

Samstag, 18. Juli 2020, Witzenhäuser Allgemeine / Lokales

## Betrieb will mehr schlachten

**Grünen-Politiker besuchen Bio-Frischgeflügel Roth in Unterrieden**



Den Produktionsweg erklärte Oliver Roth (rechts) den Grünen-Politikern Hans-Jürgen Müller (von links), Markus Hofmann und Sigrid Erfurth. Foto:s Nicole Demmer

Unterrieden – Von 60 000 auf 120 000 Schlachtungen im Jahr will der Bio-Frischgeflügelbetrieb Roth mit Sitz in Neu-Eichenberg und Unterrieden sich vergrößern. Dafür braucht es ein neues Schlachthaus. Stehen soll es künftig im Gewerbegebiet des Witzenhäuser Stadtteils.

Wie Betriebsinhaber Markus Roth am Freitag berichtete, hat es drei Jahre und einen sechsstelligen Betrag gebraucht, bis das Unterfangen genehmigt wurde. „Um wirtschaftlich leben zu können, müssen wir 120 000 erreichen“, berichtete Roth der Landesvorsitzenden der Grünen, Sigrid Erfurth, und dem lokalen Landtagsabgeordneten Hans-Jürgen Müller, die Müllers Kollegen Markus Hofmann aus Flieden bei Fulda auf seiner Sommertour begleiteten.

Seit 1997 besteht der Betrieb, der sich stetig vergrößerte. 2003 kauften Roth und seine Frau Susanne die ehemalige Fleischerei in Unterrieden, berichtet er. 2017 beschlossen sie, im Unterrieder Gewerbegebiet eine Schlachterei zu bauen, um die jetzige Kapazität an Hühnern, Puten und Enten im Jahr zu verdoppeln. Einen Teil der Hühner hält er selbst, der Rest wird von anderen Landwirten aufgezogen. Nun kam die Baugenehmigung für die Schlachterei.

„Ein langer Weg“, kommentierte Hofmann, Sprecher für Mittelstand, Handwerk, Tourismus und Kommunales. Der Schritt sei ein großer Gewinn für die Struktur der Landwirtschaft in der Region, sagte Müller. „Es hängen viele gute Arbeitsplätze dran.“ Und gutes Fleisch, wie eine Kundin sich spontan in das Gespräch einschaltete. „Wir haben lange gesucht, weil wir kein Industriefleisch wollen“, sagte sie. Daher sei sie extra aus Lohfelden mit ihrem Mann nach Unterrieden gekommen, um dort einzukaufen.

Beim Betriebsrundgang erklärten Jonas Dorn und Oliver Roth, wie aktuell das Hähnchen von der Wiese in Einzelteilen luftdicht verpackt in die Ladentheke kommt. Von der elektrischen Betäubung über die Tötung per Stich und der Brühe geht es in die Rupfmaschine.

Maximal 150 Hähnchen können so pro Stunde verarbeitet werden, so Dorn. Danach geht es für die ausgenommenen Tiere in die Kühlung, bevor sie zerlegt, verpackt und vakuumiert werden. nde