

Ein Tag im Schlachthof

Von Roman
GOLDBERGER, Rainbach

Der Schlacht- und Zerlegebetrieb Steirerfleisch ist eines der größten Unternehmen seiner Branche in Österreich. Über den täglichen Ablauf, die Auswirkung der Wirtschaftskrise und ihre Ziele sprechen wir mit den Geschäftsführern des Unternehmens.



Karoline Scheucher und Alois Strohmaier führen das Unternehmen seit 2002.



Es ist drei Uhr morgens. Im Schlacht- und Zerlegebetrieb Steirerfleisch hat eben die Feinerlegung mit der Morgenschicht begonnen. Wäre nicht die eigene Benommenheit in diesen frühen Morgenstunden, würde man es nicht merken, dass es noch mitten in der Nacht ist.

Start in der Früh

Im Gegenteil, ein geschäftiges Treiben in und rund um den Schlachtbetrieb macht die Nacht zum Tag, und als es dann um halb sechs Uhr morgens wirklich hell wird, möchte man meinen, die Nacht hätte ihren Widerstand aufgegeben. In der Zwischenzeit wurden bereits Schweine angeliefert, und die Grobzerlegung der Häl-

ten des Vortags hat bereits begonnen.

10.000 Schweine/Woche

Der Schlacht- und Zerlegebetrieb Steirerfleisch aus Wolfsberg in der Steiermark gehört zu den größten Unternehmen seiner Zunft in Österreich. Rund 320 Mitarbeiter schlachten wöchentlich etwa 10.000 Schweine bzw. verarbeiten in diesem Zeitraum 1.350 Tonnen Schweinefleisch.

Karoline Scheucher und Alois Strohmaier sind seit 2002 die geschäftsführenden Gesellschafter des Unternehmens. Die Eltern von Frau Scheucher hatten einst im Jahr 1966 in eine Schlachtstätte für den Bedarf an Schweinen für das angeschlossene Gasthaus investiert. Nach der Schließung des

Gasthauses im Jahr 1979 wurde der Schlachtbetrieb kontinuierlich ausgebaut. Der letzte große Investitionsschritt wurde 2006 mit dem Bau eines zweiten Standorts mit Grob- und Feinerlegung, Verpackung und Tiefkühlung abgeschlossen.

86 und 88 % aus Österreich

Die Schlachtung beginnt bei Steirerfleisch um halb sechs Uhr morgens. Etwa 86 bis 88 % der geschlachteten Schweine wurden in Österreich gemästet. Der Rest kommt aus Slowenien und Bayern. „Wir schlachten jährlich rund 400.000 Schweine österreichischer Herkunft. Damit sind wir wahrscheinlich der Schlachthof mit den meisten AT-Schweine-Schlachtungen in Österreich“,

erklärt Alois Strohmeier. Slowenische Schweine seien etwas fetter und leichter, bayerische Schweine dafür etwas schwerer. Man habe aber ein breites Kundensegment, so dass jede Qualität ihre Abnehmer findet. „Allerdings wollen viele Kunden gerade im Frischfleischbereich reine AT- oder sogar AMA-Ware“, ortet Frau Scheucher einen stark ausgeprägten Fleischpatriotismus in Österreich. Alois Strohmeier sieht darin eine gewisse Diskrepanz: „Zum einen will der Konsument österreichisches Schweinefleisch essen, und zum anderen will er aber auch, dass keine Schweine in seiner Nähe gehalten werden. Wenn man ja zur AT-Ware sagt, dann muss man auch ja zur österreichischen Schweineproduktion sagen.“ In der Tat ist zu erkennen, dass die Landwirtschaft nicht mehr mit dem Wachstum der Schlachtunternehmen mithalten kann. Bau- und Raumordnungsgesetze tragen ihren Teil dazu bei.

Klassifizierung

Schon seit den 1990er-Jahren wird bei Steirerfleisch tierschonend mittels CO₂ betäubt. Nach der Brühung und dem Abflämmen der Borsten durch-

wandern die Schweine am Bearbeitungsband hängend eine Anzahl an Putzeinrichtungen. Nach dem Ausweiden der Brust- und Bauchhöhle werden die Schlachtkörper mittels einer automatischen Hackmaschine in zwei Hälften geteilt. Die Innereien werden anschließend von amtlichen Veterinärorganen begutachtet.

Etwa 45 Minuten nach der Tötung findet die Klassifizierung statt. Mittels zweier Messungen werden das Fleisch- und das Speckmaß des Schlachtkörpers erhoben. Aus diesen beiden Werten errechnet sich der Magerfleischanteil des Schweins. Zusätzlich wird noch der pH-Wert gemessen sowie das Gewicht ermittelt. Am nächsten Tag erfolgt die zweite pH-Wert-Messung, damit PSE-Fleisch ausgeschlossen werden kann.

Export

Der Weg der Schlachthälften geht nun je nach Klassifizierung und Gewicht in unterschiedliche Kühlräume, wo sie bis zu einer Kerntemperatur von 7 °C gekühlt werden. Von der Schlachtung bis zur Auslagerung aus dem Kühlraum vergehen mindestens 12 Stunden. In der anschließenden Grobzerlegung werden stündlich 150 ganze

Scheucher. So könne man sich vor der zu starken Abhängigkeit von großen Abnehmern schützen. Der Inlandsmarkt werde aufgrund der Wirtschaftskrise wieder interessanter, stellt Strohmeier dar. „Das finanzielle Risiko beim Export wurde größer.“ Die Exportquote liegt derzeit bei unter 40 %, kratzte vor 2008 aber schon an der 50 %-Marke. Trotzdem konnte man im vergangenen Jahr den Umsatz erneut steigern, den Exportrückgang also im Inland mehr als kompensieren.

Standort Österreich

Den Standort Steiermark sehen die beiden Unternehmer als großen Vorteil. „Wir haben in Österreich eine enorm hohe und homogene Qualität bei den Schlachtschweinen und zudem eine starke Produktion hier im Süden der Steiermark.“ In der Folge gäbe es hier leistungsfähige Schlachtbetriebe und Abnehmer. Das zieht kurze Transportwege nach sich – mit allen ihren ökonomischen und ökologischen Vorteilen.

Ziele

Die Entwicklung des Schlacht- und Zerlegebetriebs Steirerfleisch sei ein ste-



Schweine zerlegt. Nach der Feinzerlegung werden die Produkte kundenorientiert verpackt.

Keiner der Kunden mache mehr als 10 % des Umsatzes aus, erklärt Karoline

tiger Prozess, erklärt Frau Scheucher. Man habe auch in den nächsten Jahren Investitionsschritte geplant. Dem Strukturunterschied zur deutschen Schlachtindustrie – „die sind um eine Zehnerpotenz größer als wir“ – gewinnen Scheucher und Strohmeier durchaus auch Positives ab: „Speziellen Wünschen mittelständischer Abnehmer können wir mit Sicherheit flexibler begegnen als unsere großen Mitbewerber.“ ■

◀ „High Mountain“ ist eine von vielen Eigenmarken der Fa. Steirerfleisch. Sie wurde für den südkoreanischen Markt kreiert.

Landwirt-TIPP

Auf www.landwirt.com/schweine/ finden Sie nähere Informationen über den Schlacht- und Zerlegebetrieb Steirerfleisch in Form eines Kurzfilms.