



## Karnivoren-Selbsthilfe

**WILD** Eine neue Genossenschaft bietet ihr Schlachthaus allen an, die aus Tieren Fleisch machen wollen.

**Mattias Greuter**

Die Innereien eines Sikahirsches liegen auf dem Waldboden, noch so warm, dass sie in die Luft des Oktobernachmittags dampfen. Die Jagd ist vorbei, die versammelte Jagdgesellschaft Neunkirch Ost steht vor ihrer Hütte und macht sich bereit für den «Aser», den Imbiss nach erfolgreicher Jagd.

Einer der Jäger ist angespannt. Wegen ihm sind wir gekommen: Michael Werner, Bauunternehmer aus Hallau, Jäger und seit Kurzem: Fleischgenossenschafter. «Es ist so warm», sagt er. Mit seiner abgewetzten Hose und dem olivgrünen Pulli sieht er wahrhaftig wie ein Jäger aus, die grossen Hände und der sonnenverbrannte Nacken verraten aber den Handwerker.

Traditionellerweise würden die erlegten Tiere – heute sind es zwei Sikahirsche und ein Reh – im Wald liegen bleiben, bis die Jagd mit dem «Verblasen», dem Abschluss durch die Hornbläser, traditionsgemäss abgeschlossen

ist. Aber eben: Es ist warm. Die Tiere müssen in den Kühlraum, Werner will möglichst schnell los und die Jagdhörner müssen warten.

Ein Eintrag im Handelsregister hat uns in den Wald und zu Michael Werner geführt. Werner präsidiert die neu gegründete «Genossenschaft Fleisch und Wild Chläggi», die laut Eintrag «in gemeinsamer Selbsthilfe die Verarbeitung/Veredelung/Verwertung von regionalen Tieren» bezweckt. Selbsthilfe unter Karnivoren also.

### «Ein Quantensprung»

Inzwischen hat Michael Werner das Reh, das die Jäger neben zwei Hirschen geschossen haben, auf die Ladefläche seines forsttauglichen kleinen Pick-ups gehievt. Es ist für den Kühlraum der Genossenschaft bestimmt, sechs Kilometer entfernt in Hallau. «Das ist der längste Transportweg, den das Fleisch bis zum Verkauf zurücklegt. Regionaler geht es nicht», sagt Werner. Die kur-

ze Fahrt reicht, um unterwegs die einfache Idee hinter der Genossenschaft zu erklären.

Landein, landaus verschwinden die kleinen Schlachthäuser. Für Jäger und kleine Landwirtschaftsbetriebe ist das ein grosses Problem. Als die Gemeinde Hallau ihr Schlachthaus zumachte, suchten alle Jagdgesellschaften der Region nach eigenen Lösungen, sagt Werner. «Ich fand aber, es wäre doch sinnvoller, gemeinsam etwas aufzubauen.»

Michael Werner plante für sein Maurergeschäft ohnehin gerade einen Neubau. Darin integriert ist heute ein kleines, topmodernes Schlachthaus mit zwei Kühlräumen; einer für das Wild, das frisch von der Jagd kommt, und einer, in den das Tier transferiert wird, wenn es «rein» ist, also ohne Fell, Kopf und Klauen. Bis zu 30 Tiere können in Hallau gleichzeitig gekühlt werden, auch grössere als ein Reh: «Eigentlich geht alles», sagt Werner, «ausser vielleicht ein Ochse».

Die Infrastruktur steht allen offen, die ein Tier zu Fleisch verarbeiten wollen. Zum Bei-



spiel denjenigen, die heute das Reh erlegt haben. Es gehört der Jagdgesellschaft Neunkirch Ost und kommt jetzt für ein paar Tage in den Kühlraum, dafür bezahlt die Jagdgesellschaft 15 Franken an die neue Genossenschaft. Danach kann sie das Reh für weitere 10 Franken im Schlachthaus verarbeiten und verpacken – oder dies für rund 70 Franken von einem Metzger erledigen lassen. Mit dem Verkauf des Fleisches – «Wildbret» in der Jagdsprache – kann sie rund 320 Franken erwirtschaften.

