

Die Zeichen stehen auf mehr Regionalität

Uwe Wiedmaier aus Glatten erweitert seinen Schlachtbetrieb um eine Produktionsstätte

afz | mm | Glatten ■ Seinen vor 20 Jahren gebauten Schlachthof hat Uwe Wiedmaier aus Glatten bei Freudenstadt im Schwarzwald jetzt um eine komplett neue Produktionsstätte erweitert.

Bauen oder Schließen? Dass sich Uwe Wiedmaier schließlich für die Erweiterung seines Schlachtbetriebs um eine Produktionsstätte entschied, hängt wohl auch damit zusammen, dass seine beiden Töchter und sein Sohn zumindest bisher mitziehen. Die Weiterführung des Fachgeschäfts, das der Obermeister der Innung Freudenstadt/Horb heute in fünfter Generation führt, feierte vor neun Jahren immerhin das 100. Jahr des Bestehens. Die beengte Lage im Glattener Ortskern hatte Wiedmaier bereits vor 20 Jahren dazu gezwungen, etwa einen Kilometer Luftlinie vom Stammgeschäft entfernt, einen Schlachtbetrieb zu errichten. Er umfasste eine Betriebsfläche von 330 Quadratmetern. Jetzt ließ der 45-Jährige eine Produktionsstätte von der gleichen Größe bauen – mit Wurstküche, Reife-, Pökelraum, Räucheranlagen, Verpackungsraum und Kistenlager.

Jeder Quadratmeter wird ausgenutzt

Die Elektroinstallationen wurden auf dem begehbaren Dachboden unmittelbar über dem Neubau angeordnet. Die Kühlung verläuft frequenzgesteuert, das heißt, dass nur die jeweils benötigte Kältemenge erzeugt wird. Im Stockwerk unter der Räucherkammer für Wiedmaiers wichtigstes Produkt, den Schwarzwälder Schinken, ist die Sägemehlfeuerung mit Tannen- und Fichtenreisig untergebracht. Neu ist auch der mittwochs und samstags morgens geöffnete Kilomarkt mit begehbarem Kühlraum und einem Angebot an verpackter Ware.

Produktion und Kühlung kann Wiedmaier per Computer von zu Hause aus steuern. Dennoch ist es unerlässlich, auch am Wochenende nach dem Rechten zu sehen. Bereits zwei Mal wurde in den Betrieb in Ortsrandlage eingebrochen.

Für den Neubau, in dem neun Mitarbeiter beschäftigt sind, investierte Wiedmaier eine knappe Million Euro. 20 Prozent an EU-Fördermitteln wurden ihm zur Verfügung gestellt; aller-



An den vor 20 Jahren erstellten Schlachthof ließ Uwe Wiedmaier eine Produktionsstätte angliedern. | Fotos: mm



Uwe Wiedmaier liefert seinen Schwarzwälder Schinken auch an die Gastronomie.

dings muss er fünf Jahre lang belegen, dass 70 Prozent der Tiere aus der Region kommen. Diesen Anspruch erfüllt er bereits seit längerem, denn das Schlachtvieh wird direkt von den Landwirten aus einem Umkreis von circa 20 Kilometern angeliefert. An zwei Tagen – Montag und Donnerstag – kommen insgesamt circa 80 Schweine, fünf bis zehn Stück Großvieh sowie ein bis zwei Kälber und Lämmer an die Haken. Einen Teil davon schlachtet Wiedmaier für Kollegen – dieses Angebot verzeichnete in den vergangenen Jahren immer stärkeren Zuspruch von denjenigen Betriebsinhabern, die keine EU-Zulassung vorweisen können. Weiteres Wachstum erhofft er sich auch in der Gastronomie: Bisher beliefert er schon circa 40 Kunden mit



Für den neuen Maschinenpark und die gesamten Baumaßnahmen investierte der Fleischermeister rund eine Million Euro.

Fleisch, Wurst und Schwarzwälder Schinken.

Veterinäramt begleitete die Baumaßnahme

Von der Planung bis zur Fertigstellung dauerte es lediglich 16 Wochen, so Architekt Steffen Peters bei der offiziellen Einweihungsfeier, an der neben den am Bau beteiligten Firmen und den Mitarbeitern auch Landrat, Bürgermeister, Obermeisterkollegen aus der Umgebung, Kreishandwerksmeister und Landesgeschäftsführer Ulrich Klostermann teilnahmen. Als Fachbehörde hatte das Freudenstadter Veterinäramt die Baumaßnahme begleitet. Sein Leiter Edmund Hensler erklärte, es handele sich bei der erweiterten Produktionsstätte um einen vorbildli-

chen Betrieb, der auch der EU-Kommission bei ihrer Besichtigung zugesagt habe. Am Tag nach der offiziellen Einweihung war die Bevölkerung aus Glatten eingeladen, den Neubau zu besichtigen. Die Resultate aus der Liveproduktion von Weißwürsten, Wienern, Roten und Fleischkäse konnten natürlich auch verkostet werden.

■ www.metzgerei-wiedmaier.de

WIEDMAIER IN GLATTEN

- **Betriebsgründung:** 1901
- **Inhaber:** Uwe Wiedmaier
- **Standort:** Stammgeschäft in Glatten (Schwarzwald), zwei Filialen in Freudenstadt, eine in Dietersweiler
- **Investition in Produktionsneubau:** Circa 1 Mio. Euro