

Wie riecht es beim Fleischverarbeiter?

Um Bedenken zum Gestank aus dem Weg zu räumen, öffnet Centravo den Standort Oensingen und zeigt, wie die Produktion funktioniert.

Rahel Bühler

Im Balsthaler Gewerbegebiet Moos plant der Fleischverarbeiter Centravo einen Neubau: Dort sollen ab 2023 tief- oder gekühlte Waren angeliefert, zu Tierfutter verarbeitet und wieder abtransportiert werden. Nicht allen Einwohnern gefällt dieses Vorhaben. Seit Monaten macht ein Plakat an der Bleichenmoosstrasse auf die Bedenken aufmerksam: Gerüche, Lärm, Verkehr.

Die Firma ist bemüht, diese Bedenken aus dem Weg zu räumen. Deshalb hat Erich Rava, verantwortlich für die Unternehmenskommunikation bei Centravo, diese Zeitung eingeladen, sich im bereits bestehenden Betrieb in Oensingen umzuschauen. Denn: Jener in Balsthal werde genauso daherkommen wie derjenige in Oensingen. Einfach kleiner.

So finden sich ein Fotograf (viel zu tun haben wird er nicht) und eine Journalistin am Standort der Swiss Nutrivalor AG in Oensingen ein. Swiss Nutrivalor? Die Centravo Holding AG hat vier Zweige (siehe Box).

Erich Rava sagt: «Wir hören immer wieder, dass wir stinken. Aber was wir wirklich tun, die Wiederverwendung von tierischen Nebenprodukten, das wird nicht wertgeschätzt.» Kollege Christian Drexlin, Geschäftsbereichsleiter Petfood Pharma, ergänzt: «Wir hatten in den 1990er-Jahren Probleme mit Gerüchen. Aber das ist heute nicht mehr so.» Man habe viel Geld und Zeit in die Technik investiert.

Vor dem Betreten des Betriebs zieht man sich um

Nach einer einstündigen Firmenpräsentation geht der Rundgang los. Hier übernimmt Sabrina Hübner, gelernte Metzgerin, Fleischtechnologin und Leiterin des Betriebs in Oensingen. Auf's Foto wollte sie

nicht. Auch aus dem Inneren des Betriebs durfte der Fotograf keine Aufnahmen machen. Die Verantwortlichen wollen keine Fotos mit Blut in den Medien sehen, sondern stellen PR-Bilder zur Verfügung. Alle Bemühungen um Transparenz der Firma hin oder her. Die Fotos zeigen einen sterilen, blitzblank geputzten Betrieb. Der Augenschein vor Ort zeigt nicht ein komplett anderes Bild. Blut oder Dreck sind nirgends zu sehen. Aber ganz so steril, wie auf den Fotos zu sehen, ist der Betrieb in Realität nicht.

In einem Vorraum der Produktionshalle wird die Journalistin zuerst aufgefordert, sämtliche Ohringe und Piercings zu entfernen. Die Produkte dürfen nicht kontaminiert werden. Im Anschluss wäscht man sich die Hände, läuft über Rollen, die einem die Schuhe putzen und durch ein Drehkreuz. Dann trocknet man sich seine Hände, zieht sich weisse Plastikhosen und -hemd, blaue Schuhüberzieher und ein rotes Haarnetz an. Das Tragen eines Mundschutzes war schon im Bereich vorher coronabedingt obligatorisch.

Ist man angezogen, desinfiziert man sich die Hände. Dann stösst Hübner die Türe zum Betrieb auf. Er ist in zwei Hälften eingeteilt. Der erste widmet sich komplett den Produkten, die nach China verschifft werden. Dafür müssen diverse Regeln eingehalten werden. Extra dafür wurde der Betrieb 2017 errichtet. «Wir haben viel investiert, damit wir die Zertifizierung für China erhalten», sagte Drexlin zuvor während der Firmenpräsentation. Gelbe Linien am Boden machen auf den China-Teil aufmerksam.

Dann gelangt man in die Hälfte, die für alle anderen Länder definiert ist. An anderen Standorten verwertet die Holding Tiernebenprodukte zu Kosmetikprodukten wie Kollagen,



In Oensingen werden Schlachtprodukte für den menschlichen Verzehr aufbereitet. Bild: Bruno Kissling

«Wir hatten in den 1990er-Jahren Probleme mit Gerüchen. Aber das ist heute nicht mehr so.»



Christian Drexlin
Geschäftsbereichsleiter
Petfood Pharma

Medikamenten wie Insulin. Der Standort in Oensingen ist der Wiederverwertung als Lebensmittel verschrieben.

Um die Annahmestation, dort, wo die Lastwagen rück-

Die Centravo Holding AG

Kerngeschäft ist die Verarbeitung von Schlachtprodukten zu Lebensmitteln, Tierfutter, Häuten oder Fellen. Dieser Bereich heisst Centravo. Die Standorte Oensingen und Balsthal gehören in diese Kategorie. Die Verwertung von Reststoffen und energetische Nutzung von Tierfett und -mehl ist im Bereich Rendering angesiedelt. Der dritte Bereich kümmerte sich zuerst um tierische Fette. Die Nachfrage verschob sich Richtung pflanzliche Fette. Nun kümmert sich der dritte Geschäftsbereich vor allem darum. Für diese drei Bereiche hat die Holding ihren eigenen Logistikbereich gegründet. Dazu gehören 65 eigene Fahrzeuge. (rab)

wärts hinfahren, verläuft ein aufpumpbarer Gummischlauch herum. Er sorgt dafür, dass keine Gerüche nach aussen gelangen. Im Inneren ist es deutlich unter null Grad. Nach der An-

«Was wir wirklich tun, die Wiederverwendung von tierischen Nebenprodukten, wird nicht wertgeschätzt.»



