



## Beschlussvorlage Nr. 2020/185

15.07.2020

**Federführend:** Wirtschaftsförderung

**Beteiligt:** Baudezernat  
Finanzdezernat

### Tagesordnungspunkt:

### Sachstandsbericht Schlachthof

---

#### Beratungsfolge:

Gemeinderat	28.07.2020	Kenntnisnahme	öffentlich
-------------	------------	---------------	------------

---

#### Stand der bisherigen Beratung:

26. Mai 2020      Gemeinderat Vorlage 2020/72 Sachstandsbericht Schlachthof

#### Beschlussantrag:

Der Gemeinderat nimmt den Sachstandsbericht der Verwaltung zur Kenntnis.

gez. Stephan Neher  
Oberbürgermeister

gez. Thomas Weigel  
Erster Bürgermeister

gez. Dr. Hendrik Bednarz  
Bürgermeister

**Finanzielle Auswirkungen:**

HHJ	Kostenstelle / PSP-Element	Sachkonto	Planansatz
			EUR
Summe			EUR

Inanspruchnahme einer Verpflichtungs- ermächtigung <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		Bereits verfügt über	EUR
		Somit noch verfügbar	EUR
- in Höhe von	EUR	Antragssumme lt. Vorlage	EUR
- Ansatz VE im HHPI.	EUR	Danach noch verfügbar	EUR
- üpl. / apl.	EUR	Diese Restmittel werden noch benötigt <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
		Die Bewilligung einer üpl. /apl. Aufwendungen / Auszahlungen ist notwendig in Höhe von	EUR
		Deckungsnachweis:	

**Jährliche Folgekosten / -kosten nach der Realisierung:**

**Sichtvermerk, gegebenenfalls Stellungnahme der Stadtkämmerei:**

**Vorlage relevant für:**

Jugendvertretung

Integrationsbeirat

Behindertenbeirat

## 1. Ausgangslage

Der Rottenburger Schlachthof wurde im Jahr 1904 errichtet und befindet sich am südöstlichen Rand der Innenstadt direkt am Neckar. Das Gebäude steht unter Denkmalschutz und umfasst derzeit einen Schlachtbetrieb sowie zwei vermietete Wohnungen. Das Areal hat eine Fläche von 3.587 m<sup>2</sup> und befindet sich in städtischem Eigentum.

Die Stadt Rottenburg am Neckar hat 2014 für den Bereich ein Sanierungsgebiet (Bahnhof und östliche Königstraße) ausgewiesen. Die Sanierungsmaßnahme läuft bis Ende 2023. Planungsrechtlich befindet sich das Gebäude im städtischen Innenbereich.

Als Sanierungsziele für das Gesamtgebiet wurden u. a. neue Nutzungen für das Schlachthof-Areal vorgesehen, die das bestehende Angebot der Umgebung ergänzen und die Attraktivität des Stadtzentrums unterstützen. Im Rahmen der Bewerbung Rottenburgs um die Landesgartenschau wurden hierzu erste Ideen formuliert, so ist eine gastronomische, kulturelle oder auch eine öffentliche Nutzung an dieser reizvollen Lage direkt am Neckaruferweg und am Stadteingang denkbar.

## 2. Regionales Schlachten

Ökologisch verträglich, ökonomisch und sozial gerecht – mit diesen Zielen tritt die Stadt Rottenburg am Neckar an und setzt sich für Nachhaltigkeit ein. Kernpunkt der „Initiative N! Gutes Leben in Rottenburg“ ist eine zukunftsbeständige Stadtentwicklung, die den Erhalt und die Pflege der natürlichen Ressourcen und eine nachhaltige soziale und wirtschaftliche Entwicklung umfasst.

Rottenburg am Neckar war vor zehn Jahren die erste Fairtrade-Stadt in Baden-Württemberg und trägt auch heute noch dieses Siegel. Ein fairer landkreisweiter Apfel-Mango-Saft, regionale Äpfel und faire Bananen bei Gemeinderatssitzungen oder Geschenkkörbe vom Weltladen für Jubilare bezeugen, dass das Fairtrade-Siegel nicht nur ein Lippenbekenntnis ist. Die Lokale Agenda 21 ruft alle auf, die Entwicklung ihrer Stadt selbst in die Hand zu nehmen. In Rottenburg gehören dazu Initiativen wie der Verein Hiesig e. V., der sich explizit für die Förderung regionaler Produkte einsetzt, oder der Regional-Laden des AiS (Arbeit in Selbsthilfe), der eng mit Hiesig e.V. zusammenarbeitet. Bei städtischen Veranstaltungen werden Caterer bevorzugt, die hiesige Produkte verarbeiten.

