



Auch Mitglieder des Hofbräu-Regiments, das bei der SchoWo wieder seinen Auftritt gehabt hätte, haben sich bei einem der Marktverkäufe mit SchoWo-Wein eingedeckt. Foto: privat

## SchoWo-Wein: Letzter Verkauf auf dem Markt

In den Geschäften ist er aber weiterhin erhältlich

### Schorndorf.

Die SchoWo 2020 wäre inzwischen seit zwei Wochen schon wieder Geschichte – wenn sie denn auch stattgefunden hätte. Den SchoWo-Wein zugunsten der Vereinigung Schorndorfer Vereine e. V. wird es aber noch gut ein paar Wochen zu kaufen geben. Am Samstag, 1. August, allerdings vorerst zum letzten Mal auf dem Schorndorfer Wochenmarkt. Von 7 bis 14 Uhr steht das Zelt des SchoWo-Gremiums wieder vor dem Marktbrunnen, und es kann noch einmal Wein für den guten Zweck mit nach Hause genommen werden. Der Wein stammt von der Fellbacher Weingärtner eG, die pro verkaufter Flasche einen Euro spendet. Es müssen sich also viele Flaschen verkaufen, damit etwas Geld für die Vereinigung e. V. zusammenkommt. „Sehr erfreulich ist, dass diese ‚Private-SchoWo‘-Weine bei den Schorndorfern so gut ankommen, dass wir an den letzten Samstagen auf dem Markt schon einige Wiederholungskäufer hatten“, so Organisator und VG-Vorstand Jürgen Döbler. Und weiter: „Den Leuten schmeckt der SchoWo-Wein so gut, und sie nutzen ihn tatsächlich, um an die ausgefallene SchoWo und die vielen anderen Feste zu denken und um mit Freunden im kleinen Rahmen anzustoßen.“

Nach dem letzten Marktverkauf wird es den SchoWo-Wein weiterhin, vorerst bis mindestens Mitte September, in Schorndorf bei Wein Binder und im Marktkauf sowie in Winterbach bei Abramzik und in Urbach bei Getränke Mehl zu kaufen geben.

### Kompakt

#### Nicht aufgepasst und aufgefahren

### Schorndorf.

Rund 6000 Euro Schaden sind bei einem Auffahrunfall am Mittwochmittag gegen 17.40 Uhr in der Gmünder Straße entstanden. Eine 22-jährige Suzuki-Fahrerin bemerkte laut Polizei zu spät, dass der vor ihr fahrende 48 Jahre alte Fahrer eines Ford Transit verkehrsbedingt bremsen musste. Sie fuhr auf den Wagen auf. Der Suzuki war nach dem Unfall nicht mehr fahrbar und musste abgeschleppt werden.

#### Wochenschlussgottesdienst in den Sommerferien

### Schorndorf.

Was macht gelebte Gemeinschaft aus? Was braucht jeder Einzelne an Zuwendung von anderen, um selbst getrost und achtsam leben zu können? Welche Anregungen gibt die christliche Tradition? – In der diesjährigen Sommerferienreihe der Wochenschlussgottesdienste in der Stadtkirche gehen unterschiedliche Pfarrer diesen Fragen nach. Besondere Aspekte werden in den Gottesdiensten jeweils samstags um 18.30 Uhr in der Stadtkirche aufgegriffen.



Die Schorndorfer Metzgermeister Ulrich und Karsten Fritz, Thomas Kurz, Frank Winter, Wolfgang Müller und Christian Wolz haben sich zu einem Pressegespräch zusammengefunden. Foto: Markus Metzger

# Wo unsere Metzger ihr Fleisch bestellen

Ein Gespräch über Kastenstände für Schweine, Quadratmeterzahlen, Futter und die Wünsche der Kunden

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED  
 MICHAELA KÖBL

### Schorndorf.

„Wir haben nichts zu verbergen und stehen für unsere Waren ein“, erklärt Metzgermeister Thomas Kurz und schreckt dabei auch nicht vor unpopulären Informationen zurück. Er und seine Schorndorfer Kollegen haben sich zu einem lokalen Metzger-Gipfel getroffen, um über die Herkunft des Fleisches in ihren Theken zu sprechen. Seit dem Corona-Ausbruch im Fleischkonzern Tönnies in Norddeutschland gucken nämlich viele Kunden genauer hin, stellen mehr Fragen als sonst.

