

Konzepte

Schwäbische Spezialitäten mit Zertifikat



SEITE 2

Räuchern und Kochen

Hersteller setzen auf Verbesserungen im Detail



AB SEITE 4

Därme und Hüllen

Form und Farbe für Wurstmachers Werke



AB SEITE 9

Prisma

Zeugnisse aus einer vergangenen Arbeitswelt



SEITE 16

Unternehmensethik: Im Thönes Natur-Verbund keine schwärmerische oder modische Schöngesteier, sondern Ergebnis reiflicher Überlegung

Ein Zugewinn an Kultur

Vor fast zwanzig Jahren fiel in Wachtendonk der Entschluss, vorgegebene Marktregeln zu verlassen, eigene zu entwickeln und Partner dafür zu gewinnen. Damals waren viele Leute der Ansicht, Strohhalbung bei Schweinen sei völlig unmodern und schonende Schlachtung interessiere doch niemanden. In der Familie Thönes wusste man hingegen um die Bedeutung moralischer Wertvorstellungen in einem Unternehmen und den Wert des Tierschutzes.

Seit fünf Jahren leitet Bruno Jöbkes gemeinsam mit Schwager Thomas Thönes den Thönes Natur-Verbund. Beide wissen, dass sie sich auf vorgegebene Marktregeln nicht verlassen können und wollen es auch nicht. Sie machen ihren Markt selbst, gemeinsam mit ihren Partnern – als Wertegemeinschaft im Verbund von Bauern, Schlachtern, Metzgern und Verbrauchern. „Wir verkaufen zwar Fleisch und Wurst, in Wirklichkeit aber verkaufen wir eine ästhetische Einstellung zu den Dingen und Prozessen rund um Fleisch und Wurst“, erklärt Jöbkes die Thönes-Philosophie. „Kurz gesagt: Wir bieten den Menschen Fairness, Klarheit und den besten Geschmack, den man aus Fleisch und Wurst gewinnen kann.“ Bestes Fleisch wächst in der Balance zwischen Tierschutz, Umweltbewusstsein und fachlicher Genauigkeit. Im Thönes

Natur-Verbund ist auf dieser Erkenntnis aus kleinen Anfängen ein Regelwerk erwachsen, das sich in seiner Kombination bewährt hat und in seiner Konsequenz einmalig ist. So hat sich das Prinzip der Mindestpreise für landwirtschaftliche Leistungen beispielsweise als bester Garant für höchste Qualität bewährt.

Kernproblem des ökonomischen Handelns

Wer sich mit Unternehmensethik befasst, kommt nicht umhin, die entfesselte Habgier als moralisches Kernproblem ökonomischen Handelns in Augenschein zu nehmen. Die Hackordnung der DAX-Werte, die Strategien der Hedgefonds, die Korruption bei Siemens oder die Geldberge von Herrn Gates karikieren die Spitze eines Eisbergs, auf dem die Habgier Triumphe feiert. Wie in allen Branchen der Wirtschaft ereilt auch die Fleischbranche immer wieder der Zyklus der Rationalisierung. Ausgelöst wird dieser Zyklus durch die Jahresgespräche im Lebensmittel Einzelhandel und dem Erfindungsreichtum der Einkäufer, Rabattaktionen zu kreieren, deren Anlässe durch und durch beliebig sind.

Positiv betrachtet werden die Fleischunternehmen dadurch immer wieder aufgefordert, ihre Produktionsprozesse effektiver zu gestalten und nach Innovationen zu suchen. Kritisch betrachtet jedoch führen Preis-

zugeständnisse äußerst selten zu einem realen Sinken der Verkaufspreise im Handel. „Statt dessen öffnet sich eine habgierige Spirale der Senkung der Einkaufspreise, deren Skandalfolgen unsere Branche immer wieder erschüttern“, ist Jöbkes überzeugt. Die Folge des Preisdrucks schlägt zurück in die Wertschöpfungskette. Das Spiel geht so lange gut, wie tatsächlich ausreichende Erträge erwirtschaftet werden können. Wenn diese Grenze jedoch unterschritten ist, ist schon manchem Futtermittellieferanten



Bruno Jöbkes ist Mitinhaber und Geschäftsführer der Thönes Natur-Verbund Großschlachtereie in Wachtendonk bei Düsseldorf, die mit 70 Mitarbeitern einen Jahresumsatz von rund 14 Mio. Euro tätigt.

