

# - Festschrift -



100 JAHRE



GENOSSENSCHAFT  
1918 - 2018



## Das FLEIGA-Team 2018



**Verkaufsteam Aalen**

**Vertriebsteam**

**Logistikteam**

## Inhalt

### Grußworte

Dieter Vogel - Vorstand FLEIGA Ostwürttemberg eG	4
Gebhard Wiedemann - Aufsichtsratsvorsitzender FLEIGA Ostwürttemberg eG	5
Richard Arnold - Oberbürgermeister Stadt Schwäbisch Gmünd	6
Jürgen Vetter - Obermeister Fleischerinnung Ostwürttemberg	7
Anton Wahl - Vorstand Zentrag eG	8

### Chronik der Metzgergenossenschaft Schwäbisch Gmünd

Die FLEIGA Ostwürttemberg in Zahlen	16
Direktor Hans Klein - ein Kurzportrait	17
Chronik der Mitglieder des Vorstands seit 1918	19

### Chronik der Schlachthöfe der Region

### Chronik der Genossenschaft Aalen

### Chronik Genossenschaft Heidenheim

### Chronik der Fleischerinnungen

Neues Innungsteam	34
Schwäbisch Gmünd - Eine Stadt mit Metzgertradition	37

### Chronik der deutschen Fleischergenossenschaften

Umsatzranking der Metzgergenossenschaften 2017	42
--	----

### Die FLEIGA Ostwürttemberg eG heute

### Eine bebilderte Zeitreise

### Impressum

### Überschrift FLEIGA Mitarbeiter Events



## Grußwort Dieter Vogel Vorstand FLEIGA Ostwürttemberg eG



Sehr verehrte Mitglieder, Kunden, Lieferanten,  
Geschäftspartner und MitarbeiterInnen!

„Der eine wartet, dass die Zeit sich wandelt. Der andere packt sie kräftig an und handelt.“ Dante Aligheri

Unter diesem Zitat und Motto haben wir die Einladungen zum Festakt des 100-jährigen Bestehens unserer FLEIGA Ostwürttemberg eG versandt. Zum einen, weil wir dieses nicht alltägliche Ereignis gebührend mit Ihnen feiern wollen, zum anderen, weil wir der Meinung sind, dass diese Botschaft für uns als Ihre fleischerhandwerklich orientierte Genossenschaft gleichermaßen gilt wie für Sie in ihren Fleischer-Fachgeschäften oder gastronomisch geprägten Unternehmen. Der Wandel der Zeit soll uns nicht überraschend einholen, sondern wir wollen durch tatkräftiges Handeln diesem Wandel vorausschauend begegnen und darauf vorbereitet sein. Markt, Marktumfeld und Marktteilnehmer lassen in Zukunft eine noch rasantere Entwicklung der Gegebenheiten und der Anforderungen erwarten und um dauerhaft erfolgreich präsent zu bleiben, müssen wir alle mit Weitblick und vernünftiger Risikobereitschaft noch ein wenig mehr an Fahrt aufnehmen.

Wir sind stolz darauf, dass wir - rückblickend betrachtet - immer wieder bewiesen haben, dass auch mittelständisch geprägte Organisationen im Spannungsfeld zwischen Tradition und Innovation eine Daseinsberechtigung und eine wirtschaftliche Existenzgrundlage haben und auch zukünftig haben werden.

Als es 2008 hieß: „Willkommen in der Neuen FLEIGA – Ihrem traditionsreichen Partner seit 1918 – „ wurde mit dem Umzug in den Neubau im Schwäbisch Gmünder „Gewerbegebiet Benzfeld“ - pünktlich zum 90. Geburtstag unserer Genossenschaft - der Grundstein für unsere heutige Marktpräsenz gelegt: die FLEIGA ist heute ein kompetenter Dienstleister und Lieferant für das Fleischerhandwerk und die Gastronomie. Mittlerweile ist ein weiteres Jahrzehnt ins Land gegangen und es gilt, die nächste Entwicklungsstufe zu nehmen, um dauerhaft erfolgreich bleiben zu können.

Eine Aufzählung aller Schlagworte unserer gemeinsamen, künftigen Herausforderungen würde den Rahmen eines Grußwortes ganz sicher sprengen.

Um weiterhin erfolgreich am Markt bestehen zu können sind unverändert folgende Voraussetzungen - ähnlich der Besetzung einer offenen Stelle mit dem adäquaten Bewerber - zu erfüllen: man muss SOLLEN, KÖNNEN und vor allem WOLLEN. Um diese Dimensionen in Einklang zu bringen, sind wir alle - jeder in seiner Rolle und an seiner Position - mehr denn je gefragt.

An dieser Stelle sei Ihnen der Dank des gesamten Vorstands der FLEIGA übermittelt.

Ob Gremien, Mitglieder, Mitarbeiter, Kunden und Geschäftspartner: es konnten allzeit und rechtzeitig die wichtigen Entscheidungen und die wichtigen Beschlüsse getroffen und umgesetzt werden.

Und diese werden, auch in naher Zukunft, nicht weniger werden. Es stehen Entscheidungen an, die das nächste Jahrzehnt wesentlich beeinflussen werden.

Wir wollen uns als genossenschaftlich organisierter Partner des Fleischerhandwerks und der Gastronomie verstanden wissen und in diesem Sinne haben wir unsere Strategie 2020 entwickelt und uns einen neuen Slogan gegeben, der da lautet:

**Die FLEIGA - Ihr freundlicher Frische-Profi von der Ostalb!**

In diesem Sinne freue ich mich, mit Ihnen zusammen das 100-jährige Jubiläum der FLEIGA feiern zu dürfen, die ganze Kompetenz des Fleischerhandwerks mit vielfältigen Ideen an der stattfindenden Gewerbeschau im „Benzfeld“ präsentieren zu dürfen und mit Ihnen auch ein wenig Rückblick und Vorausschau unter Kollegen zu betreiben dürfen. Am Festakt, wie auch in dieser Festschrift.

Fühlen Sie sich bei uns ganz herzlich willkommen!

Denn im genossenschaftlichen Sinn „ Gemeinsam sind wir stark“ - werden wir auch künftig gemeinsam weiter „kräftig anpacken und handeln“.

Ihr

Dieter Vogel

Vorstand FLEIGA Ostwürttemberg eG

## Grußwort Gebhard Wiedemann Aufsichtsratsvorsitzender FLEIGA Ostwürttemberg eG



Liebe Kollegen und Kolleginnen des Metzgerhandwerks, verehrte Geschäftspartner und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der FLEIGA!

100 Jahre FLEIGA - hier auf der Ostalb wurde in Schwäbisch Gmünd ein Jahrhundert lang ein Teil des Auf und Abs der Geschichte der Metzgergenossenschaften geschrieben. Es gab viel Bewegung in den Landkreisen Aalen, Heidenheim und Schwäbisch Gmünd - und wenn man alle historischen Begebenheiten Revue passieren lässt, wie das in dieser Festschrift passiert, wird einem erst bewusst, welcher Strukturwandel hier stattgefunden hat.

Die Vielzahl an Häute-, Verwertungs-, Schlachthof- und Metzgergenossenschaften mit ihrer Vielzahl an Mitgliedern ist auf zwei Genossenschaften mit rund 221 Mitgliedern, zusammengeschrumpft. Und aus dieser Mitgliederanzahl sind es etwa ca. 145 aktive Mitgliedsbetriebe in der Region.

Seit über 20 Jahren habe ich ein Mandat im Aufsichtsrat der FLEIGA und seit 2014 darf ich das Amt des Aufsichtsratsvorsitzenden bekleiden und konnte viele maßgebliche strategische Entscheidungen mitbegleiten, ebenso wie Entscheidungen, die der Genossenschaft durch mehr oder weniger vorhersehbarer oder unvorhersehbarer Entwicklungen aufgezwungen wurden.

Das war nicht immer einfach, denn immer wieder stellt man sich die Fragen: macht das denn in der heutigen Zeit alles noch Sinn? Wozu brauchen wir denn eine Genossenschaft? Was erwarten die Kollegen von der Genossenschaft und kann sie diese Erwartungen in diesem Marktumfeld bei sinkender Anzahl und gleichzeitig größer werdenden Metzgerfachgeschäften, stärker werdendem Wettbewerb, steigenden Kosten und Personalmangel noch erfüllen? Kann sie das wirtschaftlich rentabel tun? Was macht eine Genossenschaft von heute aus?

Sie macht aus, was sie ist - unsere FLEIGA - die wir brauchen und gemeinsam mehr nutzen sollten:

- Sie ist - persönlich, freundlich, kompetent und - vor Ort
- sie bietet Frische, Qualität und ein branchenspezifisches Sortiment
- sie leistet Service, Dienst am Kunden und Eigentümer,
- sie kennt ihre Kunden, Eigentümer und deren Bedürfnisse.

Das alles sind Gründe genug, unserer FLEIGA zum Firmenjubiläum zu gratulieren und gemeinsam auf die nächsten 100 Jahre zuzugehen.

Lassen Sie uns gemeinsam dieses für uns so vorteilhafte Unternehmensmodell unter moderner Flagge weiterleben - wir alle können hier partizipieren von gemeinsamer Stärke im Einkauf, und haben auch noch vielfältige Möglichkeiten der Mitgestaltung und -bestimmung als Genossenschaftsmitglied.

Gemeinsam wettbewerbsstark in die Zukunft! Schenken Sie Ihrer FLEIGA Ihr Vertrauen und bleiben Sie ihr mit konstruktiv positiver Einstellung treu! Dieses Vertrauen in die Leistungsfähigkeit und die Treue ihrer Mitglieder und Kunden - das wünsche ich der FLEIGA zum 100-jährigen mit voller Überzeugung, auch im Namen meiner Aufsichtsratskollegen.

Ihr

Gebhard Wiedemann

Aufsichtsratsvorsitzender FLEIGA Ostwürttemberg eG



## Grußwort Richard Arnold

Oberbürgermeister der Stadt Schwäbisch Gmünd



Sehr geehrte Damen und Herren,

bereits seit 100 Jahren ist die FLEIGA Ostwürttemberg eG als erfolgreiches Großhandelsunternehmen der freundliche Frische-Profi von der Ostalb. Zu diesem Jubiläum gratuliere ich dem Unternehmen, der Geschäftsleitung und vor allem den engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Namen der Stadt Schwäbisch Gmünd, des Gemeinderats und auch ganz persönlich sehr herzlich!

Auf einen Zusammenschluss von 16 Gmünder Metzgermeistern zur gemeinsamen Verwertung von Häuten und Fellen im Jahre 1902 zurückgehend, wurde 1918 die Einkaufs- und Verwertungsgenossenschaft als Vorgänger der FLEIGA Ostwürttemberg eG gegründet, die sich im Laufe der Jahre stetig erweitert hat. Ein wesentlicher Meilenstein war der Umzug vom Rande der Gmünder Innenstadt in das Gewerbegebiet Benzfeld. Pünktlich zum 90-jährigen Jubiläum im Juni 2008 konnte hier der Neubau der FLEIGA eingeweiht werden. Mit einer Investitionssumme von etwa 4 Mio. Euro war dies sicher eine richtige und vor allem zukunftsfähige Entscheidung. Am jetzigen verkehrsgünstig gelegenen Standort steht den Kunden ein Großverbrauchermarkt zur Verfügung, der allen modernen Anforderungen gerecht wird.

Als Zulieferer für das Metzgerhandwerk, für die Gastronomie, für Großküchen und Caterer, aber auch für

unsere Vereine stellt die Genossenschaft einen nicht mehr wegzudenkenden Wirtschaftsfaktor in Schwäbisch Gmünd und der gesamten Region dar. Die FLEIGA Ostwürttemberg eG steht dabei für ein erstklassiges Sortiment an Frischfleisch aus eigener Schlachtung. Für dieses - nicht selbstverständliche - Bekenntnis zur regionalen Herkunft des Fleisches und zur Zusammenarbeit mit den ansässigen Landwirten möchte ich mich ausdrücklich bedanken.

Mit dem Hauptsitz im Gmünder Benzfeld schafft die FLEIGA Ostwürttemberg eG seit vielen Jahren wichtige Arbeitsplätze für die Region. Die Ausbildungsmöglichkeiten bei der Genossenschaft bieten jungen Menschen die Chance auf einen spannenden Ausbildungsplatz.

Durch die zukunfts- und marktorientierte Weiterentwicklung sowie die hohe Qualität und Kundennähe bin ich mir sicher, dass die FLEIGA auch künftig weiterhin ein erfolgreicher und nachgefragter Geschäftspartner sein wird.

In diesem Sinne wünsche ich für die nächsten 100 Jahre weiterhin viel Erfolg zum Wohle der Kundinnen und Kunden, unserer Stadt und der gesamten Region.

Ihr Richard Arnold  
 Oberbürgermeister Stadt Schwäbisch Gmünd



Schwäbisch Gmünd

## Grußwort Jürgen Vetter

Obermeister Fleischerinnung Ostwürttemberg



100 Jahre FLEIGA ist ein ganz besonderes Jubiläum und ein Grund zum Feiern für alle, die der Genossenschaft verbunden sind.

Unter dem Namen „Einkaufs- und Verwertungsgenossenschaft der Fleischerinnung Schwäbisch Gmünd“ im Jahre 1918 gegründet, ist sie eine der ältesten Genossenschaften im Landkreis. In ihrer sehr langen, traditionsreichen Genossenschaftsgeschichte mit vielen Höhen und Tiefen ist es ihr stets gelungen, dem grundlegenden Wandel in der Metzgerbranche und auch später in der Gastronomie positive Impulse zu geben.

Die Entstehung genossenschaftlicher Handelsunternehmen ist eng mit den Namen Hermann Schulze-Delitzsch und Friedrich Wilhelm Raiffeisen verbunden. Beide entwickelten um die Mitte des 19. Jahrhunderts unabhängig voneinander den Gedanken der Hilfe zur Selbsthilfe auf genossenschaftlicher Basis. So schlossen sich nach den Wirren und dem Ende des 1. Weltkriegs Gmünder Metzger zusammen und gründeten eine Genossenschaft, um gemeinsam die damals sehr knappen Güter zu ordentlichen Preisen und auch Mengen einzukaufen. Der erste Standort war damals beim ehemaligen Gmünder Schlachthof.

Dies ist bis heute die Leitlinie der Genossenschaft. In einem Umfeld, das in den letzten Jahren geprägt war durch massiv zurückgehende Betriebszahlen vor allem im Fleischerhandwerk, ist es der Fleiga gelungen, sich am Markt zu behaupten.

Um die Leistungsfähigkeit für die Betriebe zu erhalten fusionierten zum 1. Januar 2005 die Metzgerzentrale Aalen eG, der Metzger-Einkauf Heidenheim eG und die Fleiga Schwäbisch Gmünd eG zur Fleiga Ostwürttemberg eG mit den Standorten in Aalen, Heidenheim und Schwäbisch Gmünd.

Im Jahr darauf fusionierten auch die Fleischerinnungen Ellwangen, Aalen und Schwäbisch Gmünd zur Fleischerinnung Ostalb. Mit 107 Betrieben war sie hiermit die drittgrößte Innung in Baden – Württemberg. Bis Ende 2017 schmolzen die Betriebe auf 72 Mitglieder ab. Zum 1. Januar 2018 fusio-

nierten die Innungen Heidenheim und Ostalb zur Fleischerinnung Ostwürttemberg mit aktuell 92 Mitgliedern. Unsere Innung wird von der Fleiga zum Teil in der Geschäftsführung unterstützt. Dafür danke ich im Namen der Mitglieder.

Wie schon bei der Einweihung des Neubaus im Jahre 2008 möchte ich den Namen Fleiga nochmals aufschlüsseln.

**F** - steht für den Fleiß von Geschäftsführung und Mitarbeitern

**L** - steht für die Leistung, die von Kunden des Fleischerhandwerks und der Gastronomie erwartet werden

**E** - steht für Erfahrungsaustausch bei Seminaren und Hausmessen, die regelmäßig von der Fleiga durchgeführt werden

**I** - Steht für Initiative um unsere Berufsständischen Organisationen, vor allem unseren regionalen genossenschaftlichen Schlachthof mit der Fleischerlegung in Aalen, zukunftsfähig zu machen

**G** - steht für alle Genossen und damit alle Mitglieder, die Fleiga mit Ihrem Einkauf zu unterstützen und auf Dauer zu erhalten

**A** - steht für Aufbruch, um durch innovative Maßnahmen unsere Genossenschaft zukunftsfähig und weiterhin konkurrenzfähig zu machen und zu erhalten.

Verbunden mit den Glückwünschen der Fleischer und Fleischerinnen der Fleischerinnung Ostwürttemberg und auch persönlich gratuliere ich ganz herzlich und grüße alle Gäste, Mitglieder, Mitarbeiter und deren Familien mit einem herzlichen Glück - Auf

Jürgen Vetter

Obermeister Fleischerinnung Ostwürttemberg





## Grußwort Anton Wahl Vorstand Zentrag eG

Sehr geehrte Damen und Herren,  
liebe Kolleginnen und Kollegen,

„Wer morgens dreimal schmunzelt, wenn’s regnet, nicht die Stirne runzelt, und abends lacht, so dass es schallt, wird 120 Jahre alt.“ Nun gut – es ist nur ein Sinnspruch, aber er bringt doch das Wesentliche ganz gut auf den hier und jetzt zu feiernden Punkt, auch wenn - in Bezug auf den großen Geburtstag Ihrer Genossenschaft - ja eigentlich noch 20 Jahre fehlen, um ihn final zu realisieren. Aber dies wird sicherlich auch noch erreicht werden. Die zitierten Zeilen haben einen wahren Kern, da sie ja vor allem betonen, dass Optimismus eine grundlegende Tugend ist, wenn es um Zielsetzung, Fortkommen und Erfolg im Leben - und dann vor allem auch im unternehmerischen Handeln - geht. Dieses 100jährige Jubiläum beweist eindeutig, dass diese Motive und ihre Umsetzungen nicht nur geträumt, sondern aktiv und positiv verwirklicht wurden. Über und durch alle Hürden, Schicksale, Umwälzungen und Probleme hinweg, die in den letzten zehn Dekaden stattgefunden haben. Dies konnte nur auf der Basis eines gesunden Umfeldes, eines vorbildlichen Unternehmenscharakters - und eben auch auf und in der Struktur sowie im Selbstverständnis eines spezifischen, besonders wertvollen Gemeinschaftssinnes und -verhaltens gelingen. Prosaisch könnte man sagen: Die Genossenschaft ist eine außergewöhnliche Familie, die beste Lebens- und Geschäftsbedingungen bietet. Aber: Allein mit guten Leuten und blindem Vertrauen kann und konnte dies nicht gewährleistet werden. Es war und ist eher eine Frage der generellen Unternehmenspolitik, eben auf Schwierigkeiten professionell und kooperativ zu reagieren sowie rechtzeitig die Zukunftsschienen zu setzen, immer auch auf die Kraft der Gemeinsamkeit bauend. Dies ist hier vorbildlich geglückt.