Das Ziel Nr. 12 „Verantwortungsvoller Konsum und Produktion“ der insgesamt 17 Ziele der Nachhaltigkeitsstrategie für Baden-Württemberg (Initiative N!) will nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen. Deshalb setzt sich Rottenburg mit Blick auf das Tierwohl und auf die regionale Wertschöpfung mit kurzen Lieferketten dafür ein, regionales Schlachten in der Raumschaft zu erhalten.

## 3. Mietvertrag / Einrichtung AG Schlachthof

Marco Helle mietet seit 2006 den Schlachthof von der Stadt. Sowohl das historische Gebäude als auch der Schlachtbetrieb selbst sind stark sanierungsbedürftig. Die Stadt Rottenburg ist deshalb der Auffassung, den bis zum Juli 2021 laufenden Pachtvertrag nicht mehr langfristig zu verlängern, sondern gemeinsam mit den angrenzenden Kreisen und den Verbänden der produzierenden Betriebe eine Strategie für regionale Schlachtung zu entwickeln. Gleichzeitig ist die Stadt Rottenburg am Neckar dabei, Perspektiven für eine künftige sinnvolle Nutzung des Schlachthofgebäudes vor dem Hintergrund der Sanierungsziele zu entwickeln.

Im April 2020 wurde die „Arbeitsgruppe Schlachthof“ einberufen. Mitglieder des Verwaltungsausschusses, in dem alle Fraktionen und Gruppen des Gemeinderats vertreten sind, Vertreter\*innen von betroffenen Gruppen und Mitarbeiter\*innen der zuständigen Behörden analysieren zunächst die Situation rund um den Rottenburger Schlachthof und erarbeiten ergebnisoffen ein tragfähiges Konzept für eine regionale Schlachtinfrastruktur. Hier sitzen Vertreter\*innen der Landwirtschaft

und des Landesnaturschutzverbandes, Innungsmeister der Fleischerinnung, Vertreter\*innen des Hegerings sowie Vertreter\*innen des Veterinär- und des Landwirtschaftsamts beim Landkreis Tübingen mit der Rottenburger Stadtverwaltung an einem Tisch, also auch die Interessensgruppe, die sich für den Erhalt des Schlachthofbetriebs in Rottenburg am Neckar einsetzt.

Dass der Rottenburger Schlachthof eine Generalüberholung benötigt, ist unstrittig. Die Kosten hierfür sind höher, als wenn neu und ablaufoptimiert gebaut würde. Konsens der Arbeitsgruppe ist das Bemühen aller, eine attraktive Lösung für regionale Schlachtung hinzubekommen, bei der auch Kleinbetriebe einbezogen sind; und zwar nahtlos, egal ob mit Sanierung, Neubau oder anderen Lösungen.

## **4. Genehmigungen**

Die immissionsschutzrechtliche Genehmigung für den Schlachtbetrieb stammt vom 24.04.2015. Im Jahr 2019 sind einige kritische Mängel festgestellt worden, die aber aus Sicht des Landratsamtes zwischenzeitlich behoben werden konnten. Offensichtlich ist dennoch ein altersbedingter Sanierungsbedarf des Gebäudes. Die Stadtverwaltung prüft gemeinsam mit dem Landratsamt, ob bei umfangreichen Umbauten eine neue immissionsschutzrechtliche Genehmigung beantragt werden muss. Aufgrund der Genehmigungsvoraussetzungen kann die Kapazität des Rottenburger Schlachthofs vermutlich nicht erhöht werden.

Wie lange der Rottenburger Schlachthof in dieser Form und ohne größere Sanierungsmaßnahmen noch genutzt werden kann, ist ungewiss. Dies ist von der Entwicklung der rechtlichen Anforderungen abhängig. Außerdem ist unklar, wie lange die technischen Einrichtungen wie die Brühanlage, die Heizung oder die Lüftung noch funktionieren werden.

