

Ein Stück Zukunft für den Teller

Eine Investition in die eigene Zukunft und in die der regionalen Landwirtschaft allgemein tätigt der Böhrringer Metzgereibetrieb Rieck. Im Gewerbegebiet "Unter Lau" wird eine neue Produktionsstätte gebaut.

MICHAEL KOCH | 25.10.2014



Kleiner Spatenstich mit großer Bedeutung für die Beteiligten, von links: Planer Michael Wirth, Bürgermeister Matthias Winter, Familie Rieck und Bauunternehmer Tobias Vöhringer (2. von rechts.) Foto: Michael Koch

Am Donnerstag war Spatenstich, in einem halben Jahr schon soll die Produktion anlaufen. So zumindest stellen sich Jochen und Birgit Rieck mit ihrem Planer Michael Wirth von der Schwan Projekt GmbH den Bauablauf zur neuen Metzgerei Rieck vor. 1,5 Millionen Euro investiert die Familie, auf einer Gesamtfläche von 600 Quadratmetern entsteht ein "zukunftsorientierter Betrieb mit modernsten Qualitätsstandards", wie es die Bauherren formulieren.

Bislang hat das Familienunternehmen seinen Sitz in der Böhrringer Ortsmitte, dort waren die räumlichen Kapazitäten aber ausgereizt. Deswegen werden für die Schlachtung und die Produktion samt Versand die neuen Räumlichkeiten im Gewerbegebiet geschaffen, das Ladengeschäft in Böhrringen ist ebenso wie die Filialen in Donnstetten, Bempflingen, Neuffen und Großbettlingen nicht tangiert.

"Wir sind froh über dieses Bekenntnis der Firma zum Standort Böhrringen", freute sich auch Bürgermeister Matthias Winter beim Spatenstich. Er betonte die Bedeutung der Schlachtereier für die regionale Landwirtschaft. Schließlich kommen die Vieh-Zulieferer ausschließlich aus Römerstein, Wittlingen und Grabenstetten.

Der Neubau erfüllt alle Hygienevorschriften nach EU-Zertifizierung, außerdem werden sich die Arbeitsbedingungen seiner Metzger verbessern, ist Jochen Rieck überzeugt. Sieben an der Zahl hat er bislang beschäftigt, in den neuen Räumen könnten es dann sogar mehr werden. "Um genügend qualifiziertes Personal zu haben, sind wir seit jeher ein Ausbildungsbetrieb." Ein Umstand, auf den Familie durchaus stolz ist. Auch Tochter

Daniela ist gelernte Metzgermeisterin, sie könnte eines Tages den Betrieb übernehmen, wie die Eltern hoffen. Somit scheint das Familienunternehmen nach Fertigstellung ihres Neubaus bestens für die Zukunft gerüstet zu sein.