#### Örtliche Metzger arbeiten mit Vertragsbauern zusammen

Schweinefleisch – das ist der wichtigste Rohstoff für Metzger. Wurst, Braten, Schnitzel, Speck und Nackensteak – das alles kommt vom Schwein. Alle Schorndorfer Metzger haben regionale Vertragsbauern, von denen sie wöchentlich eine bestimmte Menge an Tieren abnehmen. Diese werden zum Schlachthof in Göppingen – der als Vorzeigebetrieb gilt – geliefert, dort geschlachtet und teils auch zerlegt. Anschließend wird das Fleisch an die örtlichen Metzger geliefert. Manche Mastbetriebe liegen im Rems-Murr-Kreis, andere in Bad Boll, Albershausen oder Göppingen. Die Wege zum Göppinger Schlachthof sind in jedem Fall kurz. „Manchmal dauert die ganze Lieferung der Schweine zum Schlachthof gerade mal eine halbe Stunde“, weiß Christian Wolz. Das ist gut fürs Tier und auch fürs Fleisch. Je weniger Stress das Tier hat, desto hochwertiger ist das Fleisch, das der Metzger geliefert bekommt.

90 Prozent allen Fleisches kommt auf diese Weise von Vertragsbauern, schätzt Thomas Kurz. Und Christian Wolz fügt hinzu: „Ich guck mir das Fleisch genau an.“ Wenn dann mal was nicht passe, der Muskelanteil am Fleisch beispielsweise nicht gefalle oder PH-Wert und Fettanteil, gebe er seinem Bauern direkte Rückmeldung. „Dann kann der Mastbetrieb über gutes Futter nachsteuern.“ Vergleichbare Verträge haben die Metzger auch mit Rindermastbetrieben und Hühnerfarmen. Jedes Tier, das hinter Schorndorfer Metzgerstheken landet, hat einen eigenen Pass, in dem sämtliche Stationen von der Geburt über die Aufzucht bis zur Schlachtung aufgeführt sind.

Nur zehn Prozent des Rohstoffs „Fleisch“ kämen im Schnitt, so Kurz, von einem Fleischgroßhändler aus Möglingen in der Nähe von Ludwigsburg. Immerhin: Die Mengen an Schweinenackensteaks beispielsweise, die in der Grillsaison gebraucht würden, könnten die örtlichen Metzger anders kaum anbieten. Aber auch in Möglingen gilt: Sämtliches Fleisch kommt aus Süddeutschland und trägt das Qualitätszeichen BW, wie alle andere Ware, die die Schorndorfer Metzger anbieten.

Das Siegel soll anzeigen, dass die damit gekennzeichneten Waren aus kontrollierter Erzeugung aus Baden-Württemberg stammen. Der prophylaktische Einsatz von Antibiotika, durch Gentechnik erzeugtes Futter – all das ist dementsprechend verboten. Allerdings erlaubt ist entsprechend den gesetzlichen Vorgaben die zuletzt in die Diskussion geratene Haltung der Muttersauen im Kastenstand. In der sogenannten Abferkel-Phase, also während der Geburt und in der sich anschließenden Säugezeit – insgesamt maximal sechs Wochen – dürfen die Sauen darin fixiert werden, damit sie keine Ferkel erdrücken.

#### Muttersauen bleiben vorläufig im Kastenstand

Ein neues, Anfang Juli erlassenes Gesetz schafft auch künftig den Kastenstand nicht ab. Es reduziert lediglich die Zeit, die die Muttersau samt ihren Ferkeln darin verbringt. Diese Neuregelung geht auch mit einem höheren Platzbedarf und anderen Notwendigkeiten einher. In jedem Fall gilt: Spätestens nach dem Ablauf von acht bis 15 Jahren sollen die Erzeugungsbetriebe ihren Hof entsprechend umgerüstet haben. Das wiederum treibt so manchen Schweineerzeugungsbetrieb in die Enge. „Und leider werden diese ohnehin immer weniger“, weiß Kurz. „Das ist alles gut fürs Tierwohl, aber wir müssen aufpassen, dass wir die guten, regionalen Erzeuger nicht verlieren.“

