

Rohstoff

Regionale Vision ohne Gentechnik

Thomas, Hannes und Alexander Kurz aus Schorndorf setzen auf regionales und gentechnikfreies Fleisch und Fleischwaren.

BÖBLINGEN
MONIKA MATHES



Wir wollen unsere regionale Vision nach außen tragen.“ So lautet der Masterplan von Thomas Kurz aus Schorndorf, im Speckgürtel von Stuttgart. Sein fleischverarbeitendes Unternehmen versorgt Kunden aus Lebensmittel Einzelhandel, Fleischerhandwerk, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung sowie Endverbraucher.

Der Startschuss für das ehrgeizige Unterfangen erfolgte 1993: Seit diesem Zeitpunkt ist der Fleischermeister Nutzer des Qualitätszeichens Baden-Württemberg (QZBW) für Rind- und Schweinefleisch sowie für Fleischerzeugnisse. Seit 1. Januar 2019 erfüllt der mittelständische Betrieb, in den vor zwei Jahren auch Thomas und Brigitte Kurz' Söhne Hannes, Betriebswirt, und Alexander, ebenfalls Fleischermeister und Fleischtechniker, eingestiegen sind, nun auch die neuen Vorgaben des QZBW: Das dort von rund 90 Mitarbeitern verarbeitete Rind- und Schweinefleisch wird garantiert ohne Gentechnik erzeugt.

Direkte Wege

Der regionale Bezug ihrer Rohstoffe steht für die Schorndorfer Metzgerei seit ihrer Gründung am 1. August 1925 im Mittelpunkt der Unternehmensphilosophie. 1987 übernahm Kurz den vormals Städtischen Schlachthof in Eigenregie, verlagerte Zerlegung und Produktion an diesen Standort. Nach einem erforderlichen und recht aufwendigen Um- und Anbau nach EU-Norm für Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung unterzeichneten die Kurz' 1993 den Zeichennutzungsvertrag für das Herkunfts- und Qualitätszeichen Baden-Württemberg (HQZ) für Rind- und Schweinefleisch. Als Lizenznehmer fungiert der in Stuttgart ansässige Verband der Agrargewerblichen Wirtschaft (VdAW).

Thomas Kurz erinnert sich: „Seinerzeit dachten wir zunächst darüber nach, eine eigene Marke für unsere Qualitätsprodukte zu initiieren und auf bestimmte Fleischrassen zu setzen. Einem mittelständischen Unternehmen wie unserem steht allerdings nur ein begrenzter



Masterplan: Hannes, Thomas und Alexander Kurz (von links) sind seit 25 Jahren Nutzer des Qualitätszeichens Baden-Württemberg. Jetzt liefern sie Schweine- und Rindfleisch garantiert ohne Gentechnik. Foto: Michael Pogoda



Wir registrieren verstärkt Sensibilität und Rückenwind für regionale, qualitativ hochwertige Lebensmittel.

Thomas Kurz

Etat für eine solche Maßnahme zur Verfügung.“

Als der damalige baden-württembergische Landwirtschaftsminister Gerhard Weiser das HQZ ins Leben rief und sein Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz als Zeichenträger einsetzte, sprangen die Schorndorfer sofort auf den Zug auf. Denn bei den mit dem Qualitätszeichen gekennzeichneten Produkten handelt es sich um qualitativ hochwertige Lebensmittel mit nachvollziehbarer Herkunft mit einem dreistufigen Kontrollsystem. Das Programm erfüllt die Anforderungen der EU für staatlich getragene regionale Qualitätsprogramme, ist daher auch von der EU-Kommission notifiziert und verfügt über einen mit 80 Prozent hohen Bekanntheitsgrad bei den Verbrauchern.

Seit 1. Januar 2019 sind für alle Produktbereiche des QZBW die Bestimmungen des „Ohne-Gentechnik-Standards“ vorgeschrieben. Schon vor dem Stichtag beschäftigten sich Thomas Kurz und seine Söhne intensiv mit der Thematik. „Wir registrieren verstärkt Sensibilität und Rückenwind für regionale, qualitativ hochwertige Lebensmittel.“ Gleichzeitig war es den Schorndorfern als fleischverarbeitender Betrieb für ihre Rohstoffsicherung wichtig, Schweinemästern und Rinderhaltern Zukunftsperspektiven zu eröffnen. „Wir haben eineinhalb Jahre mit unseren Landwirten verhandelt und entsprechende Verträge ausgearbeitet“, berichtet Thomas Kurz. Die Ergebnisse stellte er jetzt auf einer Informationsver-

anstaltung mit dem Thema „Regionale, gentechnikfreie Fleischprodukte und Fleischwaren mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg“ vor, an der auch Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz teilnahm.

Mut bewiesen

Derzeit arbeitet die Firma Kurz mit vier Schweinemästern zusammen, die im Schnitt über 1500 bis 2000 Mastplätze verfügen. Die Tierhalter werden regelmäßig – auch von Kurz' Kunden – besucht und kontrolliert. Einer der Mäster ist Rainer Müller aus Backnang. Er betonte bei der Info-Veranstaltung: „Vor Ihnen stehen Mutige, die die Vorgabe des Landes als Chance nutzen, um

von der Austauschbarkeit wegzukommen.“ Müller verwendet ausschließlich hofeigenes Futter; auch die Eiweißträger und Soja sind seit Sommer 2018 zu 100 Prozent gentechnikfrei. Die Vorteile, die das QZBW für das Fleischerhandwerk bietet, umriss Obermeister Ulrich Fritz von der Innung Rems-Murr. „Wir als Fleischer haben schon immer regional bei unseren Landwirten eingekauft. Weil die Schlachtung vielen Kollegen kaum noch möglich ist, brauchen wir den Rohstoff, den die Firma Kurz uns auf kurzen Wegen liefert.“

In einem nächsten Schritt wollen die Kurz' mit ihren Lieferanten Tierwohlkriterien erarbeiten – mit mehr Auslauf und Strohruheflächen für die Schweine. | afz 11/2019

Thomas Kurz in Schorndorf

- 1925 Gründung des Unternehmens durch Adolf Kurz
- 1958 Übergabe des Betriebs an Sohn Walter Kurz
- 1984 Thomas und Brigitte Kurz übernehmen den Fleischgroßhandel O. Schnabel am Städtischen Schlachthof Schorndorf
- 1987 Übernahme des Städtischen Schlachthofs Schorndorf
- 1989 Beendigung des Schlachthof-Umbaus
- 1992 EU-Zulassung für Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung
- 1993 Übergabe des Stammsitzes an Thomas und Brigitte Kurz
- 1993 Unterzeichnung des Zeichennutzungsvertrags für das Herkunfts- und Qualitätszeichen (HQZ) für Schweine und Rinder als erster Großschlachtbetrieb in Baden-Württemberg
- 1997 Beginn der SB-Fleisch- und Wurstproduktion; Lancierung der eigenen Marke „Kurz & gut“
- 1998 Erweiterung der EU-Zulassung als Hackfleischbetrieb; Modernisierung des Stammgeschäfts
- 2003 Einführung und Zertifizierung eines QM-System nach DIN EN ISO 9001:2000; seither Rezertifizierungen alle drei Jahre bis zur heutigen Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001:2008
- 2008 Alle bei Kurz produzierten Fleischwaren sind gluten- und laktosefrei und ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
- 2012 Auslagerung des Produktionsbereichs Schlachten nach Göppingen
- 2017 Hannes und Alexander Kurz steigen in vierter Generation ins Unternehmen ein
- 2019 Schweine- und Rindfleisch garantiert ohne Gentechnik www.thomas-kurz.de