



## Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden- Württemberg

📅 04.12.2018

PREISTRÄGER IN DER KATEGORIE HANDWERK 2018

# Ammertäler Metzgerei Egeler GbR



Die Gewinner in der Kategorie Handwerk (von links) mit Umweltminister Franz Untersteller: Martin Egeler, Lena Fessler und Günther Egeler

Die Ammertäler Metzgerei Egeler besteht seit über 100 Jahren. Mittlerweile arbeitet die 4. Generation in dem Familienbetrieb. Seit über 25 Jahren ist die Metzgerei Bioland-Lizenz-Verarbeiter.

Die Metzgerei setzt konsequent auf den Umwelt- und Arbeitsschutz sowie auf Mitarbeiterzufriedenheit und das Tierwohl. Die Metzgerei hat ein überzeugendes Energiekonzept umgesetzt. Hier einige Stichworte:

- Die Beheizung der Gebäude erfolgt über ein Nahwärmenetz. Es ist nur noch ein Gasheizkessel mit 25 Kilowatt notwendig.
- Bei den Spülmaschinen wird Wärme zurückgewonnen.
- Die Kochstationen sind energieeffizient ausgelegt.

- Es gibt eine Photovoltaik-Anlage mit 15 Kilowatt Leistung aus lichtdurchlässigen Folien. Dabei wird 96 Prozent des Stroms selbst verbraucht, der Rest eingespeist. Der zugekaufte Strom ist Ökostrom.

Die Metzgerei hat auch im Bereich Wassersparen Vorbildliches geleistet:

- In Metzgereien hat das Spülen einen besonders hohen Stellenwert. Hier geht es nicht nur um Sauberkeit, sondern um perfekte Hygiene. Egeler arbeitet mit Spülmaschinen, die den Verschmutzungsgrad erkennen und wassersparend eingesetzt werden können.
- Durch eine moderne Vernebelungsanlage für die Herstellung von Saitenwürsten können gegenüber der alten Technik 90 Prozent Wasser eingespart werden.
- Warmes Wurstwasser wird zum Einweichen von Geschirr verwendet.

Das Mittagessen zum Mitnehmen wird nicht in Plastik ausgegeben, sondern in einer vollkompostierbaren Verpackung. Für die Metzgerei Egeler zählt nicht nur Regionalität, sondern vor allem Lokalität. Dieses Prinzip wird bei allen betrieblichen Entscheidungen konsequent umgesetzt.

Das Thema Tierwohl beschäftigt heutzutage immer mehr Verbraucher, die sich verstärkten Tierschutz wünschen. Hier einige vorbildliche Beispiele aus der Metzgerei Egeler:

- Bei „Schlachtviehtransport“ denken viele an Bilder von überfüllten Tiertransportern, welche lange Wege vom Aufzuchtbetrieb zum Schlachthof zurücklegen und enorm gestresste und verängstigte Tiere. Die Metzgerei Egeler transportiert selbst, also nicht über Speditionen. Tiere werden bis in die Tötungsbucht begleitet, um Nervosität zu minimieren.
- Schweine, Lamm, Geflügel, Rinder stammen von lokalen und regionalen Landwirten.
- Auch bei konventionell gezüchteten Tieren wird auf die Futtermittelgabe und Umweltschutz geachtet. So wird beispielsweise Biertrester aus einer nahegelegenen Brauerei verfüttert.
- Wichtig ist, dass die Tiere komplett verarbeitet werden, so wird beispielsweise nicht benötigtes Schmalz zur Seifenherstellung genutzt.

Herr Egeler ist Obermeister der Fleischerinnung und wirkt in der Branche als Multiplikator.

## Weitere Informationen

### Filmportrait

**Link dieser Seite:**

<https://um.baden-wuerttemberg.de/de/umwelt-natur/umwelt-wirtschaft/angebote-fuer-unternehmen/umweltpreis-fuer-unternehmen/bisherige-preistraeger/umweltpreis-2018/ammertaeler-metzgerei-egeler-gbr>