Es geht dann auch um frühzeitige Anpassung und Perspektiventscheidungen – gerade in Zeiten der fundamentalen Veränderungen. Heute ist dies die scharfe Konkurrenz – etwa durch LEH-Riesen oder die Discounter – und die generelle Umgestaltung der Märkte durch die Faktoren der Digitalisierung, nicht zuletzt betrifft diese „Mutation“ auch das Konsumentenverhalten. In diesem Wandel muss man handeln, sich auch genügend erneuern, sinnvoll investieren, immer wieder neu beweisen und optimal aufstellen. Eine grundlegende Antwort und Zielvorgabe dazu ist und bleibt die Unternehmensform der Genossenschaft – als tradierte, aber sich auch immer wieder modellierende, fortschreitende Erfolgsformel. Für die ZENTRAG bedeutet dies, dass wir weiterhin alles tun, um Ihnen und Ihren Mitgliedern optimale Wettbewerbsvorteile zu bieten – in den Preisen, in den Produkten und Leistungen, in allem eben, was wir für Sie positiv erreichen und gewährleisten können. Das ist kein temporäres Geschenk, sondern eine konstante Selbstverständlichkeit. Gerade auch in Zeiten, in denen Zusammenhalt und strategisches Miteinander bedeutender sind als jemals zuvor. Die Anforderungen sind äußerst komplex, deshalb müssen wir gemeinsam noch kompakter handeln, reagieren, vor allem auch agieren. Dies gilt heute, für die nächsten 20 Jahre, besser noch im berechtigten, gut vorbereiteten und optimistischen Blick auf die nächsten 100 Jahre.

In diesem Sinne alles Gute zum 100 jährigen Jubiläum, verbunden mit dem besten Dank an Vorstand, Aufsichtsrat und Mitarbeiter für eine vorbildliche Zusammenarbeit.

Ihre ZENTRAG  
Anton Wahl  
Vorstand Zentrag eG



# Partner des Fleischerhandwerks

die Meistermarke

Seit mehr als 60 Jahren steht Gilde, die Eigenmarke des Fleischer-Fachhandels, für Qualität und Vertrauen. Gilde bietet dem Fleischerhandwerk eine große Vielfalt an Lebensmitteln, Maschinen, Verarbeitungs- und Bedarfsartikeln, Geflügel- und Wild-Produkten sowie Convenience-Produkte für Gastronomie und Catering.

Fragen Sie nach unserem vielseitigen Sortiment bei Ihrem regionalen Handelspartner:

[www.zentrag.de](http://www.zentrag.de)





## Chronik der Metzgergenossenschaft Schwäbisch Gmünd

### Von der Selbsthilfe zum professionellen Großhandel - 100 Jahre Fleiga Ostwürttemberg eG

Von A wie Gottfried Abele bis Z wie August Zweigart reicht die Liste der Mitglieder, die sich 1918 zur Einkaufs- und Verwertungsgenossenschaft Gmünd zusammenschlossen und damit die 16 Jahre zuvor von sechzehn Metzgern ins Leben gerufene Häute- und Fellverwertung auf eine breitere Basis gestellt hatten. Anfangs wurden noch die Berufsbezeichnungen wie Metzgermeister, Metzger und Wirt oder Metzgermeisterswitwe eingetragen. In der Satzung ist ausdrücklich die Möglichkeit festgeschrieben, dass eine Mitgliedschaft nach dem Todesfall von der Witwe, dem Sohn oder der Tochter weitergeführt werden kann.

In zwei weiteren Spalten der Kladder wurden Zeitpunkt und Grund des Ausscheidens vermerkt. Das war in der Regel der Tod, denn die Mitglieder gingen damals mit ihrer Genossenschaft, wie bei der Ehe, ein Bündnis auf Lebenszeit ein. Erst später wurde als Grund des Ausscheidens auch mal die Aufgabe des Geschäfts angegeben. So spiegelt sich in einem einfachen Mitgliederverzeichnis bereits die Entwicklung im Fleischerhandwerk.

Eine andere Entwicklung stellt die Notwendigkeit zur Konzentration in größeren Einheiten dar. Die Genos-

### Starke Einheiten durch Fusionen

Für die Genossenschaft in Schwäbisch Gmünd, die seit 1968 als Fleischer-Dienst eG Schwäbisch Gmünd und seit 1977 als Fleiga Fleischerei- und Gastronomiegroßhandel firmierte, stand 1983 die Fusion mit der Häute- und Fellverwertung Schorndorf auf der Agenda. 2002 folgte der Zusammenschluss mit dem Schlacht- und Viehhof Schwäbisch Gmünd. Nach drei weiteren Jahren wurde im Jahr 2005 mit der Einbeziehung der Metzgerzentrale Aalen eG und dem Metzger-Einkauf Heidenheim eG eine leistungsstarke Großhandelsorganisation mit dem Namen Fleiga Ostwürttemberg eG geschaffen.

Mit den Jahren und Jahrzehnten wandelten sich auch die Aufgaben der Genossenschaft, die zu Beginn den Metzgern die gemeinsame Verwertung von Häuten und Fellen sowie anderer Nebenprodukte sicherstellen sollte. Den „gemeinschaftlichen Betrieb eines Schlachthauses mit allen dazugehörigen Anlagen und Einrichtungen“ hatten sich die Gmünder Metzger ebenfalls ins Aufgabenheft geschrieben. Die Erwirtschaftung von Betriebsgewinnen und die damit verbundene Verzinsung der Einlagen war dabei willkommener Nebeneffekt.



schaften folgten dabei oft den Innungsfusionen. Galt es ursprünglich, Kostenvorteile zu realisieren und verbesserte Konditionen zu erzielen, so bewirkt bis in die Gegenwart die rückläufige Zahl der selbstständigen Betriebe im Fleischerhandwerk die Notwendigkeit, über Zusammenschlüsse leistungsfähige Einheiten zu erhalten.

Der Reingewinn kann „an die Mitglieder als Kapitaldividende nach dem Verhältnis ihrer Geschäftsguthaben verteilt werden. In den Genuss dieser Dividende kamen sie allerdings erst, wenn durch Gutschrift der Geschäftsanteil erreicht oder ein durch Verlust vermindertes Geschäftsguthaben wieder ergänzt war.

Voraussetzung für die Mitgliedschaft war nicht nur der Besitz der bürgerlichen Ehrenrechte und die unbeschränkte Geschäftsfähigkeit, sondern die selbstständige Ausübung des Metzgergewerbes als Metzgermeister. Die Mitglieder wurden verpflichtet, die von der Genossenschaft durch gemeinschaftlichen Beschluss von Vorstand und Aufsichtsrat festgesetzten Fleischverkaufs- und Wurstpreise einzuhalten.

1933, während der Innungsversammlung am 16. Mai, wirkten sich die neuen Machtverhältnisse im Reich durch die Umsetzung der Gleichschaltungsbestimmungen auch bei der Einkaufs- und Verwertungsgenossenschaft sowie der Metzgergenossenschaft aus. Danach wurde das Vorstandsamt der Innung und der angegliederten Genossenschaft in einer Person vereinigt und von Obermeister Paul Heyd übernommen.

Am 10. Oktober 1934 wurde die Innung zur Pflichtinnung umgestellt. Die Innungsgeschäftsführer fungierten gleichzeitig als Geschäftsführer der Einkaufs- und Verwertungsgenossenschaft beziehungsweise Fleiga sowie der Schlacht- und Viehhof e.G. Schwäbisch Gmünd.

### Wachsender Wettbewerbsdruck

Nach dem letzten Krieg und mit dem wirtschaftlichen Aufschwung infolge der Währungsreform 1948, sahen sich die Metzgereien einem wachsenden Wettbewerb durch den Lebensmitteleinzelhandel ausgesetzt. Sie reagierten mit neuen Sortimenten und wurden dabei durch ihre Genossenschaft begleitet. 1963 mit Eröffnung einer Fleischabteilung und 1965 durch die Erweiterung des Gesamtsortimentes.

Im März 1969 wurde die wesentliche Erweiterung des Sortimentes mit der Eröffnung des SB-Spezialgroßhandelslagers, inklusive Fleischabteilung, ermöglicht. Die Hinzunahme und der Umbau der ehemaligen Großviehslachthalle war Voraussetzung für die nächste Erweiterung 1975. Zwei Jahre später wurde eine moderne, und mit Gabelstapler befahrbare Tiefkühlhalle, ihrer Bestimmung übergeben. 1983 ging ein Erweiterungsbau, mit klimatisiertem Raum und Abfertigungshalle, 1984 der Wareneingangsbereich im Dachgeschoss und das Maschinen- und Gerätegeschäft mit eigener Kundendienstwerkstatt in Betrieb.





## Chronik der Metzgergenossenschaft Schwäbisch Gmünd

### Stärken gebündelt im Dreierbündnis

Ende 2004 gaben die drei Fleischergenossenschaften Fleiga Schwäbisch Gmünd, Metzgereinkauf Heidenheim und Metzgerzentrale Aalen den Zusammenschluss zur Fleiga Ostwürttemberg eG mit Sitz in Schwäbisch Gmünd zum 1. Januar 2005 bekannt. Mit den Beschlüssen durch die Generalversammlungen der drei Unternehmen im folgenden Frühjahr wurde die Fusion rechtskräftig, und es entstand ein Unternehmen von überregionaler Bedeutung.

Schon früher hatte es Pläne für eine solche Verschmelzung gegeben, die an der Existenz von Schlachthöfen an allen drei Standorten scheiterte. Nach der Einstellung des Schlachtbetriebs in Schwäbisch Gmünd im Herbst 2003 und in Heidenheim Ende 2004 war dieses Hindernis entfallen. In Aalen konzentrierte sich nun die Schlachtung für die neue Großgenossenschaft.

Jede der drei Genossenschaften brachte ihre eigenen Stärken ein: Aalen mit dem EU-Zerlegetrieb und den Markenrechten

am Ostalb-Qualitätsfleischprogramm, Heidenheim steuerte nahezu zwei Drittel des Schlachtaufkommens bei und Schwäbisch Gmünd stärkte den Verbund mit einem breiten Sortiment und dem größten Umsatzvolumen. Mit 70 Mitarbeitern betreute der Verbund nun über 700 Stammkunden in einem Radius von rund 100 Kilometern.

Mit dem größeren Einkaufspotenzial wurden verbesserte Konditionen für die zusammen 276 Mitglieder erzielt und im Verkauf weitergegeben. Zudem orientierte man sich am geänderten Bedarf und baute das Sortiment auf circa 20.000 Artikel aus – darunter Waren aus den Bereichen Feinkost, Catering und Partyservice. Die verbesserte Leistungsfähigkeit spiegelte sich auch im Angebot auf der jährlichen Hausmesse mit fast hundert Partnerfirmen, für die auch die Hallen des ehemaligen Schlachthofs in Schwäbisch Gmünd genutzt wurden. Die aktuellen Trends Convenience, Feinkost, Fisch, Käse, Salat, Frischobst, Wurst- und Schinkenspezialitäten sowie küchenfertige Produkte nahmen dabei großen Raum ein.

### Am alten Standort fehlte die Perspektive

Für die Weiterentwicklung des Geschäftsbetriebes der Fleiga, die im Jahr 2001 einen Umsatz von rund 26 Millionen DM erwirtschaftete, gab es am vorhandenen Standort keine

räumliche Perspektive. 2003 wurden deshalb mit zusätzlichen Investitionsrücklagen die Weichen für einen Neubau gestellt. Damit entsprach der Vorstand der neuen Größe von 25 Millionen Euro Umsatz und einem auf über tausend Kunden gewachsenen Stamm.

### Fleiga baut im Benzfeld für 4,5 Millionen Euro einen Fleischerei- und Gastronomie-Großhandelsbetrieb „Für den Wirtschaftsstandort Gmünd ein Meilenstein“

Schwäbisch Gmünd (hs) - Offizieller Startschuss für eine Firmeninvestition mit Ausstrahlung weit über die Grenzen der Region hinaus: Die Fleischerei- und Gastronomie-Großhandel Ostwürttemberg eG (kurz Fleiga) konnte gestern Morgen im Gewerbepark Benzfeld zwischen Gmünd und Hussenhofen viel Prominenz zum feierlichen ersten Spatenstich für ihr zukünftiges Großhandelszentrum begrüßen. Rund 4,5 Millionen Euro investiert das genossenschaftliche Unternehmen in das Projekt. „Für den Wirtschaftsstandort Schwäbisch Gmünd ein Meilenstein“, freute sich Bürgermeister Dr. Joachim Bläse. Noch herzlicher meinte namens der Ausschuss- und Vorstandsmitglieder Metzgermeister Albert Scherrenbacher: „Für uns geht ein Traum in Erfüllung“.



Im aufgeweichten Benzfeld kein Problem: Zackiger Spatenstich und fliegender Aushub für die neue Fleiga.

Fotos: hs

Die unternehmerischen Weichen hatten die Beteiligten der Metzgergenossenschaften aus Schwäbisch Gmünd, Aalen und Heidenheim schon seit einigen Jahren sowohl auf gesundes Wachstum (im Rahmen der Erfordernisse von neuen EU-Richtlinien) als auch auf den Fortbestand der Gewähr einer regionalen Überschaubarkeit gestellt. Dies alles kommt letztendlich auch dem Verbraucherschutz zugute, wie gestern immer wieder betont wurde. Nach Fusionen und Investitionen für neue Schlachthaus-einrichtungen wartete nun als größte Investition der Neubau eines erheblich vergrößerten Fleischerei- und Gastronomie-Großhandelszentrums.

### Stolze Entwicklung

Aufgrund verschiedener Umstände hatte diese Entwicklung am angestammten Standort an der Remsstraße in Gmünd keine Zukunft mehr (siehe auch Bericht unten). Das Projekt im Gewerbepark „Benzfeld“ sichert nun alle Perspektiven für Gegenwart und Zukunft der Fleiga, die sich zwischenzeitlich weit über die Gren-

zen der Region hinaus neben dem ursprünglichen „Metzgereihandel“ zu einem der führenden Unternehmen auch bei technischer Ausstattung von Großgastronomiebetrieben entwickelt hat. 68 Mitarbeiter beschäftigt die Fleiga, die einen Jahresumsatz von 25 Millionen Euro schreibt und rund 1000 Kunden beliefert. Bei diesen Zahlen wird es nach Fertigstellung des neuen Handelszentrums wohl nicht bleiben. Die Schorndorfer Schatz Projectbau GmbH errichtet als Generalunternehmer die „neue Fleiga“ auf einem 9000 Quadratmeter großen Grundstück. Das große Gebäude wird eine Grundfläche von knapp über 3000 Quadratmeter umfassen. Allein die Verkaufsfläche nimmt 1900 Quadratmeter in Anspruch, davon 700 Quadrat-

ter als Kühl- und 320 als Tiefkühlager. Acht Verladerrampen sind für den Warenumschlag vorgesehen. Die Stahlbetonkonstruktion erfordert bis zu 26 Meter lange Betonträger. Architekt und Dipl.-Ing. Ulrich Schatz blickt schon heute mit Spannung auf den Moment, wenn diese Betonriesen über die B 29 durch Gmünd zur Baustelle bugsiert werden müssen und breit schmunzelnd: Gut, dass es noch die meiste Remsstraße gebe, denn im neuen Tunnel mit Gegenverkehr würde es wohl Probleme geben. Doch alle Beteiligten freuen sich natürlich auf den Tunnel, der auch diese Investition sowohl bei der Anlieferung als auch bei der Erschließung des großen Kundengebietes begünstigt.

### „Kurze Worte, längste Würste!“

Ottmar Brenner, Geschäftsführender Vorstand der Fleiga, hieß die vielen Gäste zum gestrigen Spatenstich herzlich willkommen. Lang war die Liste der Ehrengäste. Er hielt Rückschau auf die historische Entwicklung bis hin zur Fusion der drei regionalen Genossenschaften, erinnerte an die Verdienste des unvergessenen Schlachthofdirektors Hans Klein. Und Brenner brachte die heutige Situation des Unternehmens auf einen stolzen Nenner: „Die Fleiga kennt in Schwäbisch Gmünd jedes Kind.“ Das bestatigte später auch Bürgermeister Joachim Bläse, als er beispielsweise auch an die wichtige Berater- und Lieferantenfunktion der Fleiga für die Vereinswelt erinnerte. „Ein tolles Objekt an einer tollen Stelle“, lobte Landtagsabgeordneter Dr. Stefan Scheffold die unternehmerische Entscheidung für die Großinvestition. Für sein kurz und bündiges Grußwort bediente sich der Politiker eines treffenden Zitates von Martin Luther: „Kurze Worte, längste Würste!“ Dass in der „Region der Talente und Patente“ schon wieder „etwas sehr Positives ent-



Regionales Miteinander am Fleiga-Spaten: Bürgermeister Bläse und Landrat Pavel trugen zufälligerweise exakt die gleichen Arbeitsschuhe (feines Leder aus Italien).

**FUSION / Gründer Fleischerei- und Gastronomie-Großhandels Genossenschaft (Fleiga) soll Aalener Metzgerzentrale aufnehmen**

## „Kunden und Mitglieder werden profitieren“

Die Vertragspapiere sind unterschrieben. Zum 1. Januar 1999 sollen die Fleiga eG Schwäbisch Gmünd und die Metzgerzentrale eG Aalen fusionieren. Die Vorstandspläne müssen allerdings noch von den Mitgliedern genehmigt werden.

VON WINFRIED HOFELE

**OSTALBKREIS ■** Fusionspläne zwischen den Gründern und Aalener Metzger gipfeln in den vergangenen Jahren bei der Diskussion um einen gemeinsamen regionalen Schlachthof (Mögglingen oder Eisingen) genügend - sie wurden alle verworfen. Inzwischen haben die Aalener Metzger ihren eigenen EU-gerechten Schlachthof in Betrieb genommen, der Metzgerzentrale wurde zu einem Metzgerschlachthof reduziert. An dieser Konzeption mit je einer selbstständigen Aalener und Gmünder Schlachthausgenossenschaft wird sich auch nicht ändern.

**Der Markt erzwingt Fusion**

Dagegen sollen die „verwandten“ Genossenschaften Fleiga und Metzgerzentrale, deren Geschäftstätigkeiten sich auf den Großhandel mit Fleisch, Fleischereiprodukten für die Gastronomie sowie auf den Handel mit Fleischereierzeugnissen und -Maschinen erstreckt, verschmelzen werden. „Der Wettbewerb wird immer härter, deshalb brauchen wir eine größere und stärkere Einheit als unsere bisherigen Genossenschaften“ - darin sind sich die geschäftsführenden Vorstände Manfred Ziegler (Gmünd) und Ottmar Brenner (Aalen) einig.

