. Am Eröffnungstag steht sogar das Hochzeitsauto von OB Friedrich parat. Gestartet wird am 10. September mit einer Brautmodenschau um 14.30 Uhr. Die Ausstellung kann bis zum 15. Oktober jeweils samstags und sonntags von 11 bis 17 Uhr in Althütte am Rathausplatz 3 besichtigt werden.

## Das nächste Friedensgebet

**Welzheim.**

Am Montag, 21. August, findet das Friedensgebet um 19 Uhr in der St.-Gallus-Kirche statt. Prädikant Martin Becker feiert die Liturgie und spricht zum Thema „Jesus vor der Sakristei - Jesus vom Sperrmüll - Jesus vergoldet“. Die Kirchentüren werden ab 18.30 Uhr geöffnet. Es besteht die Möglichkeit, Kerzen und Gebetszettel auszufüllen sowie in der Stille zu verweilen. Für einen kurzen Augenblick, ohne das Friedensgebet zu besuchen, bis das Friedensgebet beginnt, und daran teilnehmen oder einfach nur so. Alle sind dazu eingeladen.

## Wir gratulieren

**Welzheim:** Michael Bolz zum 70. Geburtstag.

**Gschwend:** Lieselotte und Roland Schwenger zur Goldenen Hochzeit.

**Rudersberg-Klaffenbach:** Ekkhard Fellmeth zum 70. Geburtstag.

## EXTRA: Fleisch-Skandale bei Tönnies und in Aschaffenburg sind die Chance für lokale Metzgereien



Nico Apeltauer (rechts) von der Landmetzgerei Apeltauer in Alfdorf-Vordersteinenbergr darf als erster Betrieb im Rems-Murr-Kreis und Ostalbkreis Hofschlachtungen durchführen. Fotos: Benjamin Büttner

# Hofschlachtungen statt Fleisch-Skandal

Teilmobile Schlachtungen im Herkunftsbetrieb, wie in Vordersteinenbergr, sind eine große Chance für lokale Metzgereien im ländlichen Raum

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED  
JÖRG HINDERBERGER

**Alfdorf/Rems-Murr-Kreis/Ostalbkreis.**

Nico Apeltauer ist Fleischer aus Leidenschaft mit seinem Betrieb Landmetzgerei Apeltauer in Alfdorf-Vordersteinenbergr. Und seit kurzer Zeit ist er im Rems-Murr-Kreis und im Ostalbkreis der bislang einzige Betrieb, der teilmobile Schlachtungen im Herkunftsbetrieb anbietet. Warum? „Das ist einfach, denn es ist für die Tiere besser, für den Betrieb vor Ort einfacher und die Fleischqualität ist deutlich höher als beim Industriefleisch“, sagt Nico Apeltauer, der mehr Fleischer ermutigen möchte zu dem Schritt der Hofschlachtungen: „Wir müssen alle etwas tun gegen diese Industrialisierung unserer Fleisch- und Wurstprodukte.“

Immer wieder gerät die Fleischindustrie in die Schlagzeilen. Nur selten aus positiven Gründen. Das zeigt auch das Neueste: Der deutsche Fleischproduzent Tönnies steht im Verdacht, in seinen Geflügelwurstprodukten Separatorenfleisch zu verarbeiten. Die Hinweise darauf lieferten laut Medienberichten neue Laboruntersuchungen. Die Verwendung des minderwertigen Fleischprodukts ist in Deutschland zwar nicht verboten, muss allerdings gekennzeichnet werden – was bei den untersuchten Produkten nicht der Fall war.

Oder ein anderer neuer Fall: Wer ist am Aschaffener Schlachthof-Skandal beteiligt? Wie sehr wurden Kühe und Schweine dort beim Schlachten gequält? Welche Verstöße gegen den Tierschutz sind genau passiert? Das wollen Kriminalpolizei und Staatsanwaltschaft Aschaffenburg herausfinden. Deshalb gab es mehrere Razzien, teilt das Polizeipräsidium Unterfranken auf Anfrage von BR24 mit. Die Polizei durchsuchte insgesamt fünf Objekte und stellte Beweismittel sicher. „Die Ermittlungen stehen aber noch ganz am Anfang“, so Polizeisprecher Maximilian Basser. Aktuell wertet das Team der Polizei akribisch Videoaufnahmen aus dem Schlachthof aus. Es gibt mehrere Tatverdächtige, die mit den Tierschutz-Verstößen im Aschaffener Schlachthof zu tun haben könnten. Eine genaue Zahl wollte Basser aus ermittlungstaktischen Gründen aber nicht nennen.

**Dank der Rechts erleichterung weniger Stress für die Tiere auf dem Hof**

Lange durften zum Verzehr bestimmte Rinder in Deutschland nur im Schlachthof getötet werden. Ausnahmen gab es lediglich für ganzjährig im Freien gehaltene Rinder. Der Wunsch vieler Landwirtinnen und Landwirte, ihre Tiere hofnah zu schlachten und ihnen damit den Stress während des Transports zum Schlachthof zu ersparen, wird durch die Rechts erleichterung vom September 2021 vereinfacht. Bei der teilmobilen Schlachtung werden Betäubung und Entblutung der Tiere in einer mobilen Einheit der Schlachtstätte, zum Beispiel in einem speziellen Schlacht-Anhänger, durchgeführt. Bei der vollmobilen Schlachtung werden dagegen alle Teilschritte des Schlachtprozesses – also Betäubung, Ent-

blutung, Enthäutung, Ausnehmen und Grobzerlegung – vor Ort mithilfe eines Trucks oder Trailers durchgeführt. Die mobilen Einheiten müssen entsprechend zertifiziert und zugelassen sein.