Zudem gesetzlich legitimiert ist aktuell das Halten von Schweinen in Buchten. Pro Schwein sind 0,75 Quadratmeter Platz vorzugeben. Von etwa 25 Kilo Gewicht bis zur Schlachtreife mit etwa 100 Kilogramm und einem Alter von etwa sechs Monaten leben die Tiere darin. Kurz berichtet im Nachgang des Schorndorfer Metzger-Gipfels, dass die Schweinemastbetriebe, mit denen die hiesigen Metzger zusammenarbeiten, ihren Tieren meist etwas mehr Platz, etwa zwischen 0,95 und einem Quadratmeter, zur

Verfügung stellen. In jedem Fall erhalte man so gesunde Tiere, die problemlos geschlachtet werden könnten und qualitativ gutes Fleisch lieferten.

#### Neue Auflagen treiben kleinere Betriebe in die Enge

Er betont noch einmal: Bei allem Verständnis fürs Tierwohl dürfe man nicht aus den Augen verlieren, dass die Durchschnittsbürger über Jahrzehnte hinweg mehr und mehr Fleisch gefordert, die Landwirte sich darauf eingestellt und Gesetze die intensive Tiererzeugung auf rechtssichere Füße gestellt hätten. Zudem seien die Zustände bei den Vertragsbauern der Schorndorfer Metzger fernab von dem, was in den riesigen Fleischfabriken passiere, die täglich die 7000 Discounter in Deutschland versorgen. „Da braucht man sich nicht wundern, wenn das Kilo Schweinenackens dann nur 4,90 statt 11,90 kostet.“

Würden aber nun den Erzeugungs- und Mastbetrieben zu viele Auflagen auferlegt, müsse man um die ohnehin immer weniger werdenden Betriebe bangen. Jede neue Auflage koste Geld, bei einem gleichzeitig geringeren Absatz, wenn die Erzeuger künftig auf der gleichen verfügbaren Fläche mehr Platz fürs einzelne Schwein vorhalten müssten. Das Ergebnis ist klar: weniger Tiere, weniger Einkommen. Speziell um die kleineren Betriebe in der Region machen sich die Schorndorfer Metzger deshalb Sorgen, haben diese doch viel weniger Möglichkeiten, sich auszubreiten, als riesige Fabriken im Norden Deutschlands. Metzgermeister Karsten Fritz nimmt an: „Der Rohstoff Fleisch wird dann noch teurer, spätestens wenn viele der Erzeuger aufhören.“

Gleichzeitig werde es mit jeder neuen Auflage immer schwieriger für die Landwirte mit ihren kleineren Höfen, ausreichend eigenes Futter herzustellen. Frank Winter findet: „Wir müssen alles dafür tun, damit die Landwirtschaft erhalten bleibt.“ Man müsse verhindern, dass sich eine Zweiklassengesellschaft entwickle, in der wegen weiter steigender Preise nur noch die gut Verdienenden beim Metzger einkaufen könnten.

Abgesehen davon brauche es aber auch ein Umdenken bei den Verbrauchern. „Man muss nicht jeden Tag Wurst und billigstes Grillfleisch essen.“ Karsten Fritz fordert: „Wir müssen weg vom Fleischkonsum, hin zum Fleischgenuss.“ Wobei die Kollegen sich einig sind, dass die Metzgerskund-

schaft auch heute schon eher zum Teil der Bevölkerung gehört, die sich bewusst ernähren will. „Es ist ihnen wert, etwas mehr Geld fürs Fleisch auszugeben. Sie haben Vertrauen in uns und schätzen sehr, dass bei unserem Schlachthof keine 1000 Sauen übers Band laufen“, weiß Christian Wolz.

Zum bewussten Genuss gehöre aber auch das verantwortungsvolle Verarbeiten des Fleisches. „Mir ist sehr wohl bewusst, dass das Tier sein Leben gelassen hat für das, was ich tue“, erklärt Karsten Fritz. Deshalb schmerze es jeden Metzger, wenn beispielsweise wegen fehlerhafter Bestellungen Fleisch nicht gänzlich verwertet werden könne, ergänzt Wolz. Also versuche jeder das Beste aus dem vorhandenen Fleisch herauszuholen, sicher 95 Prozent eines Schweines könnten in einem vernünftigen Metzgereibetrieb weiterverarbeitet werden. „Da ist auch die Kreativität vom Handwerk gefragt“, findet Winter. Und Christian Wolz schwärmt geradezu von seinem Beruf: „Wir veredeln das Fleisch, stellen feinste Lebensmittel her.“ Dies mit Respekt dem Lebewesen gegenüber, das es einmal war. Der Tötungsprozess sei dabei nur ein kleiner Teil in der Herstellungskette. Und der habe sich in den vergangenen Jahrzehnten nach den höchsten Standards entwickelt. Darüber ist Ulrich Fritz, Rems-Murr-Innungsmeister, wirklich froh. „Die Zustände von damals will keiner zurückhaben.“

