

Wenn es um die Wurststulle geht

NEUANSIEDLUNG Der Thönes-Natur-Verbund vom Niederrhein eröffnet mit zunächst vier Mitarbeitern an der Müritz eine neue Produktionsstätte.

VON HANS-JOACHIM GUTH

BOLLEWICK. Thomas Thönes will die Wurststulle retten. Der Inhaber einer mittelständischen Schlachtereierei im niederrheinischen Wachtendonk (Landkreis Kleve) plant eine große Marketingaktion unter oben genanntem Thema: Rettet die Wurststulle.

„Wenn man sich anschaut, was heutzutage Kinder an Essen mit in die Schule nehmen oder was auf dem Abendbrotstisch steht, dann ist es höchste Zeit für einen solchen Aufschrei“, sagt der Unternehmer. Und er erinnert sich, dass es ähnliche Überlegungen waren, die vor zehn Jahren aus der „einfachen“ Schlachtereiererei den „Thönes-Natur-Verbund“ werden ließen. „Damals wollte meine Mutter Vegetarierin werden“, erzählt der Firmenchef. Blasse Koteletts und Schnitzel, die in der Pfanne ob ihres Wassergehaltes mehr kochten als braten – die Frau verweigerte den Dienst am Herd. Was Ehemann Egidius bewog, sich die Höfe, die den Betrieb belieferten, einmal etwas näher anzuschauen. Und es fand sich Fleisch, das in der Pfanne kaum an Gewicht verlor, das eine appetitliche Farbe beim Braten bekam und das zudem auch noch gut schmeckte. Das Fleisch stammte von einem Bauern, der die Zeichen der modernen Zeit nicht verstanden hatte, der entgegen dem Zeitgeist seine Tiere immer noch auf Stroh hielt und der den Einsatz diverser Antibiotika kategorisch ablehnte.

Frau Thönes konvertierte nicht zu den Vegetariern, die Familie – unterstützt von einem Unternehmensberater – hatte eine neue Geschäftsidee, die vom Thönes-Natur-Verbund.

„Das Prinzip ist simpel“, meint Thomas Thönes. „Fleischerzeuger, Schlachter und Metzger gehen fair miteinander um, sind einander quasi wechselseitig verpflichtet. „Die Bauern sichern dem Schlach-



Unmittelbar vor Deutschlands größter Feldsteinscheune wurden in Bollewick die Landwerkstätten errichtet. Am 7. Oktober nimmt hier der Thönes-Natur-Verbund den Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb auf.

FOTOS (2): BERND LASDIN

ter zu, nur Tiere zu liefern, die ein Leben vor dem Tod hatten. Der Schlachthof garantiert die Abnahme der vereinbarten Menge und er garantiert vernünftige Preise.“

Dieser innere Zusammenhang habe den Verbund stark gemacht und habe ihn bis heute erfolgreich am Markt bestehen lassen. Angesichts mancher Pleiten bei diversen Markenfleischanbietern sei diese Tatsache nicht die schlechteste Referenz. Im Bündnis vereint sind heute an die 250 Haupt- und Nebenerwerbslandwirte, der

Schlachtbetrieb mit 70 Mitarbeitern sowie mehr als 50 Metzgereien.

Und Thönes hat weitere Pläne, nicht am Niederrhein, dafür an der Müritz. Auf der Biofach 2006 in Nürnberg, der Weltleitmesse für Bio-Produkte, traf er mehr per Zufall auf Leute aus Bollewick (Landkreis Müritz), die Partner für ihr Projekt der Landwerkstätten suchten. Eine gläserne Produktion wollte man hier etablieren, neue Produkte mit neuen Märkten verbinden. „Die Lage im magischen Dreieck zwischen Berlin und Ham-

burg kam uns ebenso zupass wie die Vielzahl von Landwirten, die sich hier mit Bio befassen“, erläutert Thomas Thönes die Entscheidung des Familienbetriebes, sich in Bollewick einzumieten. „Ich merkte rasch, dass hier die Chemie stimmte, dass die Offenheit in der Zusammenarbeit, die wir jedem Partner entgegenbringen und demzufolge auch von jedem Partner abverlangen, gegeben war“, so Thönes.

Mehr als eine Million Euro hat die Gemeinde in die bauliche Hülle gesteckt, aus Wachtendonk kam

noch einmal in etwa die gleiche Summe für den Innenausbau – am 7. Oktober soll das Unternehmen an den Markt gehen. 50 Schweine und fünf Rinder werden hier zunächst pro Woche von vier Mitarbeitern geschlachtet und verarbeitet. „Möglichst kurzfristig wollen wir den Betrieb auf 120 Schweine und 15 Rinder hochfahren, wozu dann 20 Mitarbeiter vonnöten sein werden“, erläutert Thönes die Unternehmensphilosophie. Die Märkte in Hamburg und Berlin seien zweifelsfrei vorhanden. „Und froh wären wir, wenn sich auch in der Region die eine oder andere Metzgerei unserem Verbund anschließen würde“, so der Firmenchef. Der aber hinzufügt, dass ein solcher Anschluss nur ganz oder gar nicht erfolgen könne. „Ich kann im Verkauf nicht die eine Ware preisen und die andere nicht loben“, macht Thönes auf den zu erwartenden Spagat aufmerksam, für den Fall, dass ein Fleischergeschäft herkömmliche Ware und die vom Natur-Verbund gleichermaßen anbieten wollte.

Thomas Thönes will die Wurststulle retten. Nun auch vom Standort Bollewick aus. In den dortigen Landwerkstätten wäre sogar noch Platz für einen Biobäcker. „Schließlich braucht gute Wurst auch gutes Brot, auf dem sie liegt.“

@ www.thoenes-natur-verbund.de

Rekordmarke

Mit Stichtag 31. Juli 2007 wurde in Mecklenburg-Vorpommern erstmals die Marke von 120 000 Hektar ökologisch bewirtschafteter Fläche überschritten. Das entspricht 8,9 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche insgesamt. Im ersten Halbjahr ist die Zahl der zertifizierten Unternehmen um 78 auf 864 gestiegen. 2007 stellt das Landwirtschaftsministerium in Schwerin zusätzlich 750 000 Euro zur Förderung der ökologischen Wirtschaftsweise zur Verfügung. **LUMV**



Thomas Thönes (links) und Biolandwirt Wilhelm Schäkel aus Zempow gönnen den 180 Schweinen etwas Gutes: Topinambur als Bio-Sonderration.