



Knochenjob Bei Thönes zerlegen Mitarbeiter Schweinehälften – nach Festlohn und nicht im Akkord

Schöner schlachten

Tiere zu töten und zu zerlegen ist eine blutige Arbeit. Der Mittelständler **Thönes** will sie möglichst verantwortungsvoll erledigen – und sich damit vom ähnlich klingenden Schlachtkonzern Tönnies abgrenzen.

TEXT MARIO BRÜCK

Der Jungbulle steckt in einer Metallkonstruktion, die dem 420-Kilogramm kaum Bewegungsfreiheit lässt. Behutsam setzt Rüdiger Schwarz das Bolzenschussgerät auf den mächtigen Kopf. Das Tier ist unruhig. Der 1,90-Meter-Mann hängt das Gerät zurück in die Halterung, tritt einen Schritt beiseite, streicht dem Tier über Kopf und Rücken. Eine knappe Minute später legt der 50-Jährige wieder an und jagt den Bolzen millimetergenau in das Gehirn des Rinds. Das zuckt – und sackt zusammen.

Der gelernte Metzger kennt die Befindlichkeiten der Tiere und die Stelle für den perfekten Schuss, die laut Tierärztlicher Vereinigung „am Kreuzungspunkt zweier gedachter Diagonalen zwischen der Augenmitte und der Mitte des gegenüberliegenden Rands des Hornansatzes“ liegt. Wenn er sie

trifft, wird dem Rind wenig Leid zugefügt. Dass die Tiere ohne Qual sterben, gehört zum Geschäftsmodell der Großschlachtereier Thönes in Wachtendonk am Niederrhein.

Deren Arbeitsweise steht im Gegensatz zu den durchgetakteten Massentötungsanlagen von Branchengrößen wie Tönnies und Westfleisch. Coronaausbrüche haben das Interesse der Öffentlichkeit einmal mehr auf die Zustände dort gelenkt: Von Subunternehmern ausgenommene und in Unterküften eng an eng untergebrachte Mitarbeiter schlachten Tiere industriell und zerlegen unter enormem Zeitdruck das Fleisch. Doch schon vergangene Skandale änderten an den Vorlieben der Verbraucher wenig, die weiter vorwiegend günstige XXL-Schnitzel auf den Rost und in die Pfanne werfen. Für Anbieter wie Thönes bleibt die Nische.

Vor 32 Jahren gründete der heute 51-jährige Diplomökonom Thomas Thönes zusammen mit seinem Vater Egidius einen Zusammenschluss von Landwirten, Metzgereien, Biosupermärkten und Lebensmittelläden. Heute liefern rund 130 Vertragsbauern ihre Tiere an den Schlachthof, der mit 65 Mitarbeitern jährlich 15 Millionen Euro umsetzt. Die Viehtransporte sind maximal zwei Stunden unterwegs. Fleisch, das Thönes nicht an die rund 100 Verbundmetzgereien liefert, verarbeitet das Unternehmen selbst zu Salami, Blut- und Leberwurst sowie Schinken. Abnehmer sind Bioladenketten sowie einige selbstständige Edeka- und Rewe-Supermärkte in Nordrhein-Westfalen. Seit 2007 beliefert ein zweiter Thönes-Schlachthof in Mecklenburg-Vorpommern zudem Berlin und Hamburg. Großschlachtereier heißt Thönes übrigens nicht, weil der Betrieb groß ist, sondern weil Thönes große Tiere wie Rinder schlachten darf.

Der Betrieb in Wachtendonk schlachtet wöchentlich zwischen 40 und 60 Rinder, ein paar Tausend Hühner, Gänse, Puten und Enten sowie 500 bis 600 Schweine. „Unsere Monatsschlachtleistung bei Schweinen entspricht dem, was Tönnies in Rheda-Wiedenbrück in einer Stunde schlachtet“, sagt Thönes: „Zwischen Thönes und Tönnies liegen nicht nur 3 Buchstaben und 167 Kilometer, sondern Welten“, erklärt er in einem Schreiben an seine Kunden. Sein Naturverbund garantiert „faire Bedingungen für Mensch, Tier und Umwelt – nachvollziehbar vom Landwirt bis zum Kunden“.

Stressfrei sterben

Thönes zahlt allen Mitarbeitern ein Festgehalt, niemand werde danach entlohnt, wie viele Schweine, Rinder oder Hühner er schlachtet. Dass seine Arbeiter stressfrei agieren könnten, sei nicht nur menschenfreundlich, sondern steigere auch die Qualität seiner Produkte. Messungen der Tierärztlichen Hochschule Hannover hätten gezeigt, dass der Herzschlag der Tiere ruhiger und das Blut mit weniger Adrenalin belastet sei als in herkömmlichen Betrieben. Stresshormone mindern die Fleischqualität.

