

Centravo Holding AG, Lyss

# Was mit den Schlachtnebenprodukten passiert

**Auch aus den Bestandteilen des Tieres, die nicht für die Fleischwirtschaft genutzt werden, lässt sich noch so einiges herstellen. Und manches ist sogar richtig begehrt.**

Was mit dem Tier nach dem Schlachten geschieht, müssen wir Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, nicht erklären. Schliesslich dürften die meisten von Ihnen mit dem Prozess von der Kuh bis zum Steak bestens vertraut sein. Und daher wissen Sie auch, dass nicht alle Teile des Tieres für die Fleischwirtschaft genutzt werden können. Aber um die kümmert sich ja glücklicherweise die Centravo. Doch was macht die Centravo eigentlich genau daraus? Werfen wir doch einmal einen Blick hinter die Kulissen.

Manche Schlachtnebenprodukte verkauft die Firma weiter, Schweineohren beispielsweise, die kommen nach China, wo sie als Delikatesse gelten. Andere verarbeitet das Unternehmen mit Hauptsitz in Lyss zu Speisefetten und -ölen, Tierfutter, Düngemittel und Biodiesel. Es gäbe viel zu erzählen, aber das würde den Rahmen dieses Artikels sprengen. Deswegen werden wir uns auf zwei Standbeine des Unternehmens fokussieren. Dies sind die Weitervermarktung von Häuten und Fellen und die Verarbeitung von Tierkadavern und tierischen Nebenprodukten, welche aus Sicherheitsgründen der Verbrennung zugeführt werden müssen, die sogenannten K1.

## Erfahrenen Mitarbeitern genügt ein Blick

Pro Jahr werden in der Centravo ungefähr 18 500 Tonnen Häute und Felle verarbeitet, das sind über 90% aller Häute und Felle in der ganzen Schweiz. Nachdem die Häute und Felle in der Centravo angekommen sind, werden sie einzeln aufgehängt und über Nacht bei 3°C gelagert. Am nächsten Tag werden sie gewogen, klassifiziert und getrimmt, das heisst, die Haut von Kopf, Schwanz und Beinen wird abgeschnitten. Diese landet allerdings nicht im Müll, sondern bei den K1, aber dazu später mehr. Das Ganze geht blitzschnell. Den erfahrenen Mitarbeitern genügt ein Blick, um zu sehen, ob die Haut von einem Pferd, einer Kuh oder einem Muni stammt und wie es um die Qualität bestellt ist. Hier gibt es vier Abstufungen. Je zahlreicher und gravierender die Schäden, umso geringer fällt die Qualitätseinstufung aus, und entsprechend sinkt der Geldbetrag,



In der GZM Extraktionswerk AG werden pro Stunde zwischen 15 und 17 Tonnen K1 verarbeitet.



Wegen der guten Qualität haben Schweizer Häute und Felle einen ausgezeichneten Ruf und sind sehr begehrt. (Bilder: db)

welcher der Lieferant erhält. Um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, werden die Ohrmarke oder die Etikette eingescannt.

Beschwert sich ein Lieferant oder Produzent über die Qualitätseinstufung, so darf er vorbeikommen und sich die entsprechende Haut oder das Fell anschauen. Da aber die wenigsten so viel Zeit haben, wird meistens ein Foto geschickt. Neben den gängigen Fehlern, die beim Häuten verursacht werden können, gibt es auch einige andere, deren Entstehung der Landwirt in der Hand hat – zumindest mehr oder weniger. Dazu gehören unter anderem Flechtenkrankheiten, starke Verunreinigungen durch Mist oder Verletzungen, die zum Beispiel durch hervorstehende Nägel im Stall verursacht werden.