## **5. Prüfung alternativer Schlachträume**

Neben einem stationären Schlachthof gibt es verschiedene andere Möglichkeiten Schlachtungen durchzuführen. Jedoch sind Schlachtmöglichkeiten in Containern für das Landratsamt nicht vorstellbar. Mobile Schlachtlösungen sind nur als „Außenstelle“ eines bestehenden Schlachthofs sinnvoll und auch die Schlachthäuser in den Ortschaften könnten nur für nicht gewerbliche Hauschlachtungen genutzt werden, deren Erzeugnisse nicht in Verkehr gebracht werden, sondern ausschließlich zum Eigenverbrauch bestimmt sind.

## **6. Ermittlung des Sanierungs- und Investitionsbedarfs**

Die Stadt Rottenburg am Neckar hat seitens des städtischen Hochbauamtes die Kosten für eine Sanierung des denkmalgeschützten Gebäudes auf 3,2 Millionen Euro geschätzt. Dies würde lediglich die Sanierung der Gebäudehülle, des Innenbereichs und der Haustechnik beinhalten.

Um auf die Besonderheiten eines Schlachtbetriebs einzugehen, hat die Stadt das Fachplanungsbüro Falkenstein mit einer vertieften Prüfung beauftragt. Dieses kam zum Ergebnis, dass Gesamtinvestitionen in Höhe von 5,635 Mio. Euro (Sanierung des Gebäudes zzgl. der nutzungsspezifischen Anlagen/Schlachttechnologie) nötig wären, um einen Schlachtbetrieb dauerhaft sicherzustellen. Der entsprechende Analysebericht des Büros Falkenstein kann auf der städtischen Homepage eingesehen werden.

## **7. Schlachtungen**

Nach Auskunft des Betreibers hat der Schlachthof Rottenburg rund 50 Kunden. Diese stammen zu weiten Teilen aus Rottenburg und dem Landkreis. Im Jahr 2019 wurden am Schlachthof insgesamt 5.850 Tiere geschlachtet, darunter ca. 3.000 Schweine, ca. 2.000 Schafe und Lämmer sowie etwa 850 Rinder. Im Vergleich zu umliegenden Schlachtbetrieben sind die reinen Schlachtpreise in

Rottenburg am Neckar deutlich günstiger. Die eigentliche Wertschöpfung erfolgt nicht im Schlachtbetrieb, sondern durch das anschließende Zerlegen der Schlachttiere.

## **8. Diskussion in der Region**

Der Bau eines Schlachthofs ist keine kommunale Pflichtaufgabe. Dennoch unterstützen nicht nur die Stadt Rottenburg am Neckar, sondern auch der Landkreis Tübingen das Ziel eine regionale Schlachtmöglichkeit sicherzustellen. Hierfür hat sich auch der Kreistag ausgesprochen.

Im Landkreis Reutlingen betreibt die Stadt Metzingen den einzigen öffentlichen Schlachthof. Dieser soll zum Ende des Jahres aus wirtschaftlichen Gründen geschlossen werden. In Balingen betreibt die Firma Färber einen Schlachthof. Auch dessen Zukunft ist aufgrund der dortigen Landesgartenschau im Jahr 2023 ungewiss.

Es finden daher entsprechende Gespräche zwischen den Entscheidungsträger\*innen statt um die Möglichkeiten für eine Zusammenarbeit auszuloten. Am konkretesten sind hierbei die Gespräche zwischen dem Landkreis Tübingen, dem Landkreis Böblingen und dem dortigen Schlachthof in Gärtringen.

## **9. Ausblick und Handlungsoptionen**

### **9.1 Weiterbetrieb am Standort**

Eine Fortführung des Schlachtbetriebs am jetzigen Standort ist nach Auffassung der Stadt Rottenburg am Neckar die schlechteste Option. Die exponierte Lage direkt am Neckar und am Rande der Innenstadt ist aus städtebaulicher Sicht für einen Schlachtbetrieb gänzlich ungeeignet. Lag das historische Schlachthofgebäude zur Zeit seiner Errichtung vor den Toren der Stadt, befindet sich das Areal heute geografisch fast exakt in deren Mitte. Dies gilt erst recht angesichts der bereits laufenden Bebauung des DHL-Areals mit Wohnungen. Ein Schlachtbetrieb an dieser Stelle steht auch den Zielen des Sanierungsgebietes grundlegend entgegen und gliedert sich nicht in die umgebende Wohn- und Gewerbenutzung ein.

Sollte der ermittelte Investitionsbedarf in Höhe von 5,63 Mio. € - wie vom kommunalen Haushaltsrecht vorgesehen – als Abschreibungsbetrag über die Pachtzahlungen refinanziert werden, würde dies ca. eine Verzehnfachung des bisherigen Pachtpreises bedeuten.