Die größere Genossenschaft ist die Fleiga. Mit 35 Mitarbeitern setzen die Gründer 1997 über 26 Millionen Mark um. Die Metzgerzentrale brachte es mit 13 Beschäftigten auf 11 Millionen Mark. In Aalen wird kein aktives Gastronomiegeschäft betrieben. Neben dem Straben nach mehr Wirtschaftlichkeit und einer stärkeren Marktposition sind auch gesetzliche Vorschriften Ursache für die Fusionspläne - Manfred Ziegler: „Die Fleiga als Großhändler darf nicht mehr in einem Nicht-EU-gegründeten Metzgerschlachthof schlachten.“ Sie muß ihr Frischfleisch zum Beispiel aus Aalen beziehen, auch aufgrund der Mengenbeschränkung. „Da die Fleiga ein breiteres Spektrum abdeckt als wir, sind wir von Aalen aus auf die Gmünder zugegangen“, erklärte Brenner. Als Aalener Schlachthaus-Chef hofft er dabei, daß sich dies im Gegenzug positiv auf unser Schlachtaufkommen auswirkt.“ Konkret soll die Verschmelzung so erfolgen, daß die Fleiga die Metzgerzentrale übernimmt - einschließlich aller Mitarbeiter. Gmünd wird Sitz der Genossenschaft, zuständig für die Verwaltung und das Warengeschäft. Von Aalen aus soll künftig das Fleischgeschäft erfolgen. Dafür werden sechs Mitarbeiter benötigt. „Sechs bis sieben Aalener Mitarbeiter werden im nächsten Jahr in Gmünd arbeiten müssen“, ließ Brenner wissen.

**Keine Kündigungen**

Kündigungen werde es auf keinen Fall geben. Allerdings kann sich Ziegler vorstellen, „daß wir aberbedingt auscheidende Mitarbeiter nicht ersetzen.“ Aber man werde grundsätzlich „starke Umsätze machen.“ Dazu werde nach der Außenwelt (den gibt es derzeit bei der Metzgerzentrale nicht) verstärkt. Zum bisherigen Vertriebsgebiet der Fleiga zwischen Stuttgart, Crailsheim und südlich Gmünd. „Jetzt ist noch der Aalener Raum bis an die bayerische Grenze“, so Ziegler. Geschäftsführer der neuen Fleiga soll Manfred Ziegler werden. Ottmar Brenner wird sich auf seine Tätigkeiten als Aalener Schlachthaus-Geschäftsführer und bei den Berufsständesorganisationen Fleischerinnung, Schlachthofversicherung, Werbung der Fleischerei-Fachgeschäfte und Ostalb-Marketing konzentrieren. Vor allem der Aalener Schlachthof fordert seinen ganzen Einsatz - Brenner: „Wir haben im neuen Schlachthof das Volumen verdreifacht und den Umsatz um 30 Prozent gesteigert. Unser Betriebsergebnis ist positiv, aber wir wollen für uns noch einen größeren Kreis an Kunden, auch von außerhalb der Region, gewinnen.“ Ziegler und Brenner sind zuversichtlich, daß die Mitglieder im Herbst der Fusion zustimmen. „Die wirtschaftlichen Gründe sind überausgerend, alle Seiten profitieren von der Fusion, besonders unsere Mitglieder und die Verbraucher.“

Fleiga und Metzgerzentrale wollen fusionieren. Aalen übernimmt das Fleischgeschäft. (Foto: Archiv)



## Chronik der Metzgergenossenschaft Schwäbisch Gmünd

Ermöglichen sollte die neue Zentrale zudem den Ausbau des Warenangebotes um ein Drittel im C+C-Großverbrauchermarkt mit dann 3.200 qm Nutzfläche. Auch mit neuen Dienstleistungen wie Schulungen in entsprechenden Seminarräumen sowie Objektplanung und –einrichtung sollte das Leistungsspektrum erweitert werden. Reparaturen, Maschinenverleih, Festbedarf-Komplettausstattung sowie Schlemmerabende wurden schon im alten Quartier geboten. Das aktuelle Seminarprogramm umfasst Aktives Plattenlegen mit Käse, Fisch oder Fingerfood aber auch „Grillen mit Herz und Feuer“.

### Vierfache Fläche im Neubau

Im Juni 2008 wurde der Neubau im Gewerbegebiet „Im Benzfeld“ im Stadtteil Hussenhofen einschließlich Fleischbereich mit EU-Zulassung in Betrieb genommen. Auf jetzt vierfache Verkaufsfläche wurde der Bereich tiefgekühlter und gekühlter Lebensmittel zum neuen Schwerpunkt ausgebaut. Sieben Kühltransporter sowie sechs Multitemperatur-Mehr-kammerfahrzeuge sichern die Zustellung der empfindlichen Frischwaren.

Unter der jetzt auf 80 Frauen und Männer gewachsenen Belegschaft sind Fachleute für Beratung, sowie Techniker und Monteure auch für den Kältebereich vor Ort. Die Liste der Mitglieder reicht von der Landmetzgerei Baumann in Herli-

kofen bis zur Metzgerei Wolz in Schorndorf. Zu den Partnern und Lieferanten gehören renommierte Unternehmen wie Goldsteig-Käsespezialitäten, Houdek-Wurstwaren oder der Schinkenhersteller Wein aus dem Schwarzwald.

In der Fleischabteilung haben die Kunden aus dem Fleischerhandwerk und der Gastronomie die Wahl zwischen regionaler und internationaler Frisch- und Tiefkühlware, einschließlich Rinderteilstücken aus Südamerika, USA, Australien und Afrika. Zu Roh-, Brüh-, Koch- und Geflügelwurst kommen Schinken, Pasteten und andere nationale und internationale Delikatessen. Das Lebensmittelangebot reicht von Konserven bis Teigwaren und Kartoffelerzeugnissen, von Antipasti über frisches Obst und Gemüse bis zu Backwaren und Thekensalaten. Neben Süßwaren sind Kaffee, Tee sowie alkoholische und alkoholfreie Getränke zu haben.

Materialien, Werkzeuge und Maschinen für die Fleischverarbeitung aber auch Berufsbekleidung und Gastronomiebedarf sind selbstverständlich. Dazu kommen Komponenten für die Laden- und die Kücheneinrichtung.

Der Platz sieben im Umsatzranking der seinerzeit 53 deutschen Fleischergenossenschaften wurde damit gefestigt. Vor allem stärkt die Fleiga mit vorteilhaften Einkaufskonditionen und einer umfassenden Palette anspruchsvoller Spezialitäten die Position ihrer Kunden im Wettbewerb.

allfo

Vakuumverpackungen

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM 100-JÄHRIGEN!  
 SEIT JAHRZEHTEN DÜRFEN WIR SIE MIT VAKUUMBEUTELN BELIEFERN.

**allfo**standbodenbeutel



**allfo**kochbeutel

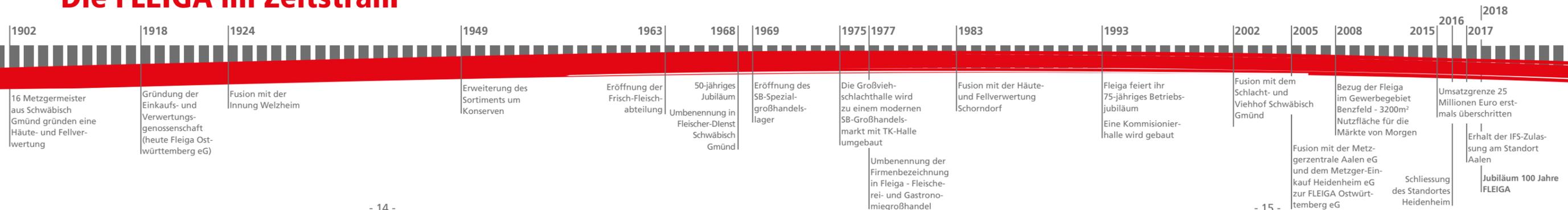


Hochqualitative Siegelrand-, Schlauch-, Mehrlagen-, und FleeceVak Beutel für Lebensmittelverpackungen, sowie Koch-, VakTape-, Schrumpf- und Standbodenbeutel für Lebensmittel und Convenience Produkte.



Dieselstraße 9 · 87448 Waltenhofen · T +49 (0) 831 54 05 63-0 · info@allfo.de · www.allfo.de

## Die FLEIGA im Zeitstrahl





## Die FLEIGA Ostwürttemberg in Zahlen

Jahr	Umsatz in TDM	Umsatz in TEUR	Mitarbeiter	Mitglieder	Anteile
1990	24.273 TDM	12.411 TEUR	35	307	307
1991	25.082 TDM	12.824 TEUR	38	309	309
1992	26.235 TDM	13.413 TEUR	38	316	316
1993	26.172 TDM	13.381 TEUR	50	306	306
1994	25.159 TDM	12.863 TEUR	50	304	304
1995	26.112 TDM	13.350 TEUR	47	303	303
1996	24.775 TDM	12.667 TEUR	38	305	305
1997	25.040 TDM	12.802 TEUR	41	305	305
1998	25.036 TDM	12.800 TEUR	44	296	296
1999	24.728 TDM	12.643 TEUR	38	299	299
2000	25.538 TDM	13.057 TEUR	41	294	294
2001	25.892 TDM	13.238 TEUR	44	279	279
2002		12.333 TEUR	38	273	273
2003		11.306 TEUR	39	271	271
2004		11.039 TEUR	39	223	223
2005	Fusion Metzgerzentrale Aalen eG mit Metzger Einkauf eG Heidenheim und Fleiga Fleischerei- und Gastronomie Großhandel eG Schwäbisch Gmünd zur Fleiga Ostwürttemberg eG	23.389 TEUR	69	315	317
2006		24.558 TEUR	66	300	302
2007		23.743 TEUR	68	290	292
2008		25.265 TEUR	69	276	278
2009		24.151 TEUR	66	267	269
2010		24.376 TEUR	68	261	263
2011		26.350 TEUR	70	251	253
2012		27.213 TEUR	65	239	241
2013		26.077 TEUR	72	233	235
2014		25.218 TEUR	76	224	226
2015		24.661 TEUR	77	219	221
2016		24.861 TEUR	74	213	213
2017		25.540 TEUR	73	209	209

## Direktor Hans Klein – ein Kurzportrait

Als Direktor und Vorstand war Herr Klein jahrzehntelang maßgeblich und erfolgreich für viele Entwicklungsstufen der Genossenschaft verantwortlich. Er leitete mit Herzblut und strenger Hand die Geschicke der Genossenschaft und legte viele Grundsteine. Sein Werk „Das Fleischerhandwerk im Wandel der Zeit“, das er anlässlich des 100jährigen Jubiläums der Fleischer-Innung Schwä-

bisch Gmünd im Jahre 1996 herausbrachte, zeugt von seiner Fachkompetenz und seinem Engagement, das wir hiermit an dieser Stelle ehrend erwähnen möchten.



Ihr Spezialist für Haushalt und Hygiene seit 1966



www.quickpack.de

# PRIMALAT

veredelt Salat



100 JAHRE  
**FLEIGA**  
 OSTWÜRTTEMBERG  
 GENOSSENSCHAFT  
 1918 - 2018

**Ihr freundlicher Frische-Profi  
 von der Ostalb.**

**Sehr herzlich gratulieren wir unserem  
 langjährigen Kunden und Partner  
 zum 100-jährigen Bestehen!**

**Unsere küchenfertigen Salate und  
 Gemüse, geschnittenes Obst,  
 Feinkostsalat und Dressings sowie  
 viele weitere Produkte können Sie  
 über die Fleiga beziehen.**



## Chronik Mitglieder des Vorstandes seit 1918

Jahr	Name
1918-1934	Pius Weikmann
1918-1934	Johann Kucher
1918-1934	Franz Betz
1934-1945	Paul Heyd
1946-1950	Anton Bundschuh
1950-1954	Karl Kuhnle sen.
1950-1955	Eugen Wanner
1950-1969	Josef Rupp
1954-1982	Karl Kuhnle jun.
1965-1990	Hans Klein
1990-1993	Josef Zapf

Jahr	Name
1970-2009	Oswald Baumann
1994-1996	Manfred Feifel
1994-2014	Albert Scherrenbacher
1997-2006	Manfred Ziegler
2005-2010	Hermann Rau
2005-2010	Karl Wittlinger
2005-2011	Wilhelm Müller
2005-2011	Johann Schilling
2005-2013	Ottmar Brenner
seit 2009	Dieter Vogel



**Aufsichtsratsmitglieder und Vorstandsmitglieder Fleiga heute**

Vordere Reihe von links: Alfred Scheffel - stellv. Aufsichtsratsvorsitzender, Klaus Köpf - Aufsichtsrat, Gebhard Wiedemann - Aufsichtsratsvorsitzender, Michael Kurz - nebenamtl. Vorstand, Dieter Vogel - hauptamtl. Vorstand, Marion Steckbauer - Prokuristin

Hinterere Reihe von links: Sabine Steidinger - Aufsichtsrätin, Tobias Widmann - Aufsichtsrat, Wolfgang Kienhöfer - Aufsichtsrat, Eberhard Schmid - Aufsichtsrat

**Hohenroder Straße 11 73540 Heubach-Lautern**  
 Tel. 07173/9270077 Fax 07173/9270022  
 www.primalat.de info@primalat.de



## Chronik der Schlachthöfe der Region

### Ein Wohnquartier mit technischem Kern - Der Heidenheimer Schlachthof ist bauliches Erbe der Gründerzeit

Im ausgehenden 19. und beginnenden 20. Jahrhundert bescherte ein öffentlicher Bauboom den Städten repräsentative Denkmäler. Neben Bahnhöfen, Theatern oder Postämtern gehörten auch Schlachthöfe zu den markanten Gebäuden, in deren Schmuck sich ein selbstbewusstes Handwerk präsentierte – egal, ob die Einrichtungen in kommunaler oder privater Regie betrieben wurden.

In Worms ist eine weitläufige Jugendstilanlage am Rheinufer erhalten. In Berlin an der Beusselstraße gab es einen ganzen Stadtteil aus Stallungen und Schlachthallen aus Backstein und Gusseisen und eigenem Bahnhof. Einen der schönsten Schlachthöfe Deutschlands leistete sich Offenbach mit einer Anlage im Tudor-Stil mit zweifarbigen Ziegelmauerwerk, gegliedert durch Buntsandsteingewände, mit Turm, Schornstein und zentraler Halle.

Das Ambiente der historischen Schlachthöfe, deren Arbeit meist in nüchterne Zweckbauten auf der „grünen Wiese“ verlegt wurde, ist begehrt. In Offenbach zog ein Seniorenheim ein, in Wiesloch beherbergt die durch große Bogenfenster lichtdurchflutete zweistöckige Halle ein Restaurant, in Wiesbaden wird das Kulturzentrum Schlachthof mit einem abwechslungsreichen Musikprogramm bespielt.

Und in Offenburg, wo das Ende des Schlachtbetriebs für 2019 angekündigt ist, soll die Schlachthalle mit zweifarbiger Klinkerfront und zwei flankierenden Türmen den optischen Höhepunkt für ein neues Wohngebiet abgeben.

In diese Gründerzeit gehört auch der 1909 in der Oststadt eröffnete Schlachthof in Heidenheim, den sich die Stadt seinerzeit 408.000 Reichsmark kosten ließ und der mit je einer Halle für die Schlachtung von Schweinen sowie für Groß- und Kleinvieh, Vor- und Hauptkühlraum, Maschinenraum, Fleischhackraum, Brühhalle und Häutellager ausgestattet war. Auch ein Stall, ein Sanitätsschlachtraum mit Freibankverkauf, Kläranlage und eine Gaststätte gehörten zu der Anlage.

Die Einrichtungen waren verteilt auf mehrere Gebäude, frei von jeder Fabrikannutung. Je ein dreigeschossiger Trakt mit Krüppelwalmdach und seitlichem Mittelrisalit beziehungsweise die Traufe überragendem Zwerchhaus flankierten den zentralen, mit Dachreitern bekrönten Torbogen. Blendsteine an den Ecken und Ziegel der Fensterstürze und -bögen konturieren noch immer die Putzflächen der Außenwände.



Schlachthof Aalen um 1950

Im Reformstil, seinerzeit parallel zum Jugendstil in Mode, vermittelte der Schlachthof eine wohnliche Atmosphäre. Seitdem wurden zwischen die historischen Bauten sachliche Erweiterungstrakte mit geraden Satteldächern gesetzt. Seit das Gelände mit allen Gebäuden, das 1996 von einer Schlachthofgenossenschaft der Metzger erworben und durch die Fusion in den Besitz der Fleiga kam, von der Stadt Heidenheim erworben worden ist, wird über das weitere Geschick im Rathaus entschieden.

In dem Sanierungsgebiet wird Raum für die Wohnbebauung benötigt. Das Quartier könnte zudem durch die Einrichtung eines Kulturzentrums in den historischen Gebäuden enorm aufgewertet werden. Die positiven Erfahrungen in anderen Städten mit einer derartigen Nutzung könnten sich auch an der Brenz wiederholen.

## Kulturzentrum statt Schlachthof?

Rund 80 Interessierte spazieren mit dem OB durch die Oststadt: Ideen gesammelt für Sanierungsgebiet

Die Stadt will das Gelände des ehemaligen Schlachthofes kaufen. Möglich wäre dort eine Wohnbebauung oder sogar ein Kulturzentrum. Über dies und andere Ideen sprach Oberbürgermeister Bernhard Ilg beim ersten Stadtteilspaziergang mit den Bürgern in der Oststadt.

KARIN FLUCHS

Rund 4000 Menschen wohnen in dem Gebiet, das Sanierungsgebiet „Soziale Stadt Oststadt“ wird. Rund 1,7 Millionen Euro stehen vorerst zur Förderung der Sanierungen zur Verfügung. Falls mehr Geld nötig ist, scheint eine Aufstockung jedoch aufgrund der Erfahrungen in den vorangegangenen Sanierungsgebieten nicht ausgeschlossen. Aufgrund der Größe des Gebiets, das von der Bahnhalle bis zum Bühl reicht, hat die Stadtverwaltung die Begehung auf zwei Etappen aufgeteilt. Am Samstagmittag war der nördliche Teil an der Reihe. Rund 80 Interessierte liefen gemeinsam mit Oberbürgermeister Bernhard Ilg, Mitarbeitern der Stadtverwaltung sowie den beiden Ansprechpartnerinnen der Wüstenrot Haus- und Städtebau GmbH durch die Siedlung. Während der OB den Bürgern die Pläne der Stadt vorstellte, gaben die Bürger ihrerseits Anregungen und wiesen auf Probleme hin.

**Schlachthof-Gelände:** Laut Oberbürgermeister will die Stadt den ehemaligen Schlachthof samt der Nebengebäude von der Fleiga kaufen. Die Kaufverhandlungen laufen bereits, über den Preis sei man sich noch nicht einig. Konkrete Vorschläge zur Nutzung des Geländes gibt es laut Ilg noch keine, doch hält er nach einem Abriss unter anderem eine Wohnbebauung für möglich. Der Vorschlag vonseiten eines Bürgers, dort ein Kulturzentrum als Treffpunkt für die Oststadt einzurichten, stieß bei Ilg auf offene Ohren. „Das passt gut zur Sozialen Stadt“, sagt er und verwies auf die Bemühungen der Stadt, in den Stadtteilen Begegnungs- und Familienzentren zu schaffen.



