

Anna-Lena Kast

Neues Schlachthaus in Römerstein-Böhringen

Böhringer Metzgerei Rieck setzt auf eigene Schlachtung und sichert Arbeitsplätze



Metzgermeister Jochen Rieck (re.) und seine Familie verarbeiten bisher auf 150 Quadratmetern Fleischprodukte, im Neubau sollen ihnen und ihren Mitarbeitern dafür 600 Quadratmeter zur Verfügung stehen.

Kast



Spatenstich für den Neubau der Metzgerei Rieck in Böhringen.

Römerstein sz Der geplante Neubau der Metzgerei Rieck für eine rund 600 Quadratmeter große Produktionshalle im Römersteiner Ortsteil Böhringen ist nicht nur ein deutliches Bekenntnis zum Ort, sondern vor allem ein großer Schritt in die Zukunft. Das machte Jochen Rieck, Geschäftsführer des Familienbetriebs, beim Spatenstich am Donnerstag deutlich: „Wir wollen durch diesen Neubau nicht nur unsere vorhandenen Arbeitsplätze, sondern zudem auch die Qualität unserer Produkte sichern.“

Aus Sicht der Familie Rieck haben mehrere Gründe dafür gesprochen, diese rund 1,5 Millionen Euro teure Halle zu bauen. „Unsere bisherigen Schlacht- und Produktionsräume sind einfach zu klein“, sagt Rieck. Bisher werden auf etwa 150 Quadratmetern und über mehrere Etagen hinweg, die Tiere geschlachtet und zu Fleischprodukten verarbeitet. Künftig soll dies auf rund 600 Quadratmetern und auf nur einer Etage vonstattengehen.

Ein weiterer Grund für den Neubau im Böhringer Neubaugebiet ist, dass es der Metzgerei Rieck nicht möglich ist, das bereits bestehende Geschäft in der Ortsmitte zu erweitern. „Wir arbeiten hier mitten im Ort, da ist kein Platz mehr“, sagt Jochen Rieck.

Mit den Neubau wollen Riecks und ihre insgesamt rund 50 Mitarbeiter vor allem eines erreichen: „Das, was wir haben, unter den besten Bedingungen herstellen und den Qualitätsstandard sichern“, ergänzt Birgit Rieck. Derzeit arbeiten sieben Metzger im Betrieb und verarbeiten pro Woche zirka 35 bis 40 Schweine und zwei bis drei Rinder. Wenn der Neubau fertiggestellt ist, könne die Zahl der Angestellten erhöht werden.

„Wir können dann wahrscheinlich bis zu zehn Metzger beschäftigen“, blickt Jochen Rieck voraus. Zusätzlich soll durch den Neubau gewährleistet werden, dass künftige Auszubildende übernommen werden. „Das ist uns sehr wichtig. Denn wir hatten bislang jedes Jahr einen Auszubildenden“, so Rieck.

Die neue Halle soll neben der Schlachtung und Produktion auch den Versand der Produkte beherbergen - und nach den neuesten Hygienevorschriften zertifiziert und mit den modernsten Anlagen ausgestattet sein. „Im Neubau wird es beispielsweise separate Kisten- und Fertiglager geben“, erzählt Rieck. Somit soll verhindert werden, dass bereits fertige Ware mit der Rohware in Berührung komme.

Außerdem werden die reinen und unreinen Räume optisch und räumlich voneinander getrennt werden. „Rein und unrein bedeutet in diesem Fall, dass im einen Fall die Tiere das Fell noch haben, im anderen Fall sind sie gehäutet“, klärt Jochen Rieck auf.

Die Entscheidung, auch in Zukunft die Tiere selber zu schlachten, war für Jochen Rieck eine bewusste: „Wenn wir selber schlachten, wissen wir genau, wie sie geschlachtet werden – bei Schlachthöfen weiß man es einfach nicht.“ Auch weiterhin sollen die zu schlachtenden Tiere von Höfen der näheren Region stammen. „Damit stärken wir auch die Landwirtschaft, wenn diese ihre Tiere verkaufen kann.“

Winter lobt den Neubau

Ebenfalls positiv blickt Römersteins Bürgermeister Matthias Winter dem Bau entgegen. „Wir freuen uns, dass die Metzgerei Rieck mit ihren hervorragenden Produkten in unseren Ort

investiert.“ Er hob zudem hervor, dass auch die künftig stattfindende eigene Schlachtung von Tieren der Region lobenswert sei. Beim Bau der Halle wird die Familie Rieck vom Planungsbüro Schwan unterstützt.

Michael Wirth, Prokurist der Firma, setzt dabei klare Ziele, was die Fertigstellung des Neubaus angeht: „Unser Plan ist, dass der Neubau im April oder Mai 2015 fertig ist – natürlich nur, wenn der Winter mitspielt.“