

Schlachthof findet zu alter Stärke zurück

Der Betrieb in Crimmitschau ist einer der letzten seiner Art in Sachsen und wäre vor zwei Jahren selbst beinahe Opfer der Schlachtbank geworden. Das Tief ist überwunden.

Von [Uwe Mühlhausen](#)
erschiene am 23.01.2016

Crimmitschau. Matthias Thust hat nur ein kurzes Wochenende. Bereits am späten Sonntagnachmittag fährt der 41-Jährige von seinem Wohnort Mülsen zum Schlachtbetrieb an der Kitscherstraße in Crimmitschau und kümmert sich als Chef des Unternehmens persönlich um die Annahme der Tiere. Die verbringen ihre letzten Stunden in speziellen Boxen. "Damit sind die Tiere weniger gestresst als wenn sie vom Lieferwagen direkt zur Schlachtung kommen. Die Erholungsphase wirkt sich positiv auf die Fleischqualität aus", erklärt der Fleischermeister.

Nach der Annahme geht es noch einmal für einen Kurzschlaf nach Hause. Kurz vor 2 Uhr klingelt Montagfrüh der Wecker. Gut eine Stunde später ist Matthias Thust wieder in der Firma. Mit ihm bis zu fünf weitere Fleischer. Viel Zeit zum Plaudern bleibt dem Team nicht. Bis zu 60 Schweine müssen binnen kurzer Zeit geschlachtet werden. Kurz vor 6 Uhr rollen die ersten Fahrzeuge vom Hof und bringen die frische Ware zu den Abnehmern. "Montags und dienstags ist bei uns immer Hochbetrieb. Da ist bei den Fleischereien, die wir beliefern, der Bedarf am größten", sagt der Leiter des Schlachtbetriebes. Gegen Wochenende wird es ruhiger. Freitags werden nur noch rund 20 Schweine geschlachtet. Die Borstenviecher machen den Hauptanteil aus. "Geschlachtet wird alles, was vier Beine hat, außer Wild", sagt der Meister. Dazu gehören neben Rindern, Pferden, Schafen in geringen Stückzahlen auch Ziegen. Meistens handelt es sich dabei um Lohnschlachtereien.

1993 übernahm das Agrarunternehmen Lauenhain (AUL) die ehemalige Notschlachtstelle an der Kitscherstraße und baute diese zu einem modernen Betrieb um. Heute gehört das Unternehmen mit seinen acht Angestellten zu den größten seiner Art in Sachsen.

Vom alten Schlachthof, dessen Geschichte bis in das Jahr 1899 zurückreicht, blieb nur ein kleiner Teil erhalten. Als das AUL die Notschlachtstelle übernahm, war diese total heruntergekommen. Innerhalb eines Jahres baute der Trägerbetrieb den Gebäudeteil in einen modernen Schlachtbetrieb um. Dazu gehörte unter anderem auch der Einbau einer modernen Schlachtstrecke mit Zerlegeraum und Kühlzelle. Der größte Anteil der Schweine, die im Schlachthof verarbeitet wurden, stammte vom AUL. Als das Landwirtschaftsunternehmen vor zirka zwei Jahren aus wirtschaftlichen Gründen die Schweineproduktion einstellte, drohte dem Tochterunternehmen das wirtschaftliche Aus. Heute ist das Agrarunternehmen Thonhausen, kurz hinter der Landesgrenze auf Thüringer Flur gelegen, der größte Schweinelieferant des Schlachtbetriebes. Die verarbeiteten Rinder kommen noch immer vom AUL, zu dem das Unternehmen weiterhin gehört. Der Kundenstamm besteht aus zahlreichen Fleischereien und Gaststätten bis hin zu Großküchen in einem Radius von rund 30

Kilometern. Die meisten werden beliefert. "2015 wurden insgesamt 7200 Tiere geschlachtet und zerlegt. Damit haben wir fast wieder die alten Zahlen wie zu den Glanzzeiten erreicht."

Seit 2003 unterhält der Schlachthof auf seinem Firmengelände auch eine Betriebsverkaufsstelle. In der erhalten die Kunden neben Fleisch aus eigener Schlachtung auch Wursterzeugnisse. "Die kaufen wir von den Fleischereien dazu, sozusagen das Beste vom Besten", sagt der Fleischermeister.



Matthias Thust bei einem Kontrollgang durch das Kühlhaus des Schlachthofes.

Foto: Thomas Michel