Exkursion zur Großschlachterei Thönes

11.11.2022 16:59

Am Donnerstag, dem 20. Oktober 2022, versammelten sich die beiden Erdkundegrundkurse der Q1 der Luisenschule um 7.45 am Südbad, um die Großschlachterei Thönes zu besichtigen und sich ein Bild von den damit zusammenhängenden Vorgängen zu machen. Pünktlich um 8.00 Uhr verließ der Bus den Treffpunkt und die Kurse machten sich in Richtung Wachtendonk auf, wo sich der Betrieb befindet.

Auf der etwa einstündigen Hinfahrt wurden die Schülerinnen und Schüler schon etwas in das Thema eingeführt und bekamen ein Informationsblatt von den begleitenden Lehrpersonen, Frau Kühnen und Herrn Bergers.

Um ca. 9.00 kam die Gruppe voller Neugier und Vorfreude am Unternehmensgelände an und wurde zu erst von Herr Klemens Hinßen (Leitung Einkauf & Qualitätsmanagement) und Frau Michaela Greuel (Einkauf & Qualitätsmanagement) begrüßt. Daraufhin folgte eine Einweisung und Erläuterung in das Unternehmen, bei welchem es sich nicht um einen herkömmlichen Schlachtbetrieb handelt, sondern um ein Mitglieds-/ Gründungsunternehmen des Naturverbunds. Das Besondere am Naturverbund ist sein Fokus auf tiergerechte Haltung sowie die natürliche Fütterung der Tiere auf ausgewählten regionalen landwirtschaftlichen Betrieben, von denen die Schülerinnen und Schüler im Anschluss noch einen besuchen konnten.

Nach der Einweisung und der Ausstattung mit Schutzkleidung aller Besucher startete der Rundgang durch den Schlachtbetrieb. Die große Gruppe wurde in zwei kleine Gruppen aufgeteilt und diese durchliefen jeweils den Weg, den die Tiere durchlaufen, vom Anfang (Übernachtungsstall) über verschiedene Stationen (bspw. der Betäubung oder der Zerlegung) bis zum Ende (die Kühlkammer). Allerdings waren die Kurse an einem Tag ohne tatsächliche Schlachtung zu Besuch, was die ganze Exkursion auch nur ermöglicht hat.

Während des Rundgangs wurden die einzelnen Schritte der Verarbeitung detailliert beschrieben, sodass der gesamte Schlachtungsprozess durch die reale Nähe zu den Maschinen und dem schon zerlegten Fleisch für uns viel nachvollziehbarer und verständlicher war, als es durch Berichte aus Zeitungen und Fernsehen hätte sein können.

Nachdem alle Fragen geklärt waren und die Schülerinnen und Schüler nun ein genaueres Bild eines Schlachthofes und dem Prozess einer Schlachtung hatten, machte sich die Gruppe auf den Weg, einen Partnerbetrieb von Thönes zu besuchen.

Vor Ort angekommen wurden wir vom Besitzer des Landhofes begrüßt und willkommen geheißen. Auch dort erfolgte eine kurze Einweisung in den Hofbetrieb und die Zusammenarbeit zwischen Thönes und dem landwirtschaftlichen Betrieb wurde den Schülerinnen und Schülern erläutert. Der Gruppe wurden auftretende Probleme im Geschäftsbereich erklärt, beispielsweise der sinkende Konsum von hochwertigem Fleisch, sowie immer weiter steigende Kosten, vor allem in solchen Betrieben, die tatsächlich nachhaltig und tiergerecht arbeiten.

Daraufhin wurden die Besucher durch die Stallanlagen und Futtervorräte geführt, wo deutlich wurde, dass die Schweine dort viel mehr Platz und Frischluft haben als auf herkömmlichen Höfen.

Mit einem Gruppenfoto und einem lauten „Danke“ verabschiedeten sich die Besucher mit vielen neugewonnenen Eindrücken und einem neuen Wissensstand hinsichtlich der Landwirtschaft (mit Fokus auf die Schlachtung von Schweinen und Rindern) trat die Gruppe um ca. 12.45 die Rückreise nach Mülheim an.

Auch langfristig bleibt uns von unserem Besuch im Schlachthof die Erkenntnis, das Fleisch nicht als selbstverständliche Massenware gesehen werden sollte und wir es in Zukunft bewusster essen wollen. Beim Kauf von Fleisch spielt auch das Tierwohl eine große Rolle bei der Kaufentscheidung.