### **9.2 Zusammenarbeit mit Gärtringen**

Der von Rottenburg aus nächstgelegene Schlachthof befindet sich in Gärtringen im Landkreis Böblingen. Dieser wird durch eine Schlachthof-Genossenschaft aus Metzgern und Landwirten getragen, die Schlachtungen erfolgen durch die Lohnschlachtere Schäfer. 1995 wurde der Schlachthof nach Errichtung neu in Betrieb genommen. Hintergrund waren die damaligen vielfachen Schließungen von Schlachthöfen in der Region, sodass die Tierhalter und Metzger keine Schlachtmöglichkeiten mehr hatten. Der damals neue Schlachthof in Gärtringen sollte in diesem Zusammenhang Ersatz schaffen.

Die eingetragene Genossenschaft zählt heute rund 50 Metzgerei- und 70 landwirtschaftliche Betriebe als Mitglieder. Der Einzugsbereich erstreckt sich über einen Radius von rund 50 km. Die Schlachtmenge liegt mit jährlich 50.000 Schweinen sowie rund 4.000 Rindern und Lämmern deutlich über der in Rottenburg.

Der dortige Geschäftsführer, Herr Wilhelm Dengler, hat auch im Hinblick auf die Weiterentwicklung und Sicherung des dortigen Betriebs großes Interesse an einer Kooperation geäußert. Auch der Schlachthof Gärtringen befindet sich wie alle kleineren Betriebe der Branche unter einem im-

mensen wirtschaftlichen Druck, der von den Großschlachtereien, dem Lebensmittelhandel und deren Kosten- und Preisdruck ausgeht.

Seitens der Nutzer des Rottenburger Schlachthofs wurden stets einige Kritikpunkte am Schlachthof Gärtringen als alternativer Schlachtmöglichkeit formuliert. Das Landratsamt hat daraufhin mit dem dortigen Betreiber geprüft, wie diese Themen gelöst werden können:

- die bisher fehlende Biozertifizierung in Gärtringen kann unproblematisch und zu geringen Kosten erfolgen
- die Einstallmöglichkeiten sollen erweitert werden, um die Kapazität gerade am Hauptschlachttag Montag zu erhöhen
- alternativ wird geprüft, vermehrt Schlachtungen auch am Dienstag durchzuführen
- die getrennte Sammlung des Blutes kann ebenfalls zu geringen Kosten umgesetzt werden
- geplant ist weiterhin der Bau eines separaten Zerlegebereichs, so dass auch hier mehr Kapazitäten bereit stehen; der aktuelle Zerlegebereich ist bisher nur dann nutzbar, wenn kein Schlacht- oder Reinigungsbetrieb stattfindet

Genauere Kostenschätzungen stehen noch aus. Die Landkreise stehen weiter im engen Austausch.

### **9.3 Neubau eines Schlachthofs**

Die Möglichkeit des Neubaus eines regionalen Schlachthofs kann nur dann eine tragfähige Option darstellen, wenn klare Qualitätskriterien, die auch Auswirkungen auf die Wirtschaftlichkeit haben, an den Betrieb geknüpft werden.

Auch bei einem Neubau bestünde ein hoher Investitionsbedarf im einstelligen Millionenbereich für einen Schlachthof nach EU-Zulassung. Es ist zu erwarten, dass sich dieser nicht allein durch konventionelle Schlachtungen refinanzieren lässt. Diese Auffassung wurde u.a. vom Geschäftsführer des Schlachthofs Überlingen und Inhaber der Firma „Fairfleisch“ bestätigt, der bei der Arbeitsgruppe als Experte zu Gast war. Dabei stellt sich die Frage, ob ein konventioneller Schlachthof mit den Nachhaltigkeitsgrundsätzen der Stadt Rottenburg am Neckar vereinbar wäre.

Eine tragfähige Kombination hingegen könnte ein Schlachthof mit Rahmenbedingungen im Sinne der UN-Nachhaltigkeitsziele sein, mit regionaler Schlachtung, mit einem Zerlegebetrieb und darauf aufbauend einem passgenauen Vermarktungskonzept für die Raumschaft Rottenburg am Neckar mit dem Landkreis Tübingen und der Region. Hierzu können auch bereits bestehende Vermarktungswege genutzt und gestärkt werden.