#### Industrielle Wurstproduktion: Zusatzstoffe und Aromen

Weniger feinfühlig sieht's in der Wurstherstellung der Großindustrie aus. Für jede Wurstsorte gibt's Richtlinien, welche Inhaltsstoffe zu welchen Anteilen enthalten sein müssen. Die Hersteller achten den Preis auf, die Mindestgehalte von Fleisch in der Wurst nicht zu überschreiten, versuchen, hochwertige Inhaltsstoffe durch günstigere zu ersetzen, wo es nur geht. So steigt die Gewinnspanne. Vor Zusatzstoffen schrecken die wenigsten Industriellen zurück. Die einhellige Meinung der örtlichen Metzger: Das Handwerksprodukt sei alleine deshalb schon immer besser und mit höheren Fleischanteilen versehen, weil in der kleinen Wurstküche die Anteile weniger leicht abzuwiegen seien. Drum stecke grundsätzlich mehr hochwertiges Fleisch im Metzgerprodukt. Metzgermeister Wolfgang Müller bringt's auf den Punkt: „Technisch geht viel, was nicht unbedingt sein muss.“

Wohnen in Schwaikheim oder Winnenden: Ihr neues Zuhause – modernes Leben mit ländlichem Flair.

**PFLIEDERER**  
 PROJEKTBAU



**Schwaikheim, 1. BA**  
 2- bis 4-Zimmer-Wohnungen  
 Anna-Haag-Straße  
 ca. 58 - 105 m² Wohnfläche  
 Preise ab € 307.500,-  
 Fertigstellung: Ende 2021

- Ortsrandnahe Wohnlage
- EG mit Garten, OG mit Balkonen
- Wertige Innenraumausstattung
- Stilvolle Penthaus-Wohnungen
- Aufzug + Tiefgarage



**Schwaikheim, 1. BA**  
 Doppelhaushälften mit 5 Zi.  
 Anna-Haag-Straße  
 ca. 192 - 207 m² Wohn-/Nutzfläche,  
 inkl. Keller, Preise ab € 799.000,-  
 Fertigstellung: Ende 2021



**Winnenden**  
 2- bis 4-Zimmer-Wohnungen  
 Robert-Perlen-Straße  
 ca. 57 - 126 m² Wohnfläche  
 Preise ab € 348.000,-  
 Fertigstellung: Ende 2021

- Moderne Wohnraumaufteilung
- Offener Wohn- / Küchenbereich
- Traumhafte Penthäuser
- EG mit Garten, OG mit Balkonen
- Aufzug, Tiefgarage, Stellplätze i.F.

**4-Zimmer-EG-Wohnung**  
 97,76 m² Wohnfl. € 440.000,-  
**3-Zimmer-OG-Wohnung**  
 73,98 m² Wohnfl. € 348.000,-  
**4-Zimmer-OG-Wohnung**  
 109,92 m² Wohnfl. € 522.000,-  
**4-Zimmer-Penthaus**  
 120,93 m² Wohnfl. € 654.000,-  
**4-Zimmer-Penthaus**  
 124,29 m² Wohnfl. € 638.500,-  
 → Weitere Wohnungen auf  
 www.projektbau-pfleiderer.de

**DIESEN SAMSTAG**  
 BERATUNG am Baugelände:



**MITTELPUNKT - HEISSE KLINGE:**  
 Anna-Haag-Straße, Schwaikheim, 11 - 13 Uhr

**HAPPYLIFE Adelsbach:**  
 Robert-Perlen-Straße, Winnenden, 14 - 16 Uhr

Wir beraten Sie natürlich unter Einhaltung der Hygiene- und Abstandsregeln. Vereinbaren Sie jetzt Ihren persönlichen Termin.