Gemeinsam mit Oberbürgermeister Bernhard Ilg wanderten rund 80 Bewohner der Oststadt bei Dauerschneefall durch den Norden der Siedlung, um auf neuralgische Punkte hinzuweisen und über eigene Erfahrungen zu berichten. Foto: Oliver Vogel

**Zebrastrifen und Poller:** Eltern wünschen sich an der Querung der Hermann-Poppe-Straße über die Seestraße einen Zebrastrifen, damit Kinder auf dem Weg zu Schule und Kindergarten sicheren Fußes über die ihres Erachtens viel befahrene Straße kommen. Ilg verwies darauf, dass man für die Einrichtung eines Zebrastrifens ein gewisses Verkehrsaufkommen brauche. Eine Messung habe dies nicht erbracht. Ilg versicherte jedoch, dass die Stadt noch einmal messen werde in einem 12- oder 24-Stunden-Zeitraum, um nicht zur falschen Zeit zu messen. An anderer Stelle wie etwa der Neuhofstraße wurden vonseiten der Bewohner Raser bemängelt. Doch Poller schließt Ilg als Bremser aus. „Da wird kurz runtergebremsst und danach wieder beschleunigt.“ Und auch das DRK lehne diese ab.

**Ostplatz und Spielplätze:** Im Zuge der Sanierung könnte auch der Ostplatz ein schöneres Gesicht bekommen, was vonseiten der Stadt notiert wurde. Ein Anwohner schlug vor, die Straßenringsum zu entsiegeln und bei der Gestaltung die Bürger mit einzubinden. Und auch die Verkehrsführung rund um den Platz sollte in diesem Zuge geprüft werden. Da die Oststadt gerade für junge Familien ein interessantes Wohngebiet sei, stieß bei Ilg auch die Anregung für weitere Spielplätze auf offene Ohren. Gerade im Bereich der Schülestraße wird ein solcher sehnlich vermisst, da der Weg zur Ostschule doch recht weit sei. „Das Thema ist uns bewusst in diesem Quartier“, so Ilg.

**Erhard-Gelände:** Weil die Firma Erhard den Eingang zum Stadtteil prägt, wünschen sich manche Anwohner eine schönere Abgrenzung als die bislang bestehenden Fronten aus Garagen und alten Zäunen. Ilg versicherte, mit Erhard in Kontakt zu sein. Doch Pläne, Teile des Werksgeländes aufzugeben, gebe es momentan nicht. „Wir wäre nicht unfroh gewesen, wenn hier etwas passiert wäre. Ein Altenpflegeheim hätte mir schon gefallen“, sagte Ilg.

**Gagfah-Wohnungen:** Angesprochen auf den Sanierungs-rückstand bei manchen Wohnblöcken, rechnet auch Ilg, dass die Gagfah das Signal des Sanierungsgebietes aufgreift. Die Stadt achte darauf, dass die Gagfah zumindest den Betrag in die Sanierung steckt, der vertraglich festgeschrieben sei. Abgesehen von den zwei Anfangsjahren habe der Wohnungskonzern dies auch getan, so Ilg.

**Aussichtsturm:** Bis 1968 stand auf dem Schmittenberg ein Aussichtsturm, den sich manch alt-eingesessener Anwohner zurückwünscht. Das sei eine schöne Idee, so Ilg, der sich hier eine Bürgerinitiative wünschen würde. Stadtrat Rudi Neidlein, aufgewachsen direkt am Fuße des Schmittbergs, berichtet davon, dass die SPD dabei sei, eine Initiative zu gründen.

**Wie geht's weiter?** Der Gemeinderat legt im Mai oder spätestens im Juni die genauen Abgrenzungen des Sanierungsgebietes fest und fasst einen Satzungsbeschluss. Darin sind dann auch die Sanierungsziele samt der von den Bürgern eingebrachten Rückmeldungen festgeschrieben. Die Wüstenrot richtet dann ein Stadteildbüro ein für Beratungen von Privatleuten. Das Sanierungsgebiet wird vorerst bis zum Jahr 2024 bestehen.



Qualität seit 1888



Markenqualität  
aus Baden-Württemberg

**Kimmich's**

GARANTIERT AUS ECHTEM  
Fein geschnitten  
Mild gesäuert  
FILDER-SPITZKRAUT

**Kimmich's**  
...wie bei Muttern

Feinstes Filder-Sauerkraut  
Fein geschnitten · Mild gesäuert

Kimmich's Sauerkonserven  
72631 Aichtal  
[www.Filder-Sauerkraut.de](http://www.Filder-Sauerkraut.de)

WIR GRATULIEREN ZU 100 JAHREN  
FRISCHE VON DER OSTALB!

Die Käse-Appetitmacher von Frischpack.

**FRISHPACK**  
Die Käse-Appetitmacher

### Kemper – kulinarische Vielfalt!

Idyllische Landschaften im niedersächsischen Nortrup – hier im Artland hat das Wurstmachen eine lange Tradition.

Seit Generationen schon werden die urtypischen Wurst- und Schinkenrezepte weitergegeben. Ein hohes Maß an handwerklichem Geschick, modernste Produktionsanlagen und natürliche Reifeprozesse sorgen für den unnachahmlich herzhaften Geschmack der Produkte.

Firmengründer Hermann Kemper begann 1888 mit der Produktion von hochwertigen Wurstwaren und Schinken. Heute zählt das in fünfter Generation familiengeführte Unternehmen mit zurzeit 1.350 beschäftigten Mitarbeitern zu Europas marktführenden Herstellern von Rohwurst-, Schinken-, Brühwurst-, Kochwurst- und Convenience-Produkten.

Wurst- und Fleischwaren haben für eine gesunde, ausgewogene Ernährung eine große Bedeutung. Sie liefern hochwertiges Eiweiß, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Tierisches Eiweiß kann vom menschlichen Körper sehr gut verwertet werden.





## Chronik der Schlachthöfe der Region

### Der Schlachthof in Schwäbisch Gmünd

#### Anderswo eine kommunale Aufgabe - Die Schlachtung ist seit eineinhalb Jahrhunderten in genossenschaftlicher Hand

Die Lösung hygienischer Probleme strebten die Metzger ursprünglich mit der Errichtung gemeinschaftlicher Schlachthäuser in den Städten an. Heute sind diese Einrichtungen ein wichtiges Pfund im Wettbewerb, denn mit kurzen Transporten der Tiere zur Schlachtstätte und ebenso kurzen Wegen der frischen Ware in die Theken und in die Weiterverarbeitung werden zentrale ethische und geschmackliche Anforderungen der Verbraucher erfüllt.

Schon im Jahr 1876, also lange vor der Gründung der Genossenschaft, wurde an der Rotrinnenbrücke in Schwäbisch Gmünd ein genossenschaftlicher Schlachthof der Metzger als Ersatz für das nicht mehr zeitgemäße alte Schlachthaus an der Ledergasse gebaut. Während in größeren Städten das als Akt der Gesundheitsfürsorge in kommunaler Hoheit wahrgenommen wurde, hatten sich dafür hier 48 Mitglieder in einer zwei Jahre zuvor eigens dazu gegründeten Genossenschaft zusammengeschlossen. Sie mussten Gesamtkosten von 57.620 Gulden für den Bau aufbringen. Schon neun Jahre später erfolgten Umbau und Erweiterung der bis dahin provisorisch errichteten Schweineschlachthalle. Mit Dampf- und Kühlanlage,

Dynamomaschine und Hackmaschinen wurde der Betrieb noch vor der Jahrhundertwende laufend modernisiert.

Damit wurde den Bestimmungen des Preußischen Schlachthausgesetzes von 1868 und vergleichbarer Gesetze entsprochen, die Bevölkerung mit gesundem Fleisch zu versorgen, die Verunreinigung von Straßen, Flussläufen und der Luft einzuschränken sowie die mit dem Treiben der Tiere verbundene Gefahr zu verringern.

#### Laufend Erweiterungen und Modernisierungen

Bis zur Einsetzung eines hauptamtlichen Verwalters 1895 wurde der Betrieb ehrenamtlich geleitet. 1908 konnte mit der neuen Schweineschlachthalle und der Kuttellei die bis dahin größte Investition realisiert werden. Vorkühlhalle und Pökelfraum sowie neue Aufzüge und eine Hochbahn in der Großviehslachthalle schlossen sich 1929, das neue Bürogebäude 1935 und die erste Gefrieranlage 1937 an. Mit dem Gasthaus „Zum goldenen Ochsen“ gab es hier auch die Lokalität für gesellige Treffen und Festlichkeiten der Metzger.

**WIRTSCHAFT / Gmünder Genossenschaften Fleischer- und Gastronomie eG sowie Schlacht- und Viehhof eG fusionieren – ab 1. Januar 2003 großer Einschnitt:**

### Gmünder Schlachthof stillgelegt – Schlachtung in Aalen

Die Gmünder Fleischer- und Gastronomie eG (Fleiga) sowie die Schlacht- und Viehhof eG werden zum 1. Januar 2003 verschmolzen. Zum gleichen Termin wird der Betrieb im Gmünder Schlachthof eingestellt. Davon profitiert nachhaltig der Schlachthof in Aalen.

VON WINFRIED HOFER

**SCHWÄBISCH GMÜND** ■ Die Fusion ist ein wegweisender Schritt in die Zukunft, stellt Manfred Ziegler gestern Abend bei der Fleiga Mitgliederversammlung zufrieden fest. Das Schlachtkomplex in Gmünd sei aufgrund der EU-Vorgaben ohnehin in den letzten Jahren stark zurückgegangen, sagte der geschäftsführende Vorstandsvorsitzende. Bis Ende des Jahres würden pro Woche nur noch rund fünf Stück Großvieh geschlachtet, die Schweineschlachtung in Gmünd sei bereits zum 31. Oktober eingestellt worden. Die Gmünder

Gmünder Schlachthof an der Pflzerbrücke wird stillgelegt. (Foto: Tom)

Schweine werden nun zum Großteil im modernen Aalener Schlachthof geschlachtet.

In seinem Geschäftsbericht für das Jahr 2001 hatte Ziegler den Gesamtumsatz der Fleiga mit rund 26 Millionen Mark beziffert, nahezu unverändert zum Vorjahr. Das Handelswarengeschäft, das rund die Hälfte ausmache, „könnte trotz hartem Wettbewerb und unserer unzureichenden Raumverhältnisse gesteigert werden“, freute sich Ziegler, „weil unser Konzept des Vollsortiments richtig ist.“ Die Umsätze bei Maschinen, Ein-

richtungen und Verpackungsmaterial habe annähernd gehalten werden können. Im Fleischgeschäft „erleben wir eine Berg- und Talfahrt“, sagte Ziegler mit Hinweis auf die BSE-Krise. Der Gewinn mit knapp 330.000 Mark sei „recht ordentlich“. Die Fleiga gehöre zu den 15 größten und erfolgreichsten Metzgergenossenschaften in Deutschland. Deren Zahl sei von 171 im Jahre 1958 auf jetzt gerade noch 70 gesunken.

Eine Wirtin im nächsten Jahr weniger geben: Die Schlacht- und Viehhof eG geht in der Fleiga auf, die Mitglieder votierten dafür einstimmig, der Vertrag wurde bei Notar Rainer Oeckinghaus von den Vorständen unterzeichnet. 19 der 28 Schlachthof-Mitglieder haben ihre Geschäftsanteile auf die Fleiga übertragen, sieben sind für den auslaufenden Schlachtbetrieb verantwortlich. Die Fleiga zählt derzeit 279 Mitglieder.

Vorstand, Aufsichtsrat und Geschäftsführung der Fleiga wurden einstimmig ernannt. Den Vorstand bilden unverändert Manfred Ziegler als Geschäftsführer sowie nebenamtlich Oswald Baumann und Albert Scherrenbacher. In

den Aufsichtsrat wurden Werner Kietzel (Dorlangen) und Alfred Scherfler (Bettingen) neu gewählt. Johannes Reinhold (Reichberg) schied aus Zeitgründen aus. Ferner gehören diesem Gremium Ulrich Fritz (Schoendorf), Peter Rothner (Gmünd), Max Erhardt (Zöbingen), Thomas Kurz (Schornbach) als stellvertretender und Walter Wahl (Heubach) als Vorsitzender an.

Die Fleiga werde 2002 „trotz wirtschaftlicher Flaute, die in der Gastronomie durch eine falsche Preispolitik selbst verursacht wurde“, voraussichtlich den Umsatz halten können, sagte Ziegler, der für 2003 mit einem leichten Rückgang rechnet. Ziel der „neuen Fleiga“ sei, das ihr mit ganz gebührender Anwaltschaft des Schlachthofes zu verkaufen, um im Benzfeld einen Neubau zu erstellen. „Leider ist durch die schlechte Verkehrs-anbindung an die B 29 ein potenzieller Käufer unseres Areals wieder abgesprungen“, klagte Ziegler. Auf einen möglichen Zusammenschluss mit dem Aalener Metzgergenossenschaftensitzungsprotokoll, sagte der Aalener Ziegler: „Procurat hat nun ein Neubau.“

# P&T Treiber GmbH & Co. KG



# star-fix

Seit mehr als 130 Jahren existiert das Familienunternehmen P&T Treiber GmbH & Co. KG mit Firmensitz in Plankstadt und beschäftigt sich ausschließlich mit der Veredelung von Naturdärmen vom Schaf, Schwein und Rind.



**P&T Treiber GmbH & Co. KG**  
 Am Ochsenhorn 12  
 68723 Plankstadt  
 Deutschland  
 Telefon 0 62 02 / 2 79 90  
 Telefax 0 62 02 / 2 57 19  
 info@star-fix.de  
 www.star-fix.de

DE  
EV-11-054 C  
EG



Individualität ist unsere Stärke  
**star-fix**

## Star-Fix – die Qualitätsmarke

Star-Fix ist seit mehreren Jahrzehnten unsere hochwertige Marke für Schafs-, Schweine- und Rinderdärme. In verschiedenen Klassifizierungen und Gebinden versuchen wir jeden Kunden zu erreichen und sind davon überzeugt, das richtige Produkt für Ihre Verwendung zu haben.







## Chronik der Schlachthöfe der Region

Nachdem ursprünglich noch der Verbleib der Rinderschlachtung in Schwäbisch Gmünd vorgesehen worden war, wurde 1995 die Errichtung eines Kompaktschlachthofs auf einem 5.200 qm großen Areal im Aalener Gewerbegebiet West beschlossen. Erst im Jahr 1999 wurde in das neu errichtete Fleischversorgungszentrum Ostalb mit 2.200 qm Nutzfläche umgezogen.

Teilfinanziert wurde das von 13 Genossenschaftsmitgliedern getragene und 10,5 Millionen Mark teure Objekt mit dem Erlös von 6,5 Millionen Mark aus dem Verkauf des alten Ge-

ländes. Im Altbau, dem mit seinen zahlreichen Baukörpern die kontinuierliche Erweiterung über die Jahrzehnte anzusehen ist, bekam später ein Jugendzentrum im Zentralbau mit seinem markanten Walmdach und dem Wasserturm sein Domizil.

### Dienstleistung für große und kleine Nutzer

Angeliefert werden die Tiere durch Mäster oder ein Viehhandelsunternehmen. Darüberhinaus kann jeder die Dienstleistung der Schlachthanlage mit EU-Zulassung in Anspruch nehmen. Gut 40 Betriebe machen davon Gebrauch.

### Schlachthof Heidenheim



### Erst gepachtet und dann gekauft

Auch in Heidenheim wurde – erstmals 1839 – der Wunsch nach einer zentralen Schlachtstätte laut, obwohl die Metzger in der Regel selbst geeignete Räume zur Verfügung hatten. 1842, am 1. April, eröffnete dann ein erstes kommunales Schlachthaus, das die Stadt für 12.612 Mark im ehemaligen Viehhaus der Brauerei zur Traube an der Ulmer Straße eingerichtet hatte. Angebote der Metzger, denen die Schlachtgebühren zu hoch waren, die Einrichtung zu kaufen, wurden regelmäßig abschlägig beschieden.

Schon nach 60 Jahren genügte die Anlage nicht mehr den Anforderungen, nötige Erweiterungen waren auf dem 2.100 qm großen Areal auch nicht möglich. Am 19. Juli 1909, nach knapp eineinhalbjähriger Bauzeit, ging ein völlig neuer Schlachthof auf dem Gelände „Am alten See“ in Betrieb. Mit einem Festumzug vom Bahnhof aus wurden die Ehrengäste und die Bevölkerung in das Ereignis einbezogen.

408.000 Reichsmark hatte die Stadt investiert, neben drei Schlachthallen für Schweine, Großvieh und Kleinvieh stand jetzt auch ein Raum für Sanitätsschlachtungen zur Verfügung. Mit Vorkühlraum, Stangeneisgenerator und einem Fleischhackraum erfüllte man neue hygienische Standards. Gegenüber dem Veterinär, der die Schlachtkörperbeschau vornahm, hatten die Metzger Gruppfpflicht. Welche Strafe bei Zuwiderhandeln drohte, ist nicht überliefert.

### Privatisierung statt Schließung

1981 endlich war der Magistrat damit einverstanden, den Metzgern und ihrer eigens dafür gegründeten Schlachthofgenossenschaft den Schlachthof zu verpachten. Die Schließung der defizitären Anlage war damit fürs erste vermieden worden. 1996 ging die Anlage durch den Kauf ins Eigentum der Genossenschaft über, das Grundstück aber verblieb dabei im kommunalen Eigentum. Umgehend wurde die Fleischzerlegung des Metzger-Einkauf in die Räume integriert.



**UNGARN'S  
 SALAMI NR. 1\***



## Chronik der Schlachthöfe der Region

Aufgrund des technischen Fortschritts und der verschärften Auflagen durch die EU – nicht zuletzt im Umweltbereich – war auch hier erheblicher Aufwand für Investitionen absehbar. Zudem waren sich die Nutzer klar, dass weitere Kostenvorteile nur über größere Schlachtvolumen erschlossen werden könnten. Die Einigung auf einen gemeinsamen Regionalschlachthof unter Verzicht auf gewohnte Standorte wurde dadurch begünstigt, zumal die Belieferung aller betroffener Fleischer-Fachgeschäfte von der neuen Zentrale aus sichergestellt wurde.

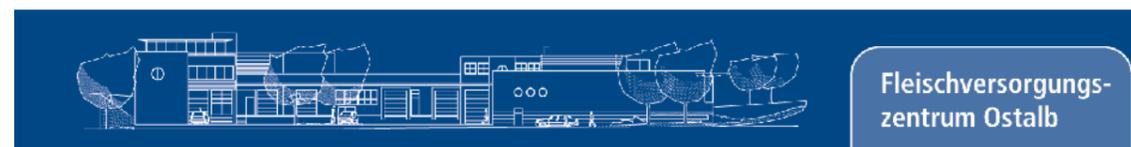
### Zwei Schlachtlinien für Schweine und Großvieh

Nach der Schließung der Schlachthöfe in Schwäbisch Gmünd, Ellwangen und Heidenheim sind die nächsten

Schlachtmöglichkeiten noch in Crailsheim, Göppingen und Ulm geblieben.

Nach der Einstellung der Schlachtung in Schwäbisch Gmünd im Herbst 2003 und in Heidenheim Ende des selben Jahres ist die Schlachthausgenossenschaft Aalen eG zuständig für alle Schlachtungen im genossenschaftlichen Dreierbund.

Auf zwei getrennten Schlachtlinien werden pro Woche 900 Schweine und 40 Stück Großvieh geschlachtet, wobei rund zwei Drittel von der Heidenheimer Metzgerzentrale eingebracht wurden. Angeschlossen ist ein eigener Zerlegebetrieb, in dem Woche für Woche rund 110 Tonnen Frischfleisch vermarktet werden.