Um deren Ausschüttung zu minimieren, karren Bauern ihre Tiere schon am Abend vor der Schlachtung in kleinen Hängern an. Eine Schweineherde bleibt dann über Nacht zusammen und wird gegen 5.30 Uhr in den

Schlachthof getrieben. Einzelnen laufen die Tiere in einen speziell konstruierten, halbrunden Gang, der ihnen die Angst nehmen soll. An dessen Ende wartet ein Metzger, der das Tier mit einem Elektroschock betäubt. Sekunden später wird die Kehle durchschnitten, sodass das Tier bewusstlos verblutet. Rund 15 Mitarbeiter arbeiten zuerst in der Schlachtung, anschließend setzen sie ihre Schicht in der Zerlegung fort. „Unsere Mitarbeiter in der Produktion müssen das komplette Tier kennen“, sagt Thönes.

Bis ins Kühlhaus

Manche Landwirte schauen vor Ort bei Schlachtung und Zerlegung zu, wenn sie wollten, könnten sie den Prozess bis ins Kühlhaus verfolgen, sagt Klemens Hinßen, der bei Thönes für Einkauf und Qualitätssicherung zuständig ist. Bei anderen Betrieben müssten die Bauern draußen bleiben.

So wie bei Tönnies in Rheda-Wiedenbrück. In einer der größten Schlachtfabriken in Europa wird das Vieh in mehrstöckigen Transportern mit bis zu 120 Tieren angekart, kurze Zeit später in die Schlachtung getrieben, im Akkord mit Kohlendioxid betäubt und anschließend getötet. Obwohl sogar Studien der eigenen Forschungsstif-

„Zwischen Thönes und Tönnies liegen nicht nur 3 Buchstaben und 167 Kilometer, sondern Welten“

THOMAS THÖNES
Großschlachtereier Thönes

tung zu eindeutigen Ergebnissen kommen, verweigere das Unternehmen seit Jahren die Umstellung der Betäubung auf weniger leidvolle Methoden, kritisieren etwa die Tierschutzaktivisten von Peta.

„Die Betäubung ist der sensibelste Bereich“, sagt Thönes. Deshalb setze er hier besonders ruhige und respektvolle Mitarbeiter ein. Da diese Qualitäten kaum messbar sind, wird bei der Schlachtung jeder Schritt von Amts wegen überwacht. „An den Schlachttagen sind ein Veterinär und drei Fleischbeschauer anwesend,“ sagt

Einkaufsleiter Hinßen. Pro Tier hätten die Mitarbeiter vom Kreis Kleve dreißig Sekunden für eine Kontrolle – „das ist viel Zeit“, sagt Hinßen. Bei Tönnies etwa bleiben Kontrolleuren kaum mehr als zwei Sekunden pro Tier.

Auch Zoll, Arbeitsschutz und Berufsgenossenschaft schicken regelmäßig Mitarbeiter vorbei. Überwachungen sind für Thönes aber nicht nur lästige Pflicht, sondern auch ein Marketinginstrument. Der Betrieb werde mehrfach durch Audits für den IFS Food Standard oder die Biozertifizierung kontrolliert. „Im Schnitt haben wir zwei Kontrollen pro Monat von unterschiedlichen Behörden und Prüfstellen“, sagt Thönes.

Mit den von ihnen erteilten Siegeln will er Verbraucher von der Qualität seiner Produkte überzeugen. Die Ähnlichkeit seines Namens mit dem umstrittenen Großschlachter Tönnies laufe diesem Bemühen allerdings zuwider. Das bringe derzeit sicher Probleme, die Familientradition zähle da weniger, sagt Thönes: „Glücklicherweise haben wir in den vergangenen Jahren den Familiennamen im Geschäft nach außen deutlich zurückgenommen.“ Ab dem kommenden Jahr soll er da ganz verschwinden – und nur noch intern auftauchen. ■

Demokratie und Wirtschaft.

Der Essaypreis der Hertie-Stiftung

Jetzt bewerben!

www.ghst.de/essaypreis

- › Hertie-Stiftung und Wirtschaftswoche laden ein, über das Verhältnis von Demokratie und Wirtschaft nachzudenken.
- › Prämiert werden unveröffentlichte, für den Essaypreis verfasste Texte (1. Platz mit 5.000 €, 2. Platz mit 3.000 € und 3. Platz mit 2.000 €) sowie bereits publizierte Texte (1. Platz mit 3.000 €).
- › Die unveröffentlichten Gewinnertexte erscheinen in der Wirtschaftswoche.
- › Einsendeschluss ist der 31. Juli 2020

 GEMEINNÜTZIGE
Hertie Stiftung



Medienpartner

 **Wirtschafts
Woche**