#### **9.3.1 Schlachthof Überlingen**

Auf einem solchen Ansatz basiert der Schlachthof in Überlingen. Dort gab es in den 1990er Jahren eine mit der heutigen Situation in Rottenburg am Neckar vergleichbare Lage. Auch dort befand sich der Schlachthof in einem mitten in der Stadt gelegenen historischen Gebäude. Metzger und Landwirte gründeten einen neuen Schlachtbetrieb in einem neuen Gebäude außerhalb der Stadt. Später wurde die Marke „Fairfleisch“ entwickelt, unter der heute erfolgreich hochwertiges Fleisch aus der Region geschlachtet, zerlegt und vermarktet wird. Getragen wird der dortige Schlachthof von der Schlachthofinitiative Überlingen GmbH. Diese umfasst fünf Teilhaber, darunter drei aktive Metzger und einen Zusammenschluss von Landwirten. Zudem sind mehrere Kommunen als stille Teilhaber beteiligt. Die GmbH organisiert den Schlachtbetrieb. Die Geschäftsführung erfolgt auf ehrenamtlicher Basis.

Die Fairfleisch GmbH gehört dem Geschäftsführer des Schlachthofs selbst und ist Inhaberin einer gleichlautenden eingetragenen Marke. Diese ist mit etwa 90% Anteil am Schlachtgewicht dominierender Kunde des Schlachthofs, betreibt einen dem Schlachthof räumlich zugeordneten Zerlegebetrieb und organisiert in Folge auch die Vermarktung. „Fairfleisch“, definiert Kriterien zur artgerechten Tierhaltung und setzt auf Qualität und Regionalität. Durch einen Aufschlag von 30 Cent pro 100 g Fleisch wird dies wirtschaftlich dargestellt.

### 9.3.2 Überlingen – ein Vorbild für Rottenburg?

Dieses Beispiel zeigt, dass die Schaffung einer Marke, die die komplette Kette „Vom Stall bis auf den Teller“ umfasst und die sich durch einen hohen Anspruch an Qualität und Tierwohl auszeichnet, auch ein Weg für unsere Region sein könnte. Nur durch diese Merkmale kann es gelingen, dauerhaft höhere Preise sowohl beim Schlachten als auch beim Fleisch zu erzielen und somit im harten Wettbewerb der Lebensmittelbranche zu bestehen.

Der Aufbau einer Marke und einer regionalen Wertschöpfungskette muss breit getragen werden, um zu wirken und sich langfristig zu etablieren. Tierhalter, Metzger und am Ende die Verbraucher\*innen müssen diesen Weg gemeinsam gehen, die tragfähigen Strukturen schaffen und nach ihren Bedürfnissen gestalten. Als Stadt Rottenburg am Neckar stoßen wir eine entsprechende Diskussion an und begleiten einen Prozess zur Entwicklung eines entsprechenden Modells gerne aktiv und fördern diesen als strategischer Partner.

Kernpunkte einer zu entwickelnden Marke müssen hierbei aus Sicht der Stadt Rottenburg am Neckar sein:

- verbindliche erhöhte Standards der Tierhalter\*innen in Hinblick auf das Tierwohl und einer nachhaltigen Erzeugung; Einsatz von Erzeugnissen aus biologischer Landwirtschaft, Weidewirtschaft usw.; dies muss durch ein entsprechendes Siegel bestätigt werden
- es müssen auskömmliche und faire Löhne sowie Arbeitsbedingungen im Schlachthof einschließlich Zerlegebetrieb sichergestellt sein

Als Kooperationspartner für die Entwicklung einer solchen Marke könnten beispielsweise die vor kurzem gegründete Genossenschaft „Xäls“ oder die Erzeugergemeinschaft Rebio infrage kommen, die sich für eine ökologische/biologische Erzeugung von Lebensmitteln einsetzen.

### 9.3.3 NI-Schlachthof Rottenburg?

Mit der Entwicklung einer solchen „Marke“ könnte auch ein neuer, an diesen Kriterien orientierter Schlachthof Sinn machen.