## Wir gratulieren zum Firmenjubiläum „100 Jahre Fleiga“



**Schlachthausgenossenschaft Aalen eG**

Robert-Bosch-Str. 39 · 73431 Aalen · Tel: +49 7361 9267-0

## Chronik der Metzgergenossenschaft Aalen

### Am Anfang war das Häutegeschäft - Die Metzgerzentrale Aalen eG

Die Metzgerzentrale Aalen eG wurde 1934 als Häuteverwertungsgenossenschaft eGmbH gegründet. Schon vorher waren die in Aalen und Umgebung anfallenden Schlachtnebenprodukte in gemeinschaftlicher Regie übernommen, gesalzen, behandelt und über die Verwertungskasse des bestehenden genossenschaftlichen Schlachthofs Aalen vermarktet worden. Was nicht an die umliegenden Lohe-Gerbereien verkauft werden konnte, wurde der Süddeutschen Häute-Auktion angedient. Alles übrige holten Produkthändler entweder im Haus des Metzgers oder bei der Sammelstelle des Schlachthofs ab.

Ein Schadensfall mit anschließendem Rechtsstreit führte zur Auflösung dieses zwanglosen Zusammenschlusses. Am 11. Oktober 1934 beschlossen 15 Metzgermeister im Gasthaus „Schlegel“ in Wasseralfingen die Häuteverwertung für das Umland parallel zur entsprechenden Einrichtung in Aalen. Mit der Generalversammlung vom 22. August 1935 wurde die Fusion zur Häuteverwertung Kreis Aalen eGmbH mit Sitz in Aalen beschlossen. In der angegliederten Warenabteilung waren Natur- und Kunstdärme, Salze und Gewürze die Hauptumsatzträger.

Die ursprüngliche Firmenbezeichnung erschien im Jahr 1962 nicht mehr zeitgemäß, und die Verwaltungsorgane entschieden sich für die Umfirmierung in Metzgerzentrale Aalen eGmbH. Die zu dieser Zeit schon gut sortierte Warenabteilung erhielt weiter wachsenden Zuspruch, und die Häuteumsätze traten in ihrer Bedeutung in den Hintergrund.

Die erfolgreiche Geschäftstätigkeit spiegelte sich 1981 im Umsatz von sechs Millionen DM. Zehn Jahre später wurde erstmals die Zehn-Millionen-Grenze überschritten und konnte über 6,36 Mio. DM im Jahr 2000 auf 7,96 Mio. Euro 2004 gesteigert werden. Letzter Geschäftsführer war Ottmar Brenner, der 1985 die Nachfolge des 27 Jahre amtierenden Rudolf Schmidle angetreten hatte.



NEU

DER  
**IMPULSGEBER**  
 FÜR IHRE  
**MENÜS**

**#CRISPERS** – knusprige Pommes Frites in trendiger V-Form, Wellenschnitt und Schale.



#TRENDY

#SUPERKNUSPRIG

#INSPIRIEREND



## Chronik der Metzgergenossenschaft Heidenheim

### Gemeinsam einkaufen und vermarkten - Metzger-Einkauf Heidenheim eG

20 Jahre nach der Gründung der Fleischerinnung in Heidenheim im Jahr 1900 wurde hier die Einkaufs- und Verwertungs-genossenschaft gegründet, um den gemeinsamen Verkauf der Häute und Felle zu organisieren – eine Aufgabe, die bis dahin die Innung wahrgenommen hatte. Nach dem 1. Weltkrieg war es den Innungen verboten worden, Geschäfte zu tätigen. Die Genossenschaft kümmerte sich zugleich um den Einkauf von Speisesalz, Därmen und Gewürzen. Ihr erstes Domizil bezog sie im Obergeschoss der Schlachthofgaststätte.

Nach dem letzten Krieg, ein Jahr nach Einführung der neuen Währung summierte sich der Umsatz auf 160.000 DM. In den 1950er-Jahren wurde das Warengeschäft und der Fleischhandel aufgenommen. Damit wickelten die Heidenheimer als erste in Württemberg das Fleischgeschäft in Eigenregie ab. Schon 1957 konnten mit dem Warenhandel 750.000 DM umgesetzt werden. 1967 gründeten die Metzger eine Werbegemeinschaft, denn durch den gemeinsamen Einkauf war auch die Gestaltung der Angebote mit einheitlichen Preisen möglich. 1970 lag der Jahresumsatz bereits bei drei Millionen Mark, erwirtschaftet mit 96 Mitgliedern. Diese Größenordnung war natürlich nicht in den alten Räumen möglich, weshalb auf

dem Schlachthofgelände in der Oststadt ein Neubau errichtet und 1966 bezogen worden war. Hier verfügte man im Keller über die Räume für das Salzen der Häute und Felle und – durch eine Wand getrennt – für das Warenlager. Die Fleischabteilung bezog das Erdgeschoss, ergänzt durch Kühl- und Tiefkühlräume. Das Obergeschoss war für das Trockensortiment reserviert, und im zweiten Obergeschoss mit Dachschräge zogen Verwaltung und Sekretariat ein.

Der Umsatz entwickelte sich seitdem kontinuierlich nach oben und wurde im Jahr 2000 mit 13 Mio. DM beziffert. Deshalb war 1984 auch eine Erweiterung erforderlich. In das angemietete Gebäude der Freibank wurde die Fleischzerlegung ausgliedert. Auf der bestehenden Fläche konnte der Handelswarenverkauf ausgebaut werden.

Wurde 1995 mit 84 Mitgliedern der Höchststand von 13,5 Millionen Mark (nach 2,4 Mio 1969) Umsatz erwirtschaftet, wirkte sich in der Folgezeit die anhaltende Schließung der Fachgeschäfte – neben anderen Einflüssen – in stagnierender bis rückläufiger Umsatzentwicklung aus. 12,8 Mio. DM waren es im Jahr 2000, drei Jahre später wurden noch 5,8 Mio. Euro gemeldet.



## Chronik der Fleischerinnungen

### Metzger rücken zusammen - Innungen stärken die Mitglieder im Wettbewerb

Wie bei den Genossenschaften gibt es auch bei den Innungen des Fleischerhandwerks einen Konzentrationsprozess. Schon 2006 formierte sich die Fleischerinnung Ostalb mit Sitz in Schwäbisch Gmünd – die bis dahin eigenständigen Innungen Schwäbisch Gmünd, Aalen und Ellwangen brachten 112 Mitglieder ein. Zum Obermeister des neuen Verbunds gewählt wurde Jürgen Vetter aus Wasseralfingen – seine Stellvertreter wurden der bisherige Ellwanger Obermeister Reiner Schenk und Martin Nagel, der bis dahin die Innung Schwäbisch Gmünd angeführt hatte.

Zu Beginn des Jahres 2018 wurden nur noch 69 Fleischerfachgeschäfte in der von Jürgen Vetter als Obermeister und Christian Mayer als Geschäftsführer geleiteten Innung gezählt. Um eine leistungsfähige Berufsorganisation auch zukünftig zu erhalten, ist deshalb die Fusion mit den 21 Mitgliedern (von 53 im Jahr 1999) der Innung Heidenheim und ihrem Obermeister Klaus Köpf zur neuen Fleischerinnung Ostwürttemberg zum 01.01.2018 erfolgt.

Die Fleischer-Innung Gmünd blickt auf eine hundert-zweiunddreißigjährige Geschichte zurück. Gegründet wurde sie als Nachfolgeorganisation der 1874 aufgelösten Zunft von 22 Meistern, die Michael Kucher zum ersten Obermeister wählten. 1899 trat an die Stelle der Zwangsinnung die freie Fleischer-Innung Schwäbisch Gmünd, die den Bezirk Schwäbisch Gmünd mit einschloss. 1933 wurde im Zuge der Gleichschaltung wieder auf Zwangsmitgliedschaft gesetzt und für den bis dahin amtierenden Obermeister Pius Weikmann der – bis Kriegsende – kommissarisch amtierende Obermeister Paul Heyd eingesetzt. Als 1986 das hundertjährige Bestehen gefeiert wurde, waren fast 70 Metzgereien als Mitglieder eingetragen.

Die am 26. April 1891 gegründete Fleischerinnung Aalen hatte immer die Stärkung der handwerklichen Fachgeschäfte im Wettbewerb verfolgt. Im Juni 1966 reagierte man auf den preisaggressiven Lebensmittelhandel mit der Gründung einer Werbegemeinschaft, der sich von

Beginn an 52 der damals rund 100 Mitgliedsbetriebe anschlossen. 2003 wurde mit dem Slogan „Ostalbmetzger schaffen Vertrauen“ geworben.

2005, im letzten Jahr ihrer Selbstständigkeit, wurde eine Wurstqualitätsprüfung in den Räumen der Innungskrankenkasse durchgeführt, 102 Proben hatten 34 Fachgeschäften zur Bewertung eingereicht. Für eine halbjährige Zeitungskampagne ab November 2005 wurden bereits die Nachbarinnungen Ellwangen, Heidenheim und Schwäbisch Gmünd mit ins Boot geholt. Mit provokativen Aussagen wie „Unser Fleisch fährt nicht quer durch Europa“ oder „Bei uns müssen Sie keine fünf verpackten Schweineschnitzel nehmen“ wurde neben den eigenen Stärken die Nachteile bei den Mitbewerbern herausgestellt. **Schon im Verbund mit Ellwangen und Schwäbisch Gmünd nutzte man Gelegenheiten zum gemeinsamen Auftritt.** Zur Fußball-EM 2008 kreierte man eine „Europa-Knacker“, die danach als „Ostalb-Knacker“ ihren Platz im Sortiment behielt.

Gestartet im zweiten Jahr des 20. Jahrhunderts gehörte die Heidenheimer Innung zu den späten Gründungen. Die 22 Teilnehmer an der ersten Versammlung wählten ihren Kollegen Georg Gampper zu ihrem ersten Obermeister. Die Innung, die 1914 mit 90 Mitgliedern einschließlich der Schnaitheimer Kollegen 13.000 Einwohner versorgte, hatte in zwei Kriegen und der Inflationszeit immer wieder mit Rohstoffknappheit zu kämpfen.

Ein Jahr nach dem Zweiten Weltkrieg, am 20. Mai 1946, begann mit Obermeister Ernst Bassler eine neue Epoche. Auf die Mangelwirtschaft folgte der verschärfte Wettbewerb, dem 30 Heidenheimer Fachgeschäfte 1967 mit der Gründung einer Werbegemeinschaft und ab 1983 mit einem eigenen Qualitätsprüfsiegel begegneten. 70 Fachgeschäfte waren zu dieser Zeit in der Innung organisiert. Ab 1982 wird der kollegiale Zusammenhalt einschließlich der Mitarbeiter mit einer Metzgerhocketse zelebriert.



## Neues Innungsteam

Nachdem im Jahr 2005 bereits die Fleischer-Genossenschaften aus Aalen, Schwäbisch Gmünd und Heidenheim zur FLEIGA Ostwürttemberg eG fusionierten, folgte zum 01. Januar 2018

die Fusion der Fleischer-Innungen Ostalb und Heidenheim zur Fleischer-Innung Ostwürttemberg.

## Fleischerinnungen haben fusioniert

Jürgen Vetter bleibt Innungsoberrmeister für jetzt 92 Betriebe in der Region Ostwürttemberg

Rückwirkend zum 1. Januar gibt es in der Region also nur noch eine Innung – die Fleischer-Innung Ostwürttemberg mit zusammen 92 Betrieben – mit dem seitherigen Obermeister Jürgen Vetter (Wasseralfingen) an der Spitze.

**OSTWÜRTTEMBERG** (an/vo). Am Dienstagabend hat sich auch die Heidenheimer Innung bei einer Fusionsversammlung im Hüttlinger Gasthaus „Lamm“ der „Fleischer-Innung Ostalb“ angeschlossen. Erster Gratulant war Landesinnungsoberrmeister Joachim „Jogi“ Lederer aus dem südbadischen Wiesental.

Dass dieser Zusammenschluss kommen würde, hatte sich schon bei der Innungsversammlung im vergangenen Jahr an selber Stelle angedeutet. Jürgen Vetter nannte folglich die Fusion zwar nicht alltäglich, aber sinnvoll, können doch die vorhandenen Einrichtungen jetzt von allen Betrieben genutzt werden.

### Mit den Fähigkeiten nicht hinterm Berg halten

„Formsache“ nannte Vetter die folgenden Regularien: Die Bestätigung der Fusion, die Neufassung der inhaltsgleichen Satzung sowie die Vermögensübertragung von den ursprünglichen Einzelinnungen. In geheimer Wahl blieb Jürgen Vetter ohne Gegenstimmen Innungsoberrmeister, sein Stellvertreter wurde Alfred Scheffel (Bettringen), Geschäftsführer Christian Mayer und dem Vorstand gehören künftig Barbara Bihr, Diana Röhrle, Bernd Klotzbücher, Klaus Köpf, Michael Kurz, Hans Peter Lerch, Wilhelm Mäurer, Detlev Paech, Stefan Renner, Stefan Scherenbacher, Tobias Widmann und Josef Zeller an. Auch der neue Haushalts-



Die Fleischer-Innung Ostalb schloss sich jetzt mit der Heidenheimer Innung zur Fleischer-Innung Ostwürttemberg zusammen. Erster Gratulant war Landesinnungsoberrmeister Joachim „Jogi“ Lederer (Zweiter von rechts).

plan mit einem Volumen von rund 46 000 Euro wurde genauso gebilligt, wie die Höhe des Beitrags zur Fleischer-Innung Ostwürttemberg.

Mit der ihm eigenen Dynamik gratulierte Landesinnungsoberrmeister Lederer zur gelungenen Fusion von 70 Betrieben aus dem Ostalbkreis und 22 aus dem Bereich Heidenheim zur Fleischer-Innung Ostwürttemberg. Gleichzeitig strahlte er Optimismus und Selbstvertrauen in Rich-

tung seiner Berufskollegen aus. Die Fleischer könnten mit stolz geschwellter Brust auftreten und bräuchten mit ihren Fähigkeiten nicht hinterm Berg zu halten.

Auch Andreas Ebner von der Berufsschule zeigte sich in seinem Grußwort zufrieden mit der gegenwärtigen Azubi-Situation, während Dr. Martina Bühlmeier vom Veterinäramt nach den Vorkommnissen im Schlachthof Tauberbischofsheim auf die Tierschutzrichtlinien verwies. Von

der Kreishandwerkerschaft gratulierte Katja Maier zum wegweisenden Schritt und forderte dazu auf, mutig in die Zukunft zu blicken. In weiteren Grußworten bot der Vorsitzende des Kreisbauernverbandes Hubert Kucher auch weiterhin eine Zusammenarbeit in puncto regionale Vermarktung an und Fleiga-Vertreter Dieter Vogel lud zum Jubiläum 100 Jahre Fleiga im Sommer diesen Jahres nach Schwäbisch Gmünd ein.

### Der neue Innungsvorstand:

V.r. Geschäftsführer Christian Mayer, Andreas Ebner von der Berufsschule Schwäbisch Gmünd, Wilhelm Mäurer, Obermeister Jürgen Vetter (verdeckt), Barbara Bihr, Michael Kurz, Stefan Renner, Klaus Köpf, Josef Zeller, Detlev Paech, Alfred

Scheffel, Hans-Peter Lerch, Diana Röhrle Landesinnungsmeister Joachim Lederer und Stefan Scherenbacher. Auf dem Bild fehlen Bernd Klotzbücher und Tobias Widmann

**BESTE QUALITÄT ECHTER GENUSS!**

FRISCHE REGIONAL VIELFALT  
 HANDWERK GENUSS QUALITÄT KREATIV

**FLEISCHERINNUNG OSTWÜRTTEMBERG**

**Bayernland**

**Wir gratulieren der  
 Fleiga Ostwürttemberg eG zum  
 100-jährigem Jubiläum**

Bayernland eG  
 Breslauer Str. 406  
 90471 Nürnberg

Tel. 0911/41 40 - 0  
 Fax. 0911/41 40 - 377



HERZLICHEN  
 GLÜCKWUNSCH

**wattline**  
 ENERGIE INTELLIGENT OPTIMIERT

GROSSE ZAHLEN GEHÖREN  
 GEFEIERT. KLEINE AUF  
 DIE ENERGIERECHNUNG.

Wir prüfen und verbessern als FLEIGA Partner  
 die Strom- und Gaspreise von Unternehmen.

wattline GmbH | Passauer Str. 36 | 94161 Ruderting | T. +49 8509 9006-5000 | www.wattline.de

Wir gratulieren der FLEIGA Ostwürttemberg eG  
 ganz herzlich zum Jubiläum und danken für die  
 gute Zusammenarbeit!

**Kiesling**  
 Kühlfahrzeuge

Kiesling Tiefkühlfahrzeuge für die City - Verteilung

- ▶ einfach abladen über Rampe
- ▶ niedrigste Ladehöhe
- ▶ sparsamer Kraftstoffverbrauch

Vorführfahrzeug  
 anfordern und  
 ausprobieren  
 info@kiesling.de

**Runner**  
 by Kiesling

Kiesling GmbH, Kühlfahrzeuge  
 D-89160 Dornstadt, +49.7348-2002-0  
 www.kiesling.de; Mail: info@kiesling.de

## Schwäbisch Gmünd - eine Stadt mit Metzgertradition

### Die Zunftfahne der Metzger von 1844 - ein restauriertes Gemälde

Verborgen in einem stillen Winkel  
 des Stadtarchivs kam vor einiger Zeit  
 bei Inventarisierungsarbeiten eine  
 Zunftfahne zutage, deren Erhal-  
 tungszustand derart schlecht war,  
 dass man zu jener Zeit eine genaue  
 Bildbeschreibung oder die Zuwei-  
 sung zu einer bestimmten Zunft  
 unterlassen musste. Die beidseitig  
 bemalte Leinwand bestand praktisch  
 nur noch aus Bruchstücken, die gera-  
 de noch an manchen Stellen zusam-  
 menhielten. Die Farben hatten durch  
 Staub und Schmutz ihre Leuchtkraft  
 verloren. Der Fahnenstoff, in den die  
 Leinwand eingenäht war, bestand  
 nur noch aus Fetzen. Eine Gesamtrestaurierung  
 wäre nur bedingt möglich  
 gewesen und auch nur zu einem sehr hohen Preis.  
 So entschloss man sich, wenigstens die Leinwand  
 wieder in



Stadtarchiv Schwäbisch Gmünd



Stadtarchiv Schwäbisch Gmünd

einen einigermaßen annehmbaren Erhaltungszustand  
 zu bringen. Diese Aufgabe übernahm der Stuttgarter  
 Restaurator Markus Heberle.



### Der traditionelle Metzgerritt

...ist inzwischen auch schon traditionell bei der Eröff-  
 nung des alljährlichen Gmünder Stadtfestes.  
 Die Metzgerzunft war im Mittelalter in Schwäbisch  
 Gmünd sehr mächtig. So dass es sogar deren verbrieftes  
 Recht war, über Anlass und Zeitpunkt von Festtagen zu  
 entscheiden. Es wird von legendären Heldentaten der



streitbaren Metzger erzählt. So zum Beispiel, dass sie  
 den „Wüstgläubigen“ Protestanten nach deren Plün-  
 derung der katholischen Stadt bei einem heldenhaften  
 Schlag den entführten heiligen Palmesel wieder zurück-  
 holten und nach Hause ins Münster brachten.