Für 25 Franken erhält die Jagdgesellschaft Zugang zu einer nach modernsten Standards eingerichteten Kühl- und Arbeitsumgebung, ohne das Reh weit transportieren zu müssen. «Was die Hygiene angeht, ist das ein Quantensprung», sagt Werner, «und das hat unser hochwertiges Produkt auch verdient.» Von zwei separaten Kühlkammern und einer Druckwasseranlage für die Reinigung können die meisten Jäger höchstens träumen, manche Metzger zu Hause auf dem Küchentisch.

Dank gemeinsamer Lösung ist in Hallau auch das Volumen gross genug, um diejenigen Teile des Tiers zu verwerten, die ansonsten bei der Jagd meist Abfall sind: Herz und Lunge werden geschnitten und zu Hundeleckerli getrocknet, Knochen und Fleischabfälle werden für die Tierfutterproduktion weiterverkauft, sogar das Fell holt jemand ab.



Fotos: Robin Kohler

90 Genossenschaftsscheine à 1000 Franken gab Werner schon aus, damit die Investition von rund 165 000 Franken gestemmt werden konnte. Es brauchte aber auch die Unterstützung der Gemeinden Hallau und Neunkirch. Diese haben sich beteiligt, weil die Genossenschaft auch den Betrieb einer Kadaversammelstelle übernimmt – eine wichtige Dienstleistung im landwirtschaftlich geprägten Klettgau.

Gerade heute hat ein benachbarter Bauer ein totes Schaf vorbeigebracht und durch eine dafür eingerichtete Klappe entsorgt. 60 Rappen pro Kilo wird er dafür bezahlen. Regelmässig holt eine spezialisierte Firma die Kadaver und unverwertbare Schlachtabfälle ab. Die Firma verlangt dafür 20 Rappen pro Kilo, mit der Differenz zahlt die Genossenschaft Strom, Wasser und dergleichen. Allfälliger Gewinn wird an die Genossenschafter verteilt.

Der Betrieb des Schlachthauses hingegen ist nicht gewinnorientiert. Wenn es gut läuft und viele ihre Tiere bringen, werde man die Nutzungsgebühren senken, sagt Werner, während er das Schlachthaus wieder schliesst.

Schon ab etwa 200 Tieren im Jahr könne die Rechnung aufgehen. Er hofft, dass der Trend weg von Lebendtransporten hin zu Hofötungen, der in der Landwirtschaft gerade anrollt, das Geschäft weiter ankurbelt. Zwei wichtige Ankerkunden hat er bereits: Eine Damhirschkucht aus Wilchingen und eine

zweite aus Hallau bringen die ganze Jahresproduktion, kürzlich war der Kühlraum zum ersten Mal voll.

### Die Jäger, ein «schwieriges Volk»

Zurück bei der Jagdhütte kommt das waidmännische Brauchtum doch noch zum Zug, obwohl die Tiere längst versorgt sind. Neun Bläser, Michael Werner ist einer von ihnen, und eine Bläserin lassen den «Hirschtod» und den «Rehtod» erklingen. Der Jagdobbmann bedankt sich für die gute und sichere Jagd und gratuliert den erfolgreichen Schützen, Waidmannsheil.

Es habe Mut gebraucht, dieses Pilotprojekt aufzugleisen, sagt Michael Werner. «Es gibt fast kein schwierigeres Volk als die Jäger», weiss er. «Bis du da mal 20 zusammen hast für eine Idee ...» Das Projekt sei fast gestorben an mangelnder Resonanz aus den Reihen der Jagdgesellschaften. Es ist ihm wichtig zu betonen, wer die Idee gepusht und unterstützt habe: Die Hallauer Gemeindepräsidentin Nadja Hallauer und Kantonstierarzt Peter Ühlinger. Sechs Jagdgesellschaften sind bereits überzeugt, und Werner ist zuversichtlich, dass noch mehr dazustossen werden: «Fast jeder, der sich unseren Schlachtraum ansieht, wird Kunde oder gleich Genossenschafter.»