Nach Aussagen einer aus der Arbeitsgruppe empfohlenen Beratungsgesellschaft könnte dieser auf einem Grundstück von etwa 2.000 m<sup>2</sup> für die in Rottenburg benötigte Schlachtmenge für einen einstelligen Millionenbetrag errichtet werden. Dafür wäre ein tragfähiges Finanzierungsmodell aus (verlorenen) Zuschüssen der Stadt Rottenburg am Neckar, des Landkreises und/oder der kreisangehörigen Gemeinden, anderer staatlicher Ebenen sowie der Tierhalter und Metzger in der Region als den Nutzern des Schlachthofes zu entwickeln. Ein städtischer Zuschuss wäre zu knüpfen an klare Qualitätskriterien, die wiederum mit den Werten und Zielen der Initiative NI der Stadt Rottenburg am Neckar im Einklang stehen und somit den Grundsätzen der Nachhaltigkeit entsprechen. Dies bedeutet zum Beispiel erhöhte Standards hinsichtlich des Tierwohls beginnend mit Aufzucht, Fütterung und Haltung bis hin zur Schlachtung. Zentral sind außerdem faire Arbeitsbedingungen und auskömmliche Löhne für die Mitarbeiter\*innen. Wichtig ist, dass diese Standards für alle an der Wertschöpfungskette beteiligten Betriebe bindend sein müssen.

Ein solcher Schlachthof, der ausschließlich Fleisch mit den o. g. Qualitätskriterien verarbeitet und auf Nachhaltigkeitsziele setzt, wäre auch keine Konkurrenz zum Schlachthof in Gärtringen. Zudem böte der Neubau die Chance, alle erforderlichen Vorgaben zur Hygiene und zum Tierwohl umzusetzen und nicht nur „Mindeststandards“, wie das Veterinäramt im Hinblick auf die bestehenden Genehmigungen immer wieder ausgeführt hat.

Eine Prüfung des Stadtplanungsamts auf der Grundlage von Flächennutzungsplan und Bebauungsplänen ergab eine Reihe möglicher Standorte für einen solchen Betrieb. Diese werden näher auf ihre Umsetzungsmöglichkeiten hin überprüft, wenn der genaue Flächenbedarf für ein Grundstück feststeht.

## **9.4 Dialoge mit den Tierhalter\*innen und Metzger\*innen**

Am 16. Juli.2020 fand in der Festhalle eine Veranstaltung zum Thema „Regionales Schlachten“ statt. Die Rottenburger Stadtverwaltung hatte Tierhalter\*innen und Metzger\*innen überwiegend aus dem Kreis Tübingen, aber auch aus umliegenden Kommunen der Region, eingeladen. Rund 50 Interessierte kamen zum informellen Austausch.

Nachdem zuletzt das „Überlinger Modell“ mit der Kombination aus Schlachthof und der Fairfleisch GmbH auf großes Interesse in der Arbeitsgruppe Schlachthof gestoßen war, wurde der Geschäftsführer noch einmal eingeladen, um mit den Akteuren rund um das Thema Schlachten ein ähnliches Konzept für einen möglichen Rottenburger Schlachthof zu erörtern. Vorstellung der Verwaltungsspitze im Einklang mit den meisten Fraktionen im Gemeinderat ist ein regionaler „NI-Schlachthof“, der nach klaren Qualitätskriterien, die mit den Werten und Zielen der Initiative NI! der Stadt Rottenburg am Neckar im Einklang stehen und somit den Grundsätzen der Nachhaltigkeit entsprechen. Dies bedeutet zum Beispiel erhöhte Standards hinsichtlich des Tierwohls beginnend mit Aufzucht, Fütterung und Haltung bis hin zur Schlachtung. Zentral sind außerdem faire Arbeitsbedingungen und auskömmliche Löhne für die Mitarbeiter\*innen.

Die Ausführungen des Geschäftsführers der Fairfleisch GmbH wurden mit Interesse angehört. Es gab viele Nachfragen und eine angeregte Diskussion. Somit konnten sich die Mitglieder der Arbeitsgruppe Schlachthof ein Meinungsbild verschaffen.

## **10. Nächste Schritte**

Bis zur nächsten Sitzung der Arbeitsgruppe Schlachthof nach der Sommerpause wird die Stadtverwaltung folgende drei Stränge weiter bearbeiten und hierzu Gespräche führen:

1. Erstellung eines Konzeptentwurfs, der erste Eckpunkte für einen NI-Schlachthof formuliert
2. Eine Darstellung verschiedener Organisations- und Betreibermodelle
3. Eine Machbarkeitsstudie für den Neubau eines Schlachthofs mit einer ersten Kostenschätzung und Standortbewertung

Die Ergebnisse werden im Herbst der Arbeitsgruppe vorgestellt und können dort vertieft beraten werden.