



# Die Zügel in der Hand

Für den zweiten Teil unserer Fleischverarbeitungs-Serie haben wir mit Experte und Fleischermeister Florian Lerch gesprochen, auf was beim Einstieg in dieses Metier zu achten ist.

TEIL  
2



*Wer das eigene Fleisch selbst verarbeiten möchte, sollte so einiges beachten.*

**Vom Hof:** Welche Gedanken sollte man sich vor dem Einstieg in eine eigene Fleischverarbeitung machen?

**Florian Lerch:** Man muss zunächst bedenken, dass alles zusätzlich Arbeit ist. Wichtig ist, die bestehenden Mitarbeiter bzw. beteiligten Familienmitglieder mit ins Boot zu holen. Nur wenn alle an einem Strang ziehen

und überzeugt sind, kann das Vorhaben erfolgsversprechend sein. Außerdem sollte man sich bewusst sein, dass richtige Berufsfelder – zusätzlich zum bestehenden des Landwirts – auf dem Betrieb integriert werden. Es handelt sich schließlich um Aufgabenbereiche, die normalerweise von Fachkräften ausgeführt werden

... auf einmal ist man dann Landwirt, Metzger und Fleischereifachverkäufer in einem. Die Tragweite sollte nicht unterschätzt werden, denn man muss die gleichen rechtlichen Vorgaben einhalten, die auch eine Fleischerei einhalten muss. Das wären z.B. der einzuhaltende Hygienestandard, die Arbeitssicherheit, das Eichgesetz sowie Verpackungsnormen und die Kennzeichnungspflicht.

Wenn man sich vorab gut informiert und Unterstützung holt, sind die Hürden alle zu schaffen und hochpreisige Fehler können vermieden werden.



**Vom Hof:** An welche Behörden muss man sich wenden? Was muss vorweg geklärt werden?

**Florian Lerch:** Der erste Schritt sollte sein, mit dem Gesundheitsamt oder dem Veterinäramt Kontakt aufzunehmen. Dadurch erhält man die wichtigsten Informationen aus erster Hand. Die eigenen Überlegungen und möglichen Abläufe im Betrieb können dann gemeinsam besprochen werden.

Oft können dabei bereits Kompromisse gefunden werden, um Vorschriften und betriebliche Gegebenheiten unter einen Hut zu bekommen. Nach dem Gang zum Veterinäramt muss die Gewerbeanmeldung ergänzt werden.

Denn, wichtig ist auch der Umgang mit der Mehrwertsteuer. Je nach Ausmaß des Angebots besteht eine Mehrwertsteuerpflicht. Ein Anruf beim Finanzamt liefert hier Klarheit. Wenn die rechtlichen Seiten abgeklärt sind, folgt der Kontakt zur Handwerkskammer.



**Vom Hof: Sind Weiterbildungen/ Ausbildungsnachweise für die Verarbeitung von eigenem Fleisch nötig?**

Es besteht die Möglichkeit, mit Tätigkeiten in die Handwerksrolle hineinzu kommen. Solche Ausnahmegenehmigungen müssen allerdings individuell mit der Handwerkskammer abgestimmt werden (je nach Region unterschiedlich). Allerdings kann es als Direktvermarkter sein, dass man angehalten wird, den Meisterbrief abzulegen.

Denn zwischen Metzgereibetrieb und »einfachem« Direktvermarkter wird ab einem bestimmten Umfang nicht mehr unterschieden. Das Optimum wäre, jemanden einzustellen der beruflich qualifiziert ist. Oder auch die Zusammenarbeit mit einem Kooperationspartner – in diesem Fall ein örtlicher Metzger – kann eine passende Möglichkeit sein. Eine weitere Option wäre, einen Fleischergesellen geringfügig zu beschäftigen, der bestimmte Arbeiten qualifiziert für den eigenen Betrieb ausüben kann.



**Vom Hof: Wie kann man sich an die Verarbeitung herantasten, bevor große Investitionen getätigt werden?**

**Florian Lerch:** Unter Umständen kann der Landwirt in einer zeitlich begrenzten Phase in den privaten Räumlichkeiten klein anfangen. Das muss aber immer zuerst mit den zu-

**Zur Person:**

Seit zehn Jahren ist Fleischermeister und Betriebswirt des Handwerks Florian Lerch als Trainer und Verkaufcoach bundesweit unterwegs, um seine Leidenschaft für bestes Fleisch und gesunde Wurst mit vielen Menschen und Betrieben zu teilen. Seit über 20 Jahren arbeite ich in der Branche und davon mehr als zehn Jahre im und am eigenen Betrieb.



ständigen Ämtern abgestimmt werden. Die Privatküche muss dementsprechend ausgestattet, alle Abläufe vorhanden sein und die Hygiene muss ab dem ersten Tag zu 100 % gewährleistet sein. § 852 der Hygieneverordnung (zusammengefasst: Alles was einen negativen Einfluss auf das Produkt ausübt muss vermieden werden!) muss unbedingt eingehalten werden. Wenn der zuständige Veterinär mit der häuslichen Küche nicht einverstanden ist, führt kein Weg an einem separaten Produktionsraum mit Kühleinrichtung vorbei. Ein kooperatives Gespräch vorab kann viel Ärger ersparen. Verstöße im Lebensmittelrecht sind keine Bagatelle!



**Vom Hof: Welche Angebote bzw. Produkte bieten sich für den Anfang an?**

**Florian Lerch:** Das kommt ganz individuell drauf an, was für den Betrieb am einfachsten umzusetzen ist. Wer ganz neu in die Vermarktung von Fleisch einsteigen möchte, für den bietet sich erstmals der Verkauf von Fleischpaketen an.

Wird das Paket vom Fleischer direkt verpackt, muss der Landwirt an-

schließend die Kühlkette einhalten und den Abverkauf übernehmen. Dadurch kann man sich an die Nachfrage der Kunden herantasten. Da die laufenden Kosten der eigenen Fleischverarbeitung sehr hoch sind, sollte das Vorhaben wohl überlegt sein und die Nachfrage vorab abgetastet werden.

*Interview: Sarah Wiedemann-Höfß;  
Fotos: Kzenon / stock.adobe.com (S. 8), privat  
Freisteller: Sumithran / stock.adobe.com; Glüh-  
lampe: Volodymyr / stock.adobe.com*

**Wir informieren Sie gerne über unsere Anzeigen!**

Ich berate Sie gerne:

**Gabriele Mittermayer**

Rufen Sie mich an oder schicken Sie eine E-Mail!

Tel.: 0831/57142-43

[g.mittermayer@ava-verlag.de](mailto:g.mittermayer@ava-verlag.de)