## Chronik der deutschen Fleischergenossenschaften

### Bessere Konditionen im Einkaufsverbund - Mit den Genossenschaften griffen die Fleischer zur Selbsthilfe

Ursprünglich nahmen die Zünfte und in der Nachfolge die Innungen neben sozialen auch wirtschaftliche Aufgaben in Selbsthilfe wahr. Ab dem 19. Jahrhundert vertraten Genossenschaften die wirtschaftlichen Interessen der Handwerksgerwerke. Landrichter Hermann Schulze aus Delitzsch entwickelte systematisch die Idee der genossenschaftlichen Selbsthilfe, um die Position der Mitglieder auf dem Warenmarkt zu stärken.

1849 schlossen sich die Delitzscher Tischler und nach ihnen die Schuhmacher zu Einkaufsverbänden zusammen. Im Jahr 1866 gab es bereits neben einer großen Zahl von Kreditgenossenschaften – den Vorläufern der Volks- und Raiffeisenbanken – auch Schneider-, Schmiede-, Weber-, Buchbinder-, Bauhandwerker-, Korbmacher- und Müllergenossenschaften. Ab 1890 setzten auch die Gründung genossenschaftlicher Verbindungen im Fleischerhandwerk ein. In dieser Zeit wurden Häute- und andere Rohstoffverwertungen der Metzger von Regensburg bis Wuppertal, von Koblenz bis Hannover, von Bielefeld bis München gegründet. Im ersten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts wurden Genossenschaften in Karlsruhe-Bruchsal und Freiburg-Lörrach, in Stuttgart, Schwäbisch

Gmünd, Ulm, Ludwigsburg, Ravensburg und Göppingen-Geislingen ins Leben gerufen. Hierbei handelte es sich, von den wenigen Schlachthausgenossenschaften abgesehen, überwiegend um Zusammenschlüsse für die Rohstoffverwertung.

1913 gab es bereits 28 von den Genossenschaftsverbänden statistisch erfasste Fleischergenossenschaften im damaligen Reichsgebiet, denen rund 4200 Metzger, Fleischer und Schlachter angeschlossen waren. 1925 stellten 90 Fleischerorganisationen die stärkste genossenschaftliche Gruppe des Handwerks nach den Bäckern und den Schuhmachern. Ihnen wurden zunehmend Einkaufsfunktionen zum Beispiel für Därme, Gewürze und Maschinen angegliedert, teilweise wurden reine Einkaufsgenossenschaften neu gegründet.

1958 wies die Statistik des Deutschen Genossenschaftsverbands für die Bundesrepublik Deutschland neben 220 Bäcker- und Metzgergenossenschaften mit rund 30.000 Mitgliedsbetrieben 171 Fleischergenossenschaften mit 25.000 Mitgliedern aus. In der DDR gab es praktisch in jedem Kreis eine Fleischergenossenschaft, die gleichzeitig die Aufgaben der nach dem Krieg nicht mehr zugelassenen

Innungen übernahmen. Erst nach der Wende im Jahr 1989 gründeten die Fleischer in den Neuen Bundesländern wieder ihre Innungen und Landesinnungsverbände. Die Innungsgeschäftsführung wird in vielen Fällen bis heute ehrenamtlich durch die Genossenschaftsvorstände wahrgenommen.

Ursprünglich benötigten die Fleischermeister die Genossenschaften, um eine marktgerechte Verwertung der Schlachtnebenprodukte wie Häute, Felle und Rohfette sicher zu stellen. Diese Aufgabe spielt heute kaum noch eine Rolle, da der größte Teil der Fleischermeister die eigene Schlachtung eingestellt hat. Umso wichtiger ist für sie eine günstige und zuverlässige Bezugsquelle für Fleisch als Schlachtkörper, Teilstück und Verarbeitungsware.

Neben der Versorgung der Mitglieder mit Bedarfsartikeln von Gewürzen und Verpackungsmaterialien bis zu Maschinen für Produktion und Verkauf begleiten die Genossenschaften in der Gegenwart die Handwerksbetriebe und Fachgeschäfte bei jeder Entwicklung im Wettbewerb. Das gilt für die Aufnahme neuer Sortimente wie Backwaren, Feinkostsalaten, Käse, Wein, Sekt und Spirituosen ebenso wie für Dienstleistungen vom Imbiss bis zum

Partyservice. Damit mussten die Fachgeschäfte reagieren, nachdem die Lebensmittel-Filialisten in ihr Stammgeschäft mit Fleisch und Wurst eingedrungen waren und hier sogar den Verfall der Preise ausgelöst hatten.

Die Genossenschaften erschließen ihren Mitgliedern hochwertige Waren wie Wild, Geflügel, Rind- oder Lammfleisch aus Übersee sowie regionale und internationale Premiumprodukte vom luftgetrockneten Schinken bis zu delikaten Patés. Ein Alleinstellungsmerkmal haben die angeschlossenen Metzger mit der Eigenmarke der Zentralgenossenschaft des europäischen Fleischerhandwerks. Mit dem Siegel „Gilde“ verbinden die Kunden seit sechs Jahrzehnten handwerkliche Solidität und traditionelle Genüsse. Das Angebot umfasste anfangs Margarine, Mayonnaise und Senf.

Seit 1947 sind die Genossenschaften zusammengeschlossen in der Zentralgenossenschaft des deutschen (heute: europäischen) Fleischerhandwerks, kurz Zentrag. Diese Dachorganisation mit Sitz in Frankfurt am Main fungiert vor allem als Einkaufsverbund, um den lokalen Wirtschaftsorganisationen zu einer stärkeren Position im Einkauf und somit zu wettbewerbsfähigen Konditionen zu verhelfen.

**VAMA**  
The solution for vacuum packaging



### Vakuumkammermaschinen sind unser Metier.

- > Tischmaschinen
- > Standmaschinen
- > Doppelkammermaschinen

VAMA Maschinenbau GmbH  
Am Riedbach 5 · 87499 Wildpoldsried · GERMANY · Tel. +49 (0) 8304 92919-0 · Fax +49 (0) 8304 92919-19 · info@vama.de · www.vama.de

**Klassischer Genuss am Spieß!**

**TRADITIONELLE GERICHTE  
NEU INTERPRETIERT:**

- ✓ von Hand gerollt und gespießt (78-90 g/Stück)
- ✓ Qualität und Aussehen wie selbstgemacht
- ✓ in 3 Sorten: Kassler, Saltimbocca und Involtini am Spieß

Attraktiv für die Tellermitte oder als Snack-Menü. Ideal als leckeres Highlight für Konferenzpausen, Buffets oder fürs Event-Catering.

**NEU!**

www.fvz.de

**FVZ CONVENIENCE**  
EINFACH ECHTER GENUSS!



## Chronik der deutschen Fleischergenossenschaften

Zum Kerngeschäft der Zentrag gehört das 1954 geschaffene Handelswarensortiment mit dem Gütesiegel „Gilde“. Als eine der ältesten Handelsmarken überhaupt wird sie exklusiv über die Fleischerfachgeschäfte vertrieben.

Gestartet wurde mit den beiden Margarinequalitäten „Gilde Silber“ und „Gilde Gold“. Nicht zufällig wurde zuerst Margarine angeboten, denn in der Zeit des Wirtschaftswunders kam in der Küche zum Braten Margarine statt Speck und Schmalz zum Einsatz. Die Metzger konnten sich den Umsatz mit den Ersatzprodukten sichern, die Kunden konnten sich mit den nötigen Zutaten für das Fleischgericht komplett im Fachgeschäft eindecken.

Die Wahrnehmung solcher Bedürfnisse bestimmten fortan die Gestaltung des Gilde-Warenkorbs. Nach einem Jahr kamen

Mayonnaise und Senf dazu. Von 1957 bis 1959 wurde das Obst- und Gemüsesortiment in Konserven und alternativ als erste Tiefkühlware aufgebaut.

Nicht für den Endverbraucher, sondern für die Produktion aber auch für Partyservice, Imbiss und Gastronomie sowie Caterer konzipiert ist die Profi-Linie, die 2004 mit Fertigprodukten von der Kartoffelpfanne bis zu Gemüse-mischungen in 1000-g-Tiefkühlpackungen an den Start ging. Heute umfasst das Gilde-Portfolio rund 700 Artikel – vor allem Ergänzungen zum Fleisch- und Wurstangebot der Fachgeschäfte wie Käse oder das hochwertige landfrisch-Geflügel mit Hähnchen und Teilstücken auch vom Großgeflügel.

Wo die Zentralgenossenschaft über ihre rund 50 angeschlossenen Genossenschaften präsent ist, ist auch das Gilde-Sortiment

bei den Metzgern zu haben. Also deutschlandweit sowie in der Schweiz, in Österreich, Luxemburg, Frankreich und Irland.

Seit der Einführung wurden Marken-Logo und Verpackung behutsam modernisiert. Am Anfang stand ein Siegel in Wappenform, in dessen dünner roter Umrandung oben und unten zwei markante blaue Flächen mit Bogenborte an Marktständen erinnerten. Der Schriftzug „Gilde“ mit holzschnittartigen Lettern trat in leuchtendem Rot hervor. Oben markierten zwei gekreuzte Spalter die Zugehörigkeit zum Fleischerhandwerk. Aktuell wird im Markenzeichen die Wappenform mit zwei blauen Flächen und dem roten „Gilde“-Schriftzug in zeitlosen Antiqua-Typen in der Mitte abstrahiert wiedergegeben.

Von 2007 bis 2016 wurde die Packungsgestaltung auf großflächige und ansprechende Produkt Darstellungen umgestellt. Die Fleischer und ihre Kunden können sich darauf verlassen, dass immer wieder neue Produkte in das Angebot aufgenommen werden, wann immer es der Genießer mit Anspruch verlangt. Hinter der als Gütesiegel aufgemachten Marke stehen Lieferanten mit Eigenkontroll-Nachweis und Selbstauskunft, mit überprüften IFA-Qualitätsstandards und mit regelmäßigen Kontrollen durch neutrale QS-Institute.

Wie andere Branchen auch sind die Fleischer-Genossenschaften einem kontinuierlichen Konzentrationsprozess unterworfen. Durch Fusionen entstanden leistungsfähigere Einheiten, die dadurch ermöglichten Kostenvorteile beim Einkauf wie bei Administration und Logistik kamen dabei den Mitgliedern und Kunden zugute. Wo eines der Unternehmen den Geschäftsbetrieb aufgeben musste, wurde die Versorgung durch benachbarte Genossenschaften sichergestellt – mit der Kombination aus Abholgroßmarkt und Lieferservice gab es für die betroffenen Fachgeschäfte immer die passende Lösung.

1990 im ersten Jahr des Beitritts der Genossenschaften aus der ehemaligen DDR zählte die Zentrag 94 Mitglieder. Davon sieben aus der ehemaligen DDR. 2015 waren es noch 49 angeschlossene Wirtschaftsorganisationen mit zusammen 837.378 Millionen Euro Umsatz. Der durchschnittliche Umsatz der Genossenschaften stieg somit von 19,6 Millionen D-Mark 1992 auf gut 17 Millionen Euro. Ähnlich stark war der Konzentrationsprozess in Baden-Württemberg, wo die Zahl von 24 Genossenschaften auf acht fusionierte Einheiten zurückging. Der Zusammenschluss der drei Genossenschaften Aalen, Heidenheim und Schwäbisch Gmünd zur leistungsstarken regionalen Fleischergenossenschaft Ostwürttemberg ist somit das Spiegelbild der bundesweiten Entwicklung.



**FÜR DEN HARTEN ALLTAG**  
 Mit F. DICK professionell nachschärfen

Ihr Systempartner für hochwertige Fleischwerkzeuge

[www.dick.de](http://www.dick.de)

Messer . Werkzeuge  
 Wetzstähle  
 Schleifmaschinen

**Schne frost**

Ein starker Partner für Partyservice & Catering

**KARTOFFELN SIND UNSERE STÄRKE**

MEHR INFOS UNTER [WWW.SCHNE-FROST.DE](http://WWW.SCHNE-FROST.DE)



## Umsatzranking der Metzgergenossenschaften 2017 in TEUR

1. Stuttgart	119.189 TEUR	25. Mainz	8.857 TEUR
2. Leipzig	82.632 TEUR	26. Anröchte	8.831 TEUR
3. Nürnberg	55.860 TEUR	27. Neuss	8.710 TEUR
4. Ettelbruck / L.	54.466 TEUR	28. Aachen	8.286 TEUR
5. Bremen	52.614 TEUR	29. Stäbelow	7.133 TEUR
6. Dresden	50.532 TEUR	30. Ingolstadt	7.069 TEUR
7. Braunschweig	37.579 TEUR	31. Hohenems / A.	5.557 TEUR
8. Offenburg	32.854 TEUR	32. Passau	5.365 TEUR
9. Aßling	25.231 TEUR	33. Köln	5.084 TEUR
<b>10. Schwäbisch Gmünd</b>	<b>24.678 TEUR</b>	34. Schweinfurt	4.797 TEUR
11. Essen	23.897 TEUR	35. Wittlich	4.523 TEUR
12. Memmingen	21.182 TEUR	36. Reutlingen	3.997 TEUR
13. Rosdorf	21.091 TEUR	37. Bad Herfeld	2.604 TEUR
14. Wals-Siezenheim / A.	20.635 TEUR	38. Recklinghausen	2.323 TEUR
15. Plauen	20.343 TEUR	39. Siegen	1.847 TEUR
16. Bremerhaven	20.085 TEUR	40. Bayreuth	1.690 TEUR
17. Gärtringen	18.499 TEUR	41. Paris / F.	1.680 TEUR
18. Ravensburg	15.500 TEUR	42. Moers	1.311 TEUR
19. Heilbronn	14.287 TEUR	43. Pirmasens	1.028 TEUR
20. Würzburg	12.598 TEUR	44. Bochum	1.006 TEUR
21. Frankfurt	10.520 TEUR	45. Alzey	1.004 TEUR
22. Hochstadt	9.651 TEUR	46. Coburg	568 TEUR
23. Nohra	9.377 TEUR		
24. München	8.928 TEUR		

## Die FLEIGA Ostwürttemberg eG heute

Als sich vor 100 Jahren 18 Metzgermeister entschlossen, die Einkaufs- und Verwertungsgenossenschaft Gmünd eG zu gründen, so muss trotz der damaligen Wirren des eben zu Ende gehenden 1. Weltkrieges und der als Folge darniederliegenden Wirtschaft doch eine große Zuversicht bei den Gründungsmitgliedern vorhanden gewesen sein, ein Unternehmen zu gründen, von dessen Zukunftsfähigkeit und von dessen Erfolgsaussichten alle überzeugt gewesen sein mussten. „Hilfe zur Selbsthilfe“ waren wohl die Beweggründe, ließen sich doch zu Beginn der unternehmerischen Tätigkeit der neu gegründeten Genossenschaft die anfallenden Häute und Felle sowie die Schlachtnebenprodukte gemeinsam besser und effizienter verwerten. Aber auch der gemeinsame Betrieb eines Schlachthauses sollte alsbald zum gemein-

samen Wirken der Genossenschaft gehören.

Dass der damalige Mut der Gründerväter letztendlich belohnt wurde, zeigten die darauffolgenden 100 Jahre. Allen Irrungen und Wirrungen, wirtschaftlichen und sozialen Höhen und Tiefen der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts zum Trotz entwickelte sich die Einkaufs- und Verwertungsgenossenschaft Gmünd eG zu einem erfolgreichen Unternehmen und mit dem wirtschaftlichen Aufschwung nach dem Ende des 2. Weltkrieges und der Währungsreform 1948 stiegen die Aufgaben und Anforderungen an die Genossenschaft. Der Ausweitung des genossenschaftlichen Geschäftsmodells hin zum gemeinsamen Einkauf von Handelswaren folgten stetig wachsende Umsatzzahlen bis hin zum heutigen Tag. So wurde im Jahr 2008 erstmals die Umsatzgrenze von



**Wir gratulieren zum 100-jährigen Jubiläum und bedanken uns für die gute Partnerschaft.**



Kreative Ideen, perfekte Qualität und erstklassiger Service sind die Eigenschaften, die uns miteinander verbinden. Wir wünschen der FLEIGA Ostwürttemberg eG alles Gute und freuen uns auf viele weitere Jahre guter Zusammenarbeit.

**Wir bringen Geschmack an Fleisch und Wurst**  
 AVO-WERKE · August Beisse GmbH · Telefon 05406 508-0  
 Industriestr. 7 · D-49191 Belm · info@avo.de · www.avo.de



**büroorganisation eisele GmbH**  
 DRUCK / KOPIERLÖSUNGEN, IT, SERVICE  
 3D - BÜROPLANUNG

**OKI**



**SCHNELL UND ZUVERLÄSSIG**

Schneller Druck und Ausweisscan am Empfang und für Anwendungen im Backoffice.

**SICHER**

Schutz sensibler Daten dank modernster Verschlüsselungstechnologien.

**DRUCKEN SIE IHR WERBEMATERIAL IN HOHER QUALITÄT**

Fertigen Sie sämtliche Werbematerialien wie Speisekarten, Visitenkarten, Briefumschläge, Beschilderungen oder Infoblätter. Präsentieren Sie Ihre Veranstaltungen, Tagungspläne oder Werbung auf Bannern mit bis zu 1,30 m Länge.

**WLAN-ZUGANG FÜR IHRE GÄSTE**

Geben Sie Ihren Gästen die einfache Möglichkeit, eigene Dokumente über Laptop oder Smartphone zu drucken, ohne dass diese sich mit Ihrem Firmennetzwerk verbinden müssen.



**Wir sind Ihr starker Partner!**

Als erfahrenes Systemhaus bieten wir ideale Lösungen für Ihren Hotel- und Gastronomiebetrieb, die Ihren Büroalltag erleichtern und unnötige Kosten sparen.

Von EDV-, Telefon- und Drucksystemen über Zeiterfassung bis hin zu Büromöbeln und 3D-Raumplanung sind wir Ihr kompetenter Partner rund um's Büro.

Rufen Sie uns noch heute an!

büroorganisation eisele GmbH  
 Schwerzerallee 64  
 73527 Schwäbisch Gmünd

07171 / 30669

[www.eisele-buero.de](http://www.eisele-buero.de)

Bald verfügbar:

**WELCOME | ME**  
 Cloudbasierte Zeiterfassungssoftware



**Ihr freundlicher Frische-Profi  
 von der Ostalb.**

25 Millionen EURO überschritten. Letztendlich war es aber wohl der ursprüngliche und auch heute noch satzungsmäßig verankerte Leitgedanke, nämlich „die wirtschaftliche Förderung und Betreuung der Mitglieder“, welcher unsere Genossenschaft doch in ihrem Wirken von unseren Mitbewerbern, deren ureigenster Gedanke zunächst in der Maximierung von Gewinnen liegt, unterscheidet und welcher auch heute noch die Existenzberechtigung der Genossenschaft untermauert.