## Holzregale wegen Salz

Die Häute und Felle werden mit Eis oder Salz konserviert. Weil Salz äusserst aggressiv ist und Metall zum Rosten bringt, wird die Ware in

Holzregalen gestapelt. Je nach aktueller Marktlage wird sie zeitnah oder erst nach einigen Monaten verkauft. Das übernimmt der Geschäftsführer von Centravo Häute und Felle, Stephan Ochsner. Angst, dass er auf der Ware sitzen bleibt, hat er keine. Denn Schweizer Häute und Felle gelten als qualitativ sehr hochwertig und sind äusserst begehrt. Dies hat zum einen mit den guten Haltungsverhältnissen hierzulande, aber auch mit dem hiesigen Klima und der Fütterung der Tiere zu tun. «Wenn Sie Leder einer Luxusmarke kaufen, ist es mit hoher Wahrscheinlichkeit Schweizer Leder», erklärt Ochsner.

Deutlich weniger begehrt sind die K1. Doch gerade die müssen weg. «Die Herausforderung ist es, hochproblematische und hochverderbliche Produkte zu lagerfähigen Produkten, die einen Nutzen bringen, zu machen», sagt René Burri, Geschäftsführer der GZM Extraktionswerk AG, die ebenfalls zur Centravo gehört. Gewinnbringend sei die Verarbeitung der K1 allerdings

nicht, stellt Burri klar. Das Geld, das für die Endprodukte hereinkomme, decke die Kosten bei weitem nicht. Deswegen werden auf K1 Entsorgungsgebühren erhoben.

Zuerst kommt das Material in sogenannte Ablademulden, wo es grob gebrochen wird. In einer Zwischenmulde wird es ein zweites Mal, feiner, gebrochen. Dies ist nötig, um sicherzustellen, dass bei der folgenden Sterilisation auch das Innere der Stücke genug erhitzt wird. Danach wird das in der Rohware enthaltene Wasser verdampft, dann zurückkondensiert und in der hauseigenen Abwasserreinigungsanlage gesäubert, bevor es in die Aare geleitet wird. Die Wärme, die bei diesem Prozess entsteht, speist die Centravo in ein Fernwärmenetz ein. Die übrige Masse wird in Proteine und Fette getrennt, indem das Fett herausgepresst wird. Aus den Proteinen entsteht schliesslich Tiermehl, welches in Zementöfen als Brennstoff genutzt wird. Das Fett wiederum wird gereinigt und gelangt nach Deutschland, wo eine Firma Biodiesel daraus herstellt. Somit werden die K1 als Tiermehl und als Biodiesel wie erforderlich verbrannt. Übrigens fährt die Centravo-Flotte auch mit Biodiesel.

## Heidekraut gegen Gestank

Da bei der Verarbeitung der K1 unangenehme Gerüche entstehen, gibt es einen Biofilter. In einem geschlossenen System wird die Luft durch einen mit Heidekraut ausgekleideten Filtercontainer geschleust und dabei von den auf dem Heidekraut ansässigen Bakterien gereinigt. Doch noch sehr viel wichtiger als frische Luft ist natürlich die Betriebssicherheit. Denn die Entsorgung der K1 muss stets gewährleistet sein. Bei einem Ausfall würden Schlachtbetriebe und Tierkörper-sammelstellen nämlich ziemlich schnell ein Problem bekommen. Und im Falle einer Tierseuche wäre es ebenfalls von Vorteil, wenn alles reibungslos klappen würde. Deswegen geht man an der GZM immer auf Nummer sicher. So hat der Betrieb beispielsweise drei Dampfkessel, obwohl nur zwei benötigt werden.

## 37 Mitarbeiter im Einsatz

Rund 37 Mitarbeiter sorgen im Dreischicht-Betrieb dafür, dass alles ohne Probleme abläuft. Pro Stunde werden zwischen 15 und 17 Tonnen verarbeitet. Zusammen mit der TMF Extraktionswerk AG im Kanton St. Gallen deckt die GZM die Entsorgung des K1-Materials in der ganzen Schweiz ab. **db**