1988 wurde der Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb mit dem Anspruch auf artgerechte Tierhaltung und Förderung einer besseren Fleischqualität gegründet. In Bollewick an der Müritz betreibt Thönes einen reinen Bio-Schlacht-, Zerlege- und -Verarbeitungsbetrieb. In Wachtendonk startete Thönes mit zehn Landwirten und drei angeschlossenen Metzgereien. Mittlerweile liefern 300 Landwirte aus der Region Rheinland und 20 bäuerliche Betriebe aus der Region Müritz Schweine, Rinder, Kälber, Puten und Poularden zu. Zwei Drittel von ihnen sind nach Bio-Richtlinien zertifiziert, so dass heute 70 Prozent des Thönes-Umsatzes auf Biofleisch entfällt. Kernabsatzgebiet ist Nordrhein-Westfalen. Hier gibt es 70 Verkaufspartner für die Natur- und Bio-Schiene, in 50 Supermärkten ist SB-Bio-Fleisch zu haben. Auch wenn inzwischen an Rewe, Karstadt, Basic und Edeka geliefert wird, stellen die handwerklichen Fleischer-Fachgeschäfte das stärkste Standbein.

eingefallen, dass der Energieverbrauch von Altöl genauso hoch ist, wie der von Sonnenblumenöl. Also schüttet er Altöl ins Futter, kommt zu niedrigeren Kosten, aber zu einem hohen Preis für uns alle – mit Skandalen, die uns den Appetit verderben. Auch die Biobranche ist vor solcher Art Erschütterungen nicht gefeit.

Bei Thönes ist bekannt, wie viel Geld ein Landwirt braucht,

um gut mit seinen Nutztieren umgehen zu können. Gut mit den Tieren umzugehen bedeutet unter anderem auch, sie nicht ad libitum zu füttern, sondern sie verhalten zu füttern, damit sie langsam wachsen und später bestes Fleisch liefern. Der Landwirt darf keinen ökonomischen Grund dafür haben, sich regelwidrig zu verhalten. Auch wenn der Marktpreis sinkt, Thönes zahlt über Marktpreis aus und erwartet von der Wertegemeinschaft, dass sie dieser Überlegung folgt. Seit 1988 ist das der Fall. Intelligenz,

wird im Bauernbuch vorgestellt, das in jeder Metzgerei ausliegt und im Internet publiziert ist. Der Bauer ist kein Lieferant im traditionellen Sinne, sondern ein Partner für höchste Qualität. Dabei bedeutet Wertschätzung keinesfalls Konfliktvermeidung. Dem Bauern und seiner Leistung wird Wertschätzung entgegengebracht, indem ihm die Schlachtergebnisse seiner Tiere sofort zur Kenntnis gegeben werden mit einem klaren fachlichen Hinweisen darauf, wie er seine Ergebnisse verbessern kann und welche Hilfestellungen möglich sind. Wertschätzung bedeutet offene Kommunikation unter Verzicht auf Willkür. Bei Thönes gibt es keine Akkordkolonnen. Gearbeitet wird ausschließlich mit festangestellten Mitarbeitern, teilweise in zweiter Generation. Sie haben ein Gefühl für die schonende Schlachtung und ein Auge für Qualitätsnuancen, die die Kunden gut belohnen. Natürlich ist der Verbund nicht nur eine Wertegemeinschaft, sondern auch eine Wertschöpfungsgemeinschaft. Über angemessen und unangemessen, richtig und falsch entscheidet oft der Blick ins Portemonnaie. Aber hier heißt wirtschaften, alle industrielle Logik und Notwendigkeit am Qualitätsbegriff der Handwerkskunst auszuweichen. Gepflegt wird eine flache Hierarchie; sie sorgt für die nötige Informationsdichte.

Wertschätzung ist die Basis für Wertschöpfung

Der Thönes Natur-Verbund ist ein Verbund der Persönlichkeiten. Jeder einzelne Landwirt

steht im Mittelpunkt. Fairness gegenüber Mensch und Tier, also ertragsstabile bäuerliche Bio-Landwirtschaft, artgerechte Tierhaltung und schonende Schlachtung. Klarheit über den Weg der Ware, also größtmögliche Transparenz bei der Erzeugung und Verarbeitung und bester Geschmack für alle Verbraucher, die ihn schätzen oder für sich selbst wiederentdecken möchten. Wie jede offene Wertegemeinschaft entwickelt sich der Verbund weiter, stellt sich neuen Herausforderungen und ringt um neue Antworten, wenn sich die Welt um sie herum, der Markt für Fleisch und Wurst oder die wissenschaftlichen Erkenntnisse wandeln. Dabei wird die unternehmerische Freiheit gepflegt.

Philosophischer Imbiss in der Wurstküche

Eines der jüngsten Kommunikationskinder ist der „Philosophische Imbiss“. Hierzu laden Thönes-Metzger ihre Kunden in die Wurstküche ein, um zusammen mit einem habilitierten Philosophen Fragen zu erörtern wie: Haben Tiere Bewusstsein? Ist es moralisch vertretbar, Tiere zu töten und aufzuzessen? Wie verträgt sich das mit dem Phänomen des Genießens? Mit dieser Veranstaltungsreihe bieten die Bauern, Schlachter und Metzger eine Gelegenheit, sich gemeinsam zu besinnen. Sie möchten in Erinnerung bringen, dass ihre Gedanken rund um die alternative Erzeugung von Fleisch keine schwärmerische oder modische Schöngesteier ist, sondern Ergebnis reiflicher Überlegung.