Erich Rava
Leiter Unternehmenskommunikation

nahme werden die Teile, wie etwa Schweinsfüsse, die man in der Schweiz nicht mehr oft isst, gesäubert und sortiert. In grossen Plattenfroster werden sie auf etwa -25 Grad gefroren.

Hübner: «Je schneller die Teile gefroren werden, desto besser ist die Fleischqualität.»

Denn damit ginge weniger Wasser verloren. Schnelles Gefrieren senke auch die Gefahr des Gefrierbrands. Die gefrorenen Platten werden auf Paletts tiefgekühlt und in deckenhohen Regalen gelagert, bis sie zu den Kunden transportiert werden.

Dieser Teil des Betriebs, in dem die Centravo tierische Nebenprodukte für alle Länder ausser China weiterverarbeitet, soll in Balsthal genau so aussehen. Einziger Unterschied: In Balsthal werden die Teile nicht für den menschlichen Verzehr aufbereitet, sondern werden zu Produkten für die Tierfutterproduktion. Aber auch dort werde man mit den Standards arbeiten, die man für die Lebensmittelproduktion verwende.

Stinken tut es im Inneren des Gebäudes nicht. Dafür ist es zu kalt. «Verkehr in Balsthal werde es aber geben», sagte Drexlin zuvor. Man rechne mit 34 Lastwagen pro Tag. Aber: Die LKWs werden grösstenteils mit Biodiesel betrieben. Und dieser Diesel wird aus den Fetten der extrahierten Biomasse, verarbeitet im Werk einer Tochtergesellschaft, gewonnen.

Zurück zu Balsthal: Balsthal habe man auch wegen der Nähe zu Oensingen ausgesucht. Im Frühling will die AG das Baugebiet eingeben, 2023 mit dem Bau fertig sein. Dass die Balsthaler Bevölkerung zum Teil verunsichert sei, versteht Drexlin. Er versichert aber: «Die Lastwagen fahren an die Annahmestelle, dort werden die Tierteile abgeladen. Bei der Abgabestelle werden die fertigen Produkte wieder aufgeladen.» Das alles funktioniert ohne Gerüche. Das werde auch so bleiben, versichern die Verantwortlichen. Auch tote Tiere, die auf dem Gelände liegen, werde es nicht geben. «Wir arbeiten sauber und nachhaltig und tun alles dafür.»

Blick auf das neue Demenzzentrum Lindenpark in Balsthal



Nicht nur Schneeglöckchen und Krokusse spriessen diesen Frühling, auch im Zentrum vom Balsthal entsteht Neues: Der Lindenpark nimmt Gestalt an, diesen Herbst wird er bezogen.

Bild: Bruno Kissling

35 Eingaben zur Ortsplanung

Der Gemeinderat Härkingen und die Planungskommission werden sie nun sichten.

Ortsplanungsrevision Im Zuge des öffentlichen Mitwirkungsverfahrens zur Ortsplanungsrevision vom 6. Januar bis zum 7. Februar sind von 35 Interessierten Mitwirkungen eingereicht worden. Dies gibt die Gemeinde in einer Mitteilung bekannt. Eine erste Sichtung aller Mitwirkungen habe gezeigt, dass die Eingaben unterschiedliche Themen tangieren. Teilweise seien auch Anliegen vorgebracht worden, die nicht direkt im Zusammenhang mit der Ortsplanungsrevision stehen.

Die Planungskommission und der Gemeinderat werden nun diese Mitwirkungsbeiträge prüfen sowie das weitere Vorgehen beraten. Sämtliche Beiträge werden anschliessend im Mitwirkungsbericht zusammengefasst und später als Beilage zur

öffentlichen Planaufgabe der Ortsplanung Härkingen zur Einsichtnahme aufgelegt.

Im Zuge der Arbeiten zur Ortsplanungsrevision sei auch geprüft worden, ob es Privatstrassen gibt, die unter gewissen Voraussetzungen von der Gemeinde übernommen werden können. Eine entsprechende Interessensabklärung bei den betroffenen Anstösser von Anfang Jahr habe ergeben, dass grösstenteils kein Interesse daran bestehe, die Privatstrassen der Gemeinde zu übergeben. «Lediglich bei einer betroffenen Privaterschliessung haben sich alle Anstösser gleichermassen geäussert», heisst es in der Mitteilung weiter. Dort werde von der Planungskommission nun Abklärungen getroffen, um das weitere Vorgehen mit den

Grundeigentümern festlegen zu können.

Dieter Heiniger wird neuer Abwart

Der langjährige Abwart der Einwohnergemeinde Härkingen, Hansjörg Moll, geht Mitte Mai 2022 nach über 30 Jahren in Pension. Letzten Herbst beauftragte der Gemeinderat deshalb eine dreiköpfige Arbeitsgruppe mit der Rekrutierung eines Nachfolgers.

Aus den eingegangenen 30 Bewerbungen hat sich der Gemeinderat für den 52-jährigen Dieter Heiniger aus Gunzgen entschieden. «Der Kandidat überzeugte die Arbeitsgruppe in fachlicher wie auch in persönlicher Hinsicht», so die Begründung. Der Stellenantritt erfolgt per 1. April. (mgt)