

# KOMMT EIN SCHLACHTHOF FÜR DAS ALBULATAL?

Landwirtschaftliche Rohstoffe sollten regional verarbeitet und angeboten werden – ein Informationsabend in Tiefencastel

Von Vrena Crameri-Daeppen

Über fünfzig Personen fanden sich am vergangenen Montagabend im Schulhaus in Tiefencastel ein, denn Daniel Kunfermann, Regionalentwickler, hatte zu einem Informationsabend eingeladen. Seit Genossenschaften und Korporationen weitgehend an Bedeutung verloren haben, weil viele Rohstoffe einfach an Abnehmer geliefert werden können, suchten Landwirte und Kleingewerbe nach eigenen Lösungen, ihre Rohstoffe selbst zu verwerten und direkt zu vermarkten, damit die Wertschöpfung nicht nur im Tal, sondern auch bei den einzelnen Betrieben bleibt. Trotzdem wurde immer wieder der Wunsch geäussert, dass man gerne ein Verarbeitungszentrum hätte. Auch solle man wieder vermehrt zusammenarbeiten, potenzielle Kunden und Gastronomen sollten sich an eine Stelle wenden können, wenn sie Pro-

dukte aus dem Albulatal und Surses kaufen möchten. Ebenso solle die Auslieferung der Produkte gebündelt geschehen und nicht jeder Einzelne seine eigenen Kunden beliefern.

Die Landwirtschaft im Albulatal und Surses produziert in erster Linie Fleisch und Milch, denn mit den Tieren kann das Gras für die menschliche Nahrung sinnvoll veredelt werden. Tiere, die geschlachtet werden müssen, können im kleinen Rahmen in Lenzerheide oder Savognin geschlachtet und verarbeitet werden. Viele Tiere werden im Schlachthof Mittelbünden geschlachtet oder sie werden an Händler verkauft, welche ihre Schlachttiere dann in einem Schlachthof im Unterland schlachten lassen, was für die Tiere lange Transportwege – und damit verbunden auch Stress – bedeutet. Die Kapazitäten im

Schlachthof Mittelbünden sind offenbar ausgelastet und die Räumlichkeiten der Metzgerei Fischbacher in Thusis seien zu klein, an verschiedenen Orten und mit grossem logistischem Aufwand verbunden. Deshalb suchen Erhard und Mike Fischbacher seit einiger Zeit nach einer geeigneten Lösung. Die Gemeinde Albula/Alvra hätte geeignetes Bauland für einen Schlachthof, neben der Garage Mistail, Alvaschein. Mike Fischbacher stellte der Versammlung seine Ideen und die bereits vorhandenen Pläne vor: Schlachten von Tieren im Schlachthof, Annahme des erlegten Wildes der Jäger, in Kühlräumen lagern, ausbeinen, das Fleisch verarbeiten und einen Verarbeitungsraum für Direktvermarkter. Mike Fischbacher hofft, dass die Finanzierung geregelt werden kann, denn er möchte seine Metzgerei auf jeden Fall weiterführen und die dafür notwendigen Voraussetzungen schaffen. Fürs Albulatal würde dies Arbeitsplätze bedeuten und die Landwirte hätten kurze Transportwege mit ihren Schlachttieren. Mit dem integrierten Verarbeitungsraum hätten die Direktvermarkter die Möglichkeit, ihr Fleisch zu verarbeiten, für ihre Kunden zu verpacken und gekühlt zu lagern. Damit würde ein grosser Teil der Wünsche der Direktvermarkter abgedeckt. Das Projekt soll nun vorangetrieben werden, denn das Echo aus dem Publikum war durchweg positiv.

An vier Posten wurde über Wünsche und Lösungen betreffend Verarbeitungsraum, Logistik und Verkauf und wer dies aufbauen könnte, diskutiert. Die Ideen wurden gesammelt, gebündelt, sie werden ausgewertet, dann wird wieder informiert.

Das Ergebnis des Abends war, dass man das Projekt Schlachthof Fischbacher schnell vorantreiben sollte, dass viele dahinterstehen würden und daran interessiert wären, dass damit ein grosser Teil der Wünsche der Direktvermarkter und des ausgewiesenen Bedarfs abgedeckt würden. Im Zusammenhang mit dem Schlachthofneubau könnte dann abgeklärt werden, was es an Lager- und Kühlräumen für andere Produkte wirklich brauchen würde. Das Bündeln der Angebote und die Logistik wären weitere Punkte, die abgeklärt und dann in Angriff genommen werden müssten. Viele Landwirte haben in den letzten Jahren eigene, den Vorschriften entsprechende Verarbeitungsräume für ihre Betriebe gebaut. Sie würden gerne von der Möglichkeit eines gebündelten Angebotes, zum Beispiel über eine gemeinsame Internetseite mit Bestellmöglichkeiten, Gebrauch machen und wären froh über einen Ansprechpartner für Kunden, welche nicht nur das Hoflädeli besuchen. So könnte über eine Zentrale geliefert werden, ohne dass die Identität des Herstellers verloren ginge.



Gian Andrea Pola, Leiter Projekte, zur Regionalentwicklung ALG.

Bild Vrena Crameri-Daeppen