Mit den beiden letzten, großen „Meilensteinen“ der Fleiga-Geschichte, nämlich der Fusion der drei Fleischer-genossenschaften in Schwäbisch Gmünd, Aalen und Heidenheim zur Fleiga Ostwürttemberg eG im Jahr 2005 sowie dem Bezug des Neubaus im Gmünder Gewerbegebiet „Benzfeld“ 2008 wurden Voraussetzungen geschaffen, um den immer komplexer werdenden Anforderungen, welche heute an ein modernes, zukunftsfähiges Unternehmen gestellt werden, erfolgreich begegnen zu können.

Nicht verschwiegen werden soll an dieser Stelle aber auch, dass es gerade diese beiden Ereignisse waren, welche auch zwischenzeitlich zu einigen Problemen führten.

Die mit Beginn der Fusion aufgetretene Abwicklung des gesamten Betriebsablauf über drei Standorte hinweg mit allen den Transfers zwischen und innerhalb den Standorten sowie die gesamte Neuorganisation der drei doch vorher im Einzelnen unterschiedlich gelagerten Genossenschaften brachte die eine oder andere unvorhergesehene Schwierigkeit mit sich. Ebenso musste die Investition in den Neubau bei allen Vorteilen, die dieser Umzug mit sich brachte, mit doch deutlichen Steigerungen auf der Kostenseite erst einmal verkräftet und im Lauf der Zeit durch organisatorische Maßnahmen kompensiert werden. Es ergaben sich daraus für die Fleiga über einen Zeitraum von fünf Jahren doch Perioden mit betriebswirtschaftlich nicht zufriedenstellenden Ergebnissen. Diese Schwächephase konnte die Genossenschaft aber unter gemeinsamen Anstrengungen aller Beteiligten, vom Vorstand über den Aufsichtsrat bis hin zu allen Mitarbeitern in vorbildlicher Zusammenarbeit gemeinert werden. An dieser Stelle gilt es, jedem einzelnen der genannten einen besonderen Dank auszusprechen.

**Wir gratulieren herzlich zum 100-jährigen Jubiläum**



und wünschen Ihnen und Ihren Kunden weiterhin viel Erfolg!



Willy Arnold GmbH Kiebitzhörn 30 22885 Barsbüttel [www.willyarnold.de](http://www.willyarnold.de)



## Die FLEIGA Ostwürttemberg eG heute

### - FLEIGA – Ihr freundlicher Frische-Profi von der Ostalb -

Unter diesem im Jahr 2016 im Rahmen unserer überarbeiteten, strategischen Neuausrichtung formuliertem Motto präsentiert sich die Fleiga Ostwürttemberg eG heute - 100 Jahre nach ihrer Gründung - als kompetentes Großhandelsunternehmen und Dienstleister für Fleischer-Fachgeschäfte, Gastronomie, Großküchen und Caterer. Zu unserem umfangreichen und erstklassigen Vollsortiment gehört heute Frischfleisch aus eigener Schlachtung und Zerlegung ebenso dazu wie eine große Auswahl an qualitativ hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Fisch und Wild, Molkereiprodukte, Lebensmittel, Genussmittel, Fleischereibedarf sowie Maschinen und Geräte. Darüber hinaus führen wir ein reichhaltiges und hochwertiges Sortiment mit Produkte

der Meistermarke GILDE, dem Inbegriff des traditionellen Fleischerhandwerks. Von unserem Hauptsitz in Schwäbisch Gmünd und unserem Fleischwerk in Aalen aus versorgen wir mit insgesamt rund 70 Mitarbeitern die gesamte Region und beliefern unsere Kunden täglich mit frischer Ware aus unseren Logistikstandorten Schwäbisch Gmünd und Aalen.

Unser besonderes Plus: Im EU-zugelassenen und nach QS-System und IFS Food Version 6 zertifiziertem Schlacht- und Zerlegebetrieb im Fleischversorgungszentrum Aalen schlachten und zerlegen wir hochwertiges Frischfleisch. Dabei legen wir seit jeher großen Wert auf die regionale Herkunft unseres Fleisches. Langjährige Zusammenarbeit mit unseren regionalen Landwirten,

**GNOCCHI „ALL'ITALIANA“** TIEFGEKÜHLT  
Art.-Nr. 73535 – 2 x 2,5 kg/Ktn.

## NUR DAS BESTE FÜR IHRE GÄSTE

<p><b>KARTOFFELGRATIN</b> Art.-Nr. 63760 – 5 x 2 kg/Ktn.</p> <p style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 2px;">TIEFGEKÜHLT</p>	<p><b>HAUSMACHER GOURMET SPÄTZLE</b> Art.-Nr. 15118 – 2 x 2 kg/Ktn.</p> <p style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 2px;">GEKÜHLT</p>	<p><b>GRIESSKLÖSSCHEN, ca. 20g</b> Art.-Nr. 73611 – 6 x 1 kg/Ktn.</p> <p style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 2px;">TIEFGEKÜHLT</p>	<p><b>OCHSENMAULSALAT</b> Art.-Nr. 22201 – 5 kg/Eimer</p> <p style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 2px;">GEKÜHLT</p>
--	---	---	---

**BÜRGER**  
PROFIKÜCHE

BÜRGER GmbH & Co. KG - Zeiss-Str. 12 - 71254 Ditzingen - Tel. 07156 3002-0 - Fax 07156 3002-2066 - www.buerger-profikueche.de

# Herzlichen Glückwunsch!

## Ihre starken Partner in Gestaltung & Druck

**digitaal**  
WERBEAGENTUR

medien. ideen. strategien.

Ettenbergstraße 21 · 73432 Aalen-Brastelburg  
Fon 0 73 67 - 92 13 92 · www.digitaal.de

**bahnmayr**  
druck & medien

Weissensteiner Straße 58 · 73525 Schwäbisch Gmünd  
Fon 0 71 71 - 9 27 89 - 0 · www.bahnmayr.de

absolute Frische, Top-Qualität und kurze Wege – das sind die Qualitätsmerkmale von FLEIGA-Fleisch. Nicht umsonst steht die Aussage „Fleisch aus eigener Schlachtung und Zerlegung“ als zentraler strategischer Punkt auf unserer Agenda 2020 ganz oben auf der Liste. Hierin sehen wir eine unserer Kernkompetenzen und ein immer stärker an Bedeutung gewinnendes Argument für unsere Mitglieder und Kunden an den Verkaufstheken unserer Fleischer-Fachgeschäfte, aber auch für unsere Gastronomiebetriebe. Absolute Transparenz über die Herkunft und Qualität der Lebensmittel sowie ein ausgeprägtes Vertrauen in die handwerkliche Fachkompetenz der Betriebsinhaber beeinflussen heutzutage die Verbraucher mehr denn je in der Wahl ihrer Einkaufsstätte.

Nachdem wir zum Ende des Jahres 2016 unseren Standort in Heidenheim – ehemals Metzger-Einkauf Heidenheim eG - nach einer insgesamt über 100jährigen Tradition nach langen, rein wirtschaftlich bedingten Überlegungen geschlossen und das firmeneigene Gelände an die Stadt Heidenheim veräußert haben, **konzentrieren wir uns heute auf die beiden Standorte C+C-Abholmarkt mit angeschlossenem Auslieferungslager in Schwäbisch Gmünd sowie den Fleisch-Produktionsstandort in Aalen.**

Dabei ist Schwäbisch Gmünd der Ausgangspunkt für unseren Frische-Lieferservice mit Mehrkammer-Multi-temperaturfahrzeugen und eine äußerst flexible Kundenbelieferung vor Ort. Täglich verlassen dabei bis zu 9 LKW unseren Hof, um unsere Kunden in regelmäßigem



## Die FLEIGA Ostwürttemberg eG heute

Rhythmus teilweise mehrmals in der Woche mit Artikeln aus unserem gesamten Sortiment frisch und zuverlässig zu bedienen. Integriert am Standort Schwäbisch Gmünd ist gleichermaßen ein C+C Abholmarkt. Diesen schätzen unsere Kunden in und aus der näheren Umgebung von Schwäbisch Gmünd, um sich vor Ort auf kurzen und gut erreichbaren Wegen schnell und ohne großen Zeitaufwand mit den notwendigen Produkten eindecken zu können. Ein breit gefächertes Sortiment von ca. 14.000 Artikeln steht bei hoher Verfügbarkeit sowohl zur Kommission als auch zur Abholung in unserem modernen, ca. 2000qm großen Hochregallager mit angeschlossenen Kühl- und Tiefkühlräumen mit insgesamt rund 900 Palettenstellplätzen ständig bereit.

### - Frisch und Qualität aus der Region – weil Fleischkauf Vertrauenssache ist -

An unserem Standort in Aalen – auf dem Gelände des Fleischversorgungszentrum Aalen – findet unsere Frischfleischproduktion statt. Dabei legen wir größten Wert auf die Herkunft unserer Schlachttiere. Ausgewählte Landwirte ausschließlich aus der näheren Umgebung

stehen uns dabei als langjährige und verlässliche Partner zur Verfügung. So sind wir jederzeit in der Lage, Herkunft und Aufzuchtbedingungen unserer Schlachttiere lückenlos nachzuvollziehen und vermeiden dabei stressige und ökologisch unsinnige, lange Transportwege. Geschlachtet wird im genossenschaftlichen Schlachthof der Schlachthausgenossenschaft Aalen. Moderne Schlachttechnologien erlauben eine schonende und damit qualitätsfördernde Schlachtung. Ebenso wählerisch sind wir bei der Auswahl unserer Fleischlieferanten. Im Bereich Schweinefleisch beschränken wir uns ausschließlich auf ausgesuchte Partner aus Baden-Württemberg, während wir bei Rindfleisch strengstens neben einer hervorragenden Qualität auf die Kriterien Geburt, Mast, Aufzucht und Schlachtung in Deutschland achten. Auch hier stehen uns einige wenige, langjährige Lieferanten als zuverlässige Partner zur Seite.

Beginnend mit unserer fach- und bedarfsgerechten Zerlegung gegen 18:00 Uhr sind wir täglich mit 6 gekühlten LKW bereits in den sehr frühen Morgenstunden unterwegs, um unsere Waren absolut frisch und rechtzeitig zum Produktionsbeginn an unsere Kunden liefern zu können. Auch hier zeichnen wir uns mit einer Auftrags-

annahme bis in die späten Nachmittagsstunden und Nachbestellungen per Anrufbeantworter oder Fax bis in die späten Abendstunden für Aufträge, die wenige Stunden später bereits unser Haus verlassen, durch eine größtmögliche Flexibilität aus. Zudem sind wir auch jederzeit in der Lage, bei Zerlegung und Zuschnitt auch auf kundenspezifische Wünsche einzugehen.

Seit einigen Jahren ist sowohl die Schlachtung als auch die Zerlegung nach den Standards des QS-Systems und seit dem Jahr 2016 auch nach den Standards des IFS Food Version 6 zertifiziert. Damit haben wir uns selbst deutlich strengere Maßstäbe angelegt als es der Gesetzgeber an die vorgeschriebenen hygienischen Bedingungen an lebensmittelverarbeitende Betriebe stellt. Lückenlose Rückverfolgbarkeit, größtmögliche Sicherheit bei der Herstellung unserer Produkte und absolute Transparenz der betrieblichen Abläufe unter umfangreicher Kontrolle und Dokumentation sind so für uns zur Selbstverständlichkeit geworden. Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige und akkreditierte Institute bescheinigen uns immer wieder unseren hohen Standard bei Qualität und Hygiene.

### - Metzger sind unsere Hauptklientel -

Entstanden 1918 aus dem Zusammenschluss von Metzgerbetrieben zum Zwecke der gemeinsamen Verwertung von Häuten und Fellen sowie der Schlachtnebenprodukte, bleiben unsere Metzger auch heute weiterhin unser Hauptklientel. Wohlwissend, dass im Fleischerhandwerk seit vielen Jahren ein starker Strukturwandel im Gange ist. Jährlich verliert das Fleischerhandwerk ca. 400 – 500 Fachbetriebe bundesweit. Rund 12.800 Fleischerfachgeschäfte mit zusätzlich rund 8.500 Filialen waren Ende des Jahres 2017 noch am Markt. Nachdem dieser Wandel in der nördlichen Hälfte der Bundesrepublik schon deutlich weiter fortgeschritten ist, ist dieser mittlerweile auch in unseren südlichen, etwas ländlicheren Regionen - wie etwa unserer Ostalb - in den letzten Jahren angekommen. Allerdings stellen wir erfreulicherweise in den letzten Jahren ebenso fest, dass sich der Gesamtumsatz unseres Fleischerhandwerks in den letzten Jahren stetig leicht nach oben bewegt. Dies bedeutet im Umkehrschluss, dass die am Markt verbleibenden Fleischer-Fachgeschäfte immer größer werden und ihrer wachsenden Größe – Filialisierung, Party-Service und die Entwicklung hin zum Gastro-Metzger sind

**FLEIGA**  
OSTWÜRTTEMBERG

**Grillen - Shoppen - Chillen**  
**FLEIGA Late-Night-Shopping**

**Mi. 13. Juli 2016 von 16-21 Uhr**

**20% Rabatt auf Nonfood-Artikel\***  
**10% Rabatt auf Lebensmittel\***

**EINLADUNG**

\* Dieses Angebot ist gültig für vorrätige Artikel am 13.07.2016 von 16-21 Uhr. Ausgenommen Werbeware.

**Wir gratulieren zum 100 jährigen Jubiläum –**

**Ihr Partner aus Ellwangen**

Über 100 Jahre  
**Mezger**  
 Verpackungen

Mezger Verpackungen GmbH & Co. KG  
 Telefon +49 (0) 79 61/91 90-0 . Telefax +49 (0) 79 61/91 90-19 . info@mezger-verpackungen.de

**www.mezger-verpackungen.de**



## Die FLEIGA Ostwürttemberg eG heute

die Schlagworte -- auch entsprechend andere Anforderungen an ihre Lieferanten stellen und auch stellen müssen. Diesen Wandel müssen und wollen wir als regionaler Lieferant mit unseren Mitgliedern und Kunden selbstverständlich mitgehen. Unsere Aufgabe als genossenschaftlich strukturiertes Unternehmen ist es, unsere Mitglieder entsprechend unserer Satzung zu fördern und zu unterstützen. Die Entwicklung und Anpassung der notwendigen Sortimente, immer stärkere Flexibilität in der Belieferung sowie die Unterstützung unserer Kunden und deren Mitarbeiter durch entsprechende Fortbildungsmaßnahmen wie Seminare, Vorträge sowie Erfahrungsaustausch unter Kollegen und dergleichen mehr nehmen heute und auch künftig einen immer größeren Anteil an unseren täglichen Aufgaben als kompetenter, regionaler Dienstleister ein. Ebenso wie unserm Fleischerhandwerk sehen wir uns aber auch unseren gastronomischen Kunden verpflichtet. Weitblickend und rechtzeitig haben sich die früheren Entscheider der Fleiga schon der Gastronomie zugewandt, so dass wir heute einen hohen Anteil unseres Gesamtumsatzes mit gastronomisch geprägten Betrieben tätigen dürfen. Selbstredend sehen wir uns natürlich auch diesen Kunden als Dienstleister nicht weniger verpflichtet als unseren angestammten Fleischer-Fachgeschäften.

Zunehmend versteht sich die Fleiga als Fachlieferant für das gesamte Ernährungsgewerbe. Neben der bereits seit vielen Jahren andauernden positiven Entwicklung in der Gastronomie zählen wir aktuell immer mehr Kunden aus anderen Zweigen des Ernährungsgewerbes zu unseren Kunden. Gemeinschaftsverpfleger aller Art finden sich dabei genauso wieder wie zum Beispiel Imbissbetriebe oder auch Bäckereien.

Neben den handelsüblichen und daher naturgemäß im Preisvergleich stehenden Mengenartikeln führen wir in unserem Sortiment auch qualitativ sehr hochwertige und nicht unbedingt im Preisfokus stehende Sortimente. Egal ob es sich dabei um Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch, Wurstwaren, Molkereiprodukte oder allgemein Lebensmittel handelt: Unsere Kunden finden in allen Sortimentsbereichen nicht nur regionale Produkte, sondern auch besonders ausgesuchte Spezialitäten aus aller Herren Länder.

Abgerundet wird unser Sortiment durch eine besonders große Auswahl an Bedarfsartikeln. Kunst- und Naturdärme gehören ebenso dazu wie verschiedenste Artikel für Verpackung, Dekorationsartikel, Geschirr und Berufskleidung und sonstige Bedarfsgegenstände. Insgesamt hat sich die Fleiga mittlerweile im Lauf der Jahre zum Vollsortimenter für alle Gewerke des Ernährungshandwerks entwickelt.

**Oberbank**  
3 Banken Gruppe

## Wir gratulieren unserem Geschäftspartner FLEIGA zum 100-jährigen Firmenjubiläum!

- Betriebsmittelfinanzierungen
- Investitionsdarlehen
- Leasing
- Veranlagung
- Auslandsgeschäft
- Factoring

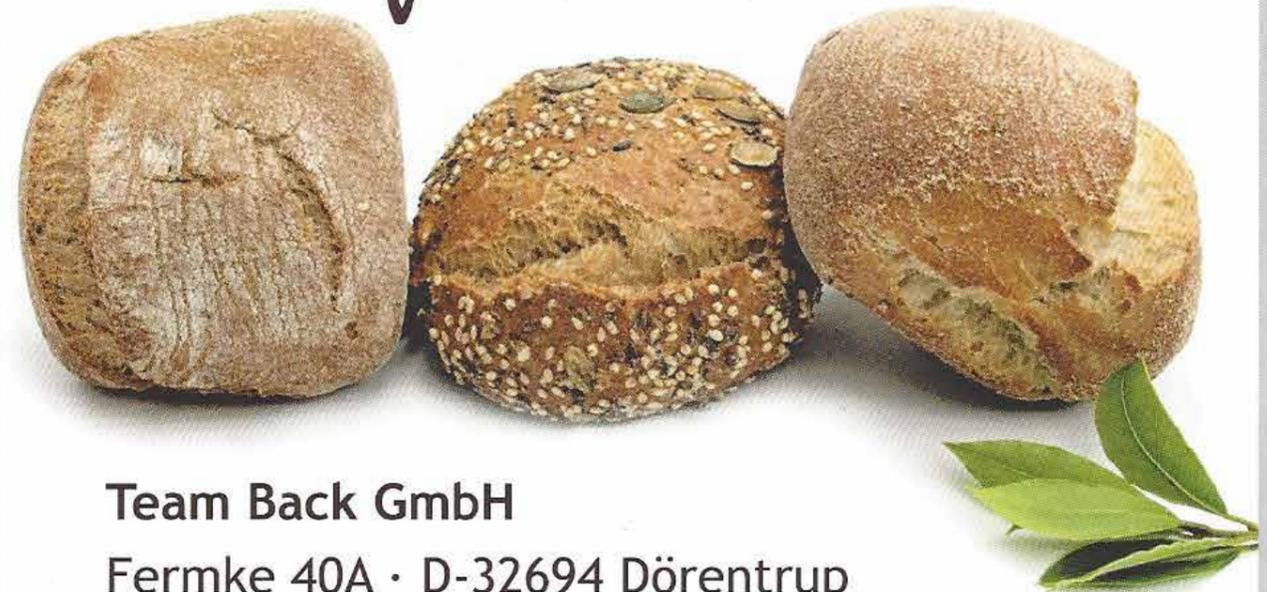
Oberbank Ulm, Walfischgasse 12, 89073 Ulm, Tel.: 0731 / 950376-0, [www.oberbank.de](http://www.oberbank.de)

Oberbank. Nicht wie jede Bank.