Die Hof-tötung findet am Hof beziehungsweise im Stall statt, eine Kopffixierung ist dabei vorgeschrieben. Die Tiere werden per Bolzenschuss betäubt und vor Ort getötet. Die Schlachtmethode eignet sich für Rinder in saisonaler Stallhaltung sowie Kälber. In beiden Fällen werden die

Herkunftsbetrieb geschlachtet werden. Die Parlamentarische Staatssekretärin beim Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Dr. Ophelia Nick, sagt dazu: „Wir wollen die Vielfalt der landwirtschaftlichen Betriebe stärken. Fleisch aus mobiler Schlachtung hat das Potenzial, die Wertschöpfung im ländlichen Raum zu steigern. Wir wollen moderne, praxistaugliche Methoden für eine tierschonende mobile Schlachtung auf den Betrieben fördern. Dabei freuen wir uns besonders auf neue

nun auch bei der Landmetzgerei Apeltauer in Alfdorf-Vordersteinenbergr, der aktuell noch einzigen Möglichkeit für die Landwirte im Rems-Murr-Kreis und Ostalbkreis, eine Hofschlachtungen durchzuführen.

**„Auch der Tötungsprozess muss gezeitigt werden im Vergleich zur Industrie“**

Nico Apeltauer ist froh, dass nach einem langen Prozess der Zulassung sein Betrieb nun sogenannte Hofschlachtungen durchführen darf. „Die Tiere werden nicht verletzt, die anderen Tiere bekommen nichts mit und es passieren viel weniger Fehler als in der Industrieschlachtung, was sich vor allem auf die Produktqualität des Fleisches auswirkt“, erklärt Fleischer Nico Apeltauer. Da die bisher angebotenen Gerätschaften für eine mobile Teilschlachtung auf dem Markt rund 20 000 Euro kosten, hat sich Nico Apeltauer ein eigenes Verfahren zusammengebaut und nun auch zertifiziert bekommen. Der Grund: Es ist günstiger. „Drei weitere Betriebe sind im Genehmigungsverfahren, das ist gut. Denn wir Fleischer und Metzger müssen jedem sagen können, wo unser Fleisch herkommt, und das dürfen und müssen wir auch jedem zeigen. Auch der Tötungsprozess muss gezeitigt werden, da es bei uns viel sauberer abläuft als in der Massenindustrie. Wir Hersteller von Fleisch und Wurst sind selbst schuldig, wenn wir uns nicht in der Öffentlichkeit besser zeigen“, sagt Nico Apeltauer.

Als Metzger könne man in Deutschland am Markt bestehen, aber man müsse Qualitätsprodukte anbieten. Und das Image muss besser werden, was aufgrund der Skandale bei Tönnies oder zuletzt in Aschaffenburg nicht einfach sei. So gibt es aktuell noch wenige Bewerber im Ostalbkreis und Rems-Murr-Kreis, die Fleischer werden wollen. „Vor 15 Jahren waren es noch 28 Bewerber“, so Apeltauer. Warum ist das so? „Weil uns fast jeder auf Hackfleisch und Schnitzel reduziert. Das müssen wir ändern. Die Massenindustrie Fleisch können wir nicht verbessern oder ersetzen, aber wir können unseren Teil auf dem Land dazu beitragen, nämlich zu zeigen, wie es besser geht.“



Lokale Landwirte wie die Familie Heinrich (Zum Tannwirt) profitieren von der Hofschlachtungen.

Tiere in hofnaher Umgebung betäubt und anschließend durch Blutentzug getötet. Das Tier muss nach der Betäubung innerhalb von 60 Sekunden in die Schlachtbox zum Ausbluten. Das Blut muss aufgefangen und das tote Tier danach zügig in der mobilen Schlachteinheit zum Schlachthof gebracht werden. Dort finden die weiteren Schritte wie Enthäuten, Ausnehmen und Zerlegen statt.

Bisher lohnte sich für Landwirtinnen und Landwirte der bürokratische Mehraufwand für dieses qualitativ hochwertige Fleisch trotzdem kaum. Um das zu ändern, trat im September 2021 das neu im EU-Hygiene-recht eingeführte Kapitel VI a in Anhang III der Verordnung (EU) Nr. 853/2004 zur „Schlachtung im Haltungsbetrieb“ in Kraft. Durch diese Rechtsänderung dürfen nun insbesondere Hausrinder und -schweine – unabhängig von der Haltungsform – unter Nutzung einer mobilen Schlachteinheit im

Impulse von Start-ups – gerade auch aus den ländlichen Räumen.“

**Schlachthof in der Nähe zu finden ist schwer, daher ist Hofschlachtungen wichtig**

Seit Jahren nimmt die Zahl der – vor allem kleineren und lokalen – Schlachtbetriebe in Deutschland ab. Aufgrund der fortschreitenden Zentralisierung der Schlachtbranche ist es für viele Betriebe schwieriger geworden, einen Schlachthof in ihrer Nähe zu finden. Gerade kleinere landwirtschaftliche Betriebe kann dies – auch vor dem Hintergrund einer ohnehin teils angespannten Marktlage – vor mitunter zusätzliche wirtschaftliche Herausforderungen stellen. Etwa für kleine Schlachtbetriebe, für Direktvermarkter mit konventioneller sowie ökologischer Haltungsform kann die Schlachtung im Herkunftsbetrieb ein Alleinstellungsmerkmal sein und somit die wirtschaftlichen Chancen verbessern, so eben



Für diese Tiere ist klar, dass sie irgendwann zu Fleisch verarbeitet werden. Aber zu Hause und ohne Stress, vor allem nicht in der Massenindustrie.