

Rede
Nr. 273/2026
Kiel, 08.10.2026

Pressesprecher Per Dittrich, Tel. (04 31) 988 13 83

Düsternbrooker Weg 70
24105 Kiel

Tel. (04 31) 988 13 80
Fax (04 31) 988 13 82

Norderstraße 76
24939 Flensburg

Tel. (04 61) 144 08 300
Fax (04 61) 155 08 305

E-Mail: info@ssw.de

Regionale Schlachtstrukturen sichern – Tiertransporte verkürzen

„Wenn die lokalen Schlachthöfe in der Fläche verschwinden, müssen Schlachttiere zwangsläufig immer längere Wege zurücklegen. Was früher innerhalb eines Landkreises machbar war, wird dann zu einer stundenlangen Tortur für die Schlachttiere quer durch die Republik bis über die europäischen Außengrenzen hinweg. Das ist ökonomisch unsinnig, ökologisch widersinnig und mit unseren ethischen Maßstäben und dem Tierwohl unvereinbar.“

Dr. Michael Schunck zu TOP 29 - Regionale Schlachtstrukturen sichern – Tiertransporte verkürzen (Drs.20/4863)

Unsere Landwirtschaftsbetriebe produzieren tagtäglich hochwertige, heimische Lebensmittel. Doch wenn es um Schlachtung und Verarbeitung von Rindern, Schweinen, Schafen und Geflügel geht, stehen die Landwirte und -wirtinnen vor immer größeren Herausforderungen. Denn sie finden vor ihrer Hoftür kaum noch Schlachtstätten. Was unsere Landwirte dringend brauchen, sind aber gerade diese verlässlichen, nah gelegenen Möglichkeiten zur Schlachtung. Deshalb müssen wir regionale Schlachtstrukturen sichern und unnötig lange Tiertransporte vermeiden. Dass dies der einzig richtige Weg ist, zeigen uns die Debatten und Initiativen aus anderen Bundesländern. Sowohl die bayerische Agrarministerin Michaela Kaniber als auch der baden-württembergische Landwirtschaftsminister Peter Hauk betonen in ihren Parlamenten immer wieder, dass dezentrale Schlachtstrukturen, klare

Leitfäden für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb und mobile Systeme das unverzichtbare Rückgrat einer zukunftsfähigen, bäuerlichen Landwirtschaft sind.

Diese ländlichen Schlachtmöglichkeiten vor Ort sind deshalb so entscheidend, weil nur sie eine regionale Wertschöpfung und das Tierwohl miteinander in Einklang bringen.

Kurze Anfahrtswege bedeuten für die Tiere weniger Stress. Stundenlange Transporte, sommerliche Hitze und Panik beim Verladen entfallen. Und das wirkt sich tatsächlich auch auf die Qualität und den Geschmack des Fleisches aus. Dazu gibt es eine Vielzahl wissenschaftlicher Abhandlungen, die wirklich interessant zu lesen sind.

Deshalb sollten Weide- und Hausschlachtungen und regionale Schlachtmöglichkeiten eigentlich gang und gäbe sein, die außerdem frei Haus gleich dem Tierwohl dienen.

Wenn wir diese dezentralen Strukturen bei uns jedoch durch immer strengere Hygienevorschriften weiter sterben lassen, treiben wir unsere Landwirtschaft alternativlos in eine gefährliche Monopolisierung zu einzelnen Großschlachtbetrieben. Schließen die kleinen und mittelständischen Betriebe, müssen zwangsläufig diese Großkonzerne den gesamten Markt übernehmen.

Eine Konsequenz daraus: Großkonzerne können die Konzessionen und die Preise diktieren. Sie bestimmen nicht nur die Schlachtgebühren, sondern können auch die Fleischpreise für die Erzeuger festlegen und zwingen unsere Landwirte dadurch in eine ruinöse Abhängigkeit. Ein fairer Wettbewerb und eine auskömmliche Existenz für unsere bäuerlichen Familienbetriebe werden so ad absurdum geführt.

Ein weiterer Effekt durch das fortschreitende KMU-Sterben ist der drastische Anstieg der Lebendvieh-Transporte. Wenn die lokalen Schlachthöfe in der Fläche verschwinden, müssen Schlachttiere zwangsläufig immer längere Wege zurücklegen. Was früher innerhalb eines Landkreises machbar war, wird dann zu einer stundenlangen Tortur für die Schlachttiere quer durch die Republik bis über die europäischen Außengrenzen hinweg. Das ist ökonomisch unsinnig, ökologisch widersinnig und mit unseren ethischen Maßstäben und dem Tierwohl unvereinbar.

Noch dazu treffen die stetig steigenden bürokratischen Auflagen und Hygienevorschriften vor allem die Falschen: Es sterben nicht nur eigenständige KMU-Schlachthöfe, sondern auch die betriebseigene Schlachtung in unseren traditionellen Handwerksfleischereien gehen kontinuierlich zurück. Immer mehr Dorfmetzger führen keine Hausschlachtungen mehr durch, weil der Verwaltungs- und Dokumentationsaufwand für kleine Familienbetriebe unbezahlbar wird.

Damit geht aber ein zentraler Pfeiler der regionalen Wertschöpfung verloren! Die eigene Schlachtung im lokalen Fleischereihandwerk war stets das Aushängeschild für Frische, Transparenz und höchste handwerkliche Qualität gegenüber den Verbrauchern.

Wir müssen uns zuletzt aber auch Gedanken über Arbeitsbedingungen und faire Löhne in den Schlachtbetrieben machen.

In der Vergangenheit sind in Großbetrieben immer wieder gravierende Mängel bei der Unterbringung, Entlohnung und den Arbeitsbedingungen von Arbeitskräften aus Rumänien oder Bulgarien aufgedeckt worden. Regionale Handwerksbetriebe können hingegen für sozial abgesicherte, überschaubare und direkt kontrollierbare Arbeitsverhältnisse förderlich sein, weil sie nun mal durch ihre Größe besser zu überwachen sind.

Und einen letzten Punkt, den ich hier noch ansprechen möchte, sind die Lebendtierexporte

ins Nicht-EU-Ausland, etwa in den Nahen Osten oder nach Nordafrika. Wenn bei uns regionale Schlachtstrukturen wegbrechen, werden die hiesigen Landwirte verstärkt auf den Exporthandel setzen.

Aufgrund von Zoll- und Steuerstrukturen ist der Transport von Lebendtieren erheblich günstiger als von bereits verarbeitetem oder gekühltem Fleisch. Weil viele Drittstaaten hohe Importzölle auf Fleischprodukte erheben, aber lebendes Vieh steuerlich begünstigt einführen lassen, entsteht ein abscheulicher finanzieller Anreiz. Dieses zollrechtliche Schlupfloch befeuert das Tierleid auf den Qualtransporten nach Osteuropa und Nordafrika. Ich weiß, wovon ich spreche, denn ich habe mich selbst in der Vergangenheit intensiv auf kommunaler Ebene damit befasst.

Liebe Kolleginnen und Kollegen, es gibt also genügend Gründe, warum wir uns für regionale Schlachtungen einsetzen sollten, für eine auskömmliche Bewirtschaftung unserer landwirtschaftlichen Betriebe, für faire Löhne in den Schlachtbetrieben.

Nur so sichern wir die regionale Wertschöpfung, bewahren das Fleischerhandwerk und garantieren echtes Tierwohl in Schleswig-Holstein.