# Team back



*Auf die Bleche...  
fertig...los!*



Team Back GmbH

Fermke 40A · D-32694 Dörentrup

Tel. 0180 500 86 48 · Fax 0180 500 86 49

[www.teamback.de](http://www.teamback.de) · [info@teamback.de](mailto:info@teamback.de)

# Gilde

## landfrisch!

### Genießen Sie frisches deutsches Hähnchen in Metzgerqualität!

- Garantierte Herkunft aus Deutschland
- Erzeugergemeinschaft mit landwirtschaftlichen Familienbetrieben
- Kleine Stalleinheiten mit Tageslicht und Bodenhaltung sowie Zufütterung von Getreide aus hofeigener Produktion
- Selbstverständlich kein Einsatz antibiotischer Wachstumsförderer oder Futtermittel tierischer Herkunft
- Regionale Aufzucht und Schlachtung im Umkreis von nur 50 km

AUS  
DEUTSCHER  
HERKUNFT

# Vertrauen, Herkunft, Qualität...

Regionales Frischgeflügel aus Deutschland



Erfahren Sie mehr über das Gilde landfrisch Hähnchen:  
[www.zentrag.de/gilde-landfrisch](http://www.zentrag.de/gilde-landfrisch)

100 JAHRE  
GENOSSENSCHAFT  
1918 - 2018  
**FLEIGA**  
OSTWÜRTTEMBERG

## Ihr freundlicher Frische-Profi von der Ostalb.

### Die FLEIGA Ostwürttemberg eG heute

#### - Sicherung der Rohstoffe und der Wettbewerbsfähigkeit -

Einkaufseitig ist die Fleiga Ostwürttemberg eG seit vielen Jahren bzw. Jahrzehnten in der ebenfalls genossenschaftlich geprägten ZENTRAG – der Zentralgenossenschaft für das europäische Fleischergewerbe mit Sitz in Frankfurt / Main - und damit in einem der größten Einkaufskooperationen Europas organisiert.

Die Sicherung der Rohstoffe bzw. die Sicherung der Verfügbarkeit der Handelswaren stellt heute eine der wichtigsten Faktoren des Einkaufs dar. Genauso aber gilt es, über entsprechende Mengenbündelungen an marktgerechte Einkaufspreise zu gelangen um die Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens, aber auch die notwendigen Rohträge zu sichern. Im Alleingang ist dies heute unter dem Wettbewerbsdruck und der Marktmacht der großen Handelsketten fast unmöglich zu bewerkstelligen. Die Gruppe der deutschen Fleischer-genossenschaften unter dem Dach der ZENTRAG macht es allen Beteiligten möglich, diesem Wettbewerbsdruck ein insgesamt nicht zu unterschätzendes Einkaufspotential entgegenzustellen. Nur durch die gemeinsame Mengenbündelung und die Verhandlungsmandate der Zentralgenossenschaft für alle regionalen Fleischer-genossenschaften ist es möglich, sich der Industrie als ernst genommener Partner zu präsentieren. Genauso macht es die Stärke der Gruppe auch möglich, in verschiedenen Sortimentsbereichen neue Nischenprodukte überhaupt platzieren zu können und auch dafür marktgerechte Einkaufspreise erzielen zu können. Bei den unterschiedlichen Größenordnungen der deutschen Fleischer-genossenschaften wären die meisten einzeln nicht mehr in der Lage, ihre Funktionen im Einkauf unter den Gesichtspunkten Wettbewerbsfähigkeit und Rohtragssicherung ordnungsgemäß zu erfüllen.

Zusätzlich profitiert die gesamte Gruppe auch von einer gebündelten Marketing-Strategie.

„Mit unserer Werkstatt bieten wir unseren Kunden einen wertvollen Service. Denn welcher Betrieb kann sich schon lange Stillstandzeiten leisten...“

Lothar Brenner,  
Kundendienstmonteur FLEIGA Ostwürttemberg eG

Mit unserer hauseigenen Werkstatt bieten wir unseren Mitgliedern und Kunden eine nicht zu unterschätzende Hilfestellung im täglichen Arbeitsprozess. Schon beim Kauf einer neuen Maschine stehen wir mit kompetenter und fachlicher Beratung unseren Kunden zur Seite. Dazu sind alle Mitarbeiter unserer Abteilung „Maschinen und Geräte“ im ständigen Erfahrungsaustausch mit den entsprechenden Lieferanten, um im steten und raschen Wandel der Technologien immer auf dem neuesten Wissenstand zu sein. Aber nicht nur das Verkaufen von Maschinen und Geräten steht dabei im Vordergrund, sondern genauso wichtig erachten wir es, dafür zu sorgen, dass diese auch reibungslos und vor allem dann, wenn sie gebraucht werden, funktionieren. Mit unserem Werkstatt-Team sind wir in der Lage, bei eventuellen Ausfällen von Maschinen vor Ort schnell und unbürokratisch Hilfe zu leisten. Kein Betrieb kann es sich heute leisten, längere Ausfallzeiten zu haben. Unsere Monteure sind dazu mit einem vollständig eingerichteten Werkstatt-





## Die FLEIGA Ostwürttemberg eG heute

Fahrzeug ausgestattet, um vor Ort alle notwendigen Werkzeuge und Ersatzteile griffbereit zu haben. Aber nicht nur Hilfe im Notfall gehört zu unserem Angebot. Ebenso führen wir auch regelmäßig Wartungen an den Geräten vor Ort durch, um es erst gar nicht zum Notfall kommen zu lassen. Selbstverständlich sind auch unsere Monteure durch ständige Schulungen immer auf dem neuesten Stand der Technik. Ganz aktuell konnte einer unserer Monteure eine Zusatzausbildung als Kältetechniker absolvieren, so dass die Werkstatt der Fleiga unseren Kunden auch in Fragen der Kältetechnik zur Seite stehen kann.

Die Planung und Einrichtung von Küchen oder Verpflegungsstationen ist ein weiterer wichtiger Bestandteil unserer Abteilung „Maschinen und Geräte“. Dazu

stehen wir in engem Kontakt mit einem versierten Planungsbüro, damit schon bei der Planung sämtliche Notwendigkeiten wie die richtige Auswahl der Einrichtungsgegenstände ebenso berücksichtigt werden wie auch die Anordnung derselben, um anschließend auch ökonomische und reibungslose Arbeitsabläufe gewährleisten zu können.

Auch die Organisation unseres Leihgeräte-Service gehört zu den Aufgaben unseres Werkstatt-Teams. Für sämtliche Arten von Feiern oder Festen steht eine große Auswahl an Leihgeräten wie Hähnchengrill, Wurstbräter, Fritteusen, Gas- und Elektrokoher etc. bis hin zum Kühlwagen zur Verfügung. Eine große Erleichterung für Vereine, Firmen oder auch Kommunen bei der Planung und Durchführung jeglicher Art von Festen. Mit dem

notwendigen Equipment rund um das Fest haben die Veranstalter die Möglichkeit, mit einem Ansprechpartner alle Fragen rund ums Fest zu erörtern.

Aktuell verzeichnet die Fleiga Ostwürttemberg eG insgesamt einen Umsatz von rund 25 Millionen Euro und nimmt damit im Ranking der 47 noch verbliebenen deutschen Fleischer-Genossenschaften immerhin mit Platz 10 einen der vordersten Platzierungen ein. Von unserem Gesamtumsatz entfallen rund 57% auf den Bereich Fleisch, 41% auf den Bereich Handelswaren sowie 2% auf den Bereich Investitionsgüter. Mit dieser Umsatzgröße können unsere Mitglieder und Kunden davon ausgehen, dass die Fleiga auch mittel- bis langfristig am Markt wettbewerbsfähig bleiben kann. Mit rund 70 Mitarbeitern an den beiden Standorten Schwäbisch Gmünd

und Aalen gehören wir zu einem wichtigen Wirtschaftsfaktor und Arbeitgeber in der Region.

### - Digitalisierung -

Selbstverständlich hat auch die immer weiter fortschreitende elektronische Datenverarbeitung und vor allem der Einzug der Digitalisierung in unsere Arbeitswelt in den vergangenen Jahren vor der Fleiga nicht halt gemacht. Obwohl einige unsere Tätigkeiten auch heute noch von notwendiger Handarbeit geprägt sind, so werden doch die verschiedensten Arbeitsschritte heute elektronisch unterstützt. Nicht nur in der Verwaltung, wo eine elektronische Datenverarbeitung mittlerweile Standard ist, sondern auch Tätigkeiten wie etwa das Kommissionieren werden heute mittels tragbarem Scanner unterstützt. Aber auch unsere Auslieferungsfahrer sind

Sicher. Hygienisch. Rein.  
**Seeger**

**TRIOL**  
hochkonzentrierter Fettlöser  
10 kg Eimer

**Exporit SR 20**  
alkalischer  
Desinfektionsschaumreiniger  
11,5 kg Kanister

**Exporit 750**  
saurer Schaumreiniger  
12 kg Kanister



**Exporit**

Hygiene & Sauberkeit

# Pentz

Eier, Obst und Gemüse  
Küchenfertige Salate



Wir gratulieren zum 100-jährigen Jubiläum und freuen uns auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit.

Willy-Messerschmitt-Str. 10  
73457 Essingen bei Aalen

Tel. 0 73 65 - 96 46 80  
Fax 0 73 65 - 9 22 21 32



Spart viel Zeit und Kosten, z.B. im Lademittelmanagement: Mobiles Auftragsmanagement mit Telematik der AIS.



## Ihr freundlicher Frische-Profi von der Ostalb.

## Telematik...



### ...für die Frischelogistik:

#### Mehr Transparenz, hohe Einsparungen, sichere Dokumentation

„Durch das digitale Auftragsmanagement wissen wir immer Bescheid, wo sich unsere Lieferungen befinden und können auf Fragen der Kunden sofort reagieren“, sagt Marion Steckbauer, Prokuristin bei der FLEIGA Ostwürttemberg eG. Seit Februar 2018 steuert FLEIGA Transportprozesse mit Telematik der AIS GmbH: Die Fahrer arbeiten Aufträge auf mobilen Endgeräten ab und senden in Echtzeit Informationen über den Auftragsstatus in die Zentrale. So landen beispielsweise Lieferscheine zu abgeschlossenen Aufträgen in der Disposition, bevor der Fahrer das Lager wieder erreicht hat.

#### Effizient arbeiten durch nahtlos integriertes Lademittelmanagement

Marion Steckbauer hebt Vorteile durch das AIS-gestützte Lademittelmanagement am Beispiel der Leerguterfassung hervor: Dank perfekter Integration von AIS in das Warenwirtschaftssystem gelangen Auftragsdaten ohne Zeitverlust auf das Tablet des Fahrers. Er wählt dort das richtige Lademittel und dessen Anzahl aus. Der digitale Lieferschein listet dann automatisch die richtige Menge. „Diese Transparenz spart uns bei der Nachbearbeitung von Aufträgen viel Zeit – pro Lieferung im Durchschnitt drei Minuten“, erklärt die Prokuristin.

#### Gilde Frisch-Markt, Essen, setzt seit drei Jahren auch auf AIS

„Trifft ein Fahrer an seiner Abladestelle mal keinen Ansprechpartner an, fotografiert er einfach die abgeladene Ware“, berichtet Thomas Kreilos, Fuhrparkleiter bei Gilde Frisch Markt Rhein-Ruhr eG. „Automatisch ordnet das System das Foto dem jeweiligen Auftrag zu und versendet es an die Disposition.“ Auch Schadensfotos können als Nachweis in Auftragsdaten hinterlegt werden. Fahrer können Fotos auch ohne Auftragsbezug an die Zentrale

übermitteln. „Durch die integrierte Navigation haben die Fahrer alles in einem Gerät“, ergänzt Kreilos. „Das erleichtert ihre tägliche Arbeit enorm.“

AIS hat ihre bewährte Telematiklösung rundum an die Anforderungen der Frischelogistik angepasst. Um für Anwender den höchsten Mehrwert zu erzielen, legt AIS besonderen Wert auf die Vollintegration der Telematik in das jeweilige Warenwirtschaftssystem: Mit Schnittstellen zu über 60 Systemen ermöglicht AIS eine durchgängige IT-unterstützte Prozessabwicklung.



Ihr Kontakt zu AIS:  
**Marco Rupp**, Key Account Manager,  
mar@ais.de, 0174 3429354  
Mehr Informationen: [www.ais.de](http://www.ais.de)

mittlerweile EDV-gesteuert. Das mitgeführte Tablet unterstützt nicht nur in der Navigation von einem Kunden zum nächsten oder in der Kommunikation per elektronischen Textmitteilungen mit der Zentrale. Lieferpapiere oder aber auch die Abwicklung des Leergutes werden direkt vor Ort mit dem Kunden abgestimmt und sofort ohne weitere Bearbeitung in unser Datenverarbeitungssystem übermittelt. Damit entfällt mit der handsichen Nacherfassung ein Arbeitsschritt und auch eine zusätzliche Fehlerquelle.

Auch die „neuen“ Kommunikationskanäle“ gehören heute selbstverständlich zum Repertoire der Fleiga und werden dem technologischen Fortschritt entsprechend immer stärker entwickelt und genutzt. Nicht nur die Präsenz über einen Auftritt im Internet spielt hier eine große Rolle. Bestellungen ganz bequem vor dem PC zu jeder Tages- und Nachtzeit sind heute bereits Alltag. In einer strategischen

Partnerschaft gemeinsam mit unserer Zentralgenossenschaft „ZENTRAG“ und den angegliederten deutschen Genossenschaften betreibt die Zentrag einen gilde-shop, in welchem nicht von der Fleiga vor Ort gelagerte Artikel aus einem entsprechend umfangreichen Sortiment bestellt werden können. Dies erweitert unser Lieferspektrum enorm, ohne eventuell teure Lagerhaltung für eine Vielzahl von „Randartikeln“ betreiben zu müssen. Aber auch unsere „Fleiga-Aktionsbörse“ sei erwähnt. Damit haben unser Kunden und Mitglieder die Möglichkeit, über gemeinsame Aktionen und damit über erzielte Mengen zu einem besonderen Einkaufspreis zu gelangen. Endziel soll ein eigener digitaler Fleiga-Shop sein, mittels dem unsere Kunden die Bestellungen bei ihrer Fleiga per PC erledigen können.

## Rund um die Uhr für Sie da.

### Willkommen im Gilde-Shop!



Nie war Einkaufen bequemer: Klicken Sie sich durch unser stetig wachsendes Online-Sortiment und bestellen Sie, was Sie in Metzgerei, Gastronomie, Catering und Hotel brauchen – 7 Tage die Woche, 24 Stunden am Tag, ganz einfach per Mausclick. Schauen Sie mal rein:

[www.gilde-shop.de](http://www.gilde-shop.de)

**NEU:** Jetzt mit professionellem Deko-Sortiment





## Die FLEIGA Ostwürttemberg eG heute

### - Dienstleistung als Kundenbindung -

Gut ausgebildete Mitarbeiter und -innen gehören heute unabdingbar zu einem erfolgreichen Unternehmen. In ganz besonderer Weise gilt dies für unsere Kunden vor Ort. Nicht nur, dass der Markt in der Gastronomie, sondern ebenso im modernen Fleischerhandwerk, sehr stark mit neuen Produkten, manchmal in ganz erstaunlichen Variationen, geradezu überschwemmt wird auch die Fragen nach Herstellungs- und Verwendungsmethoden, Herkunft und ganz besonders nach Inhalten und Inhaltsstoffen beschäftigen die Verbraucher. Diese Fragen bestimmen neben Qualität, Geschmack und Preis heute immer stärker die Einkaufsentscheidungen. Infor-

mation und Beratung gehören heute unabdingbar zu einem kundenorientierten und erfolgreichen Verkaufsgespräch.

Zu verschiedensten Themenkomplexen bieten wir unseren Mitgliedern und Kunden ganz gezielt ausgesuchte Seminare – teilweise in den Räumlichkeiten der Fleiga oder aber in dankenswerter Zusammenarbeit mit der Gewerblichen Schule Schwäbisch Gmünd in deren Räumlichkeiten – an, um sowohl Betriebsinhaber oder aber Mitarbeiter oder -innen der Betriebe bei den Vorbereitungen auf die Anforderungen des zeitgemäßen Verkaufs zu unterstützen.

## Dienstleistung als Kundenbindung



„Seminare als Service“





# Seminare 2018

Lösen Sie Ihren Seminar-Gutschein ein!

<p><b>Aktives Plattenlegen „Käse“</b>            Termin: 28. Februar 2018            für FleischerfachverkäuferInnen, Inhaber von Fleischereien            Referentin: Gabriele Sorg</p>	<p><b>Aktives Plattenlegen „Fisch“</b>            Termin: 7. März 2018            für FleischerfachverkäuferInnen, Inhaber von Fleischereien            Referentin: Gabriele Sorg</p>
<p><b>„Grillen mit Herz und Feuer“</b>            Termine: 11. und 12. April 2018 (2 Termine)            Wie man Kunden für eine neue Art des Grillens begeistert –            Für FleischerfachverkäuferInnen, Inhaber von Fleischereibetrieben            und Gastronomen. Referent: Dän Klein</p>	<p><b>Aktives Plattenlegen „Fingerfood“</b>            Termin: 19. September 2018            für FleischerfachverkäuferInnen, Inhaber von Fleischereien            Referentin: Gabriele Sorg</p>

Jetzt anmelden. Weitere Infos erhalten Sie bei Ihrem Fleiga-Ansprechpartner



Unsere Teams für Ihren Erfolg



Kassen Team



Auszubildenden Team



C+C-Markt Team



Innendienst Team

100-jähriges Firmenjubiläum &  
„Ein Fest im Benzfeld“ - 30.06. / 01.07.2018



*Der eine wartet, dass die Zeit sich wandelt.  
Der andere packt sie kräftig an und handelt.*  
Dante Alighieri

folgendes Zitat mag das unterstreichen:  
„Der Kanonendonner war noch nicht verstummt, als weitsichtige Männer am Montag, dem 29. April 1918 im Schlachthaus Schwäbisch Gmünd zusammen kamen, um eine Einkaufs- und Verwertungsgenossenschaft als Selbsthilfeeinrichtung zu gründen.“  
Hans Klein, 100 Jahre Fleischer-Brüder Schwäbisch Gmünd 1886-1986

Das möchten wir zum Anlass nehmen, im Sinne unserer Gründerväter auch kräftig anzupacken und zu handeln. Vorstand, Aufsichtsrat sowie die gesamte Belegschaft der Fleiga Ostwürttemberg eG möchten dieses 100-jährige Firmenjubiläum der FLEIGA gerne mit Ihnen gemeinsam feiern! Zwanglos und leger - bei guter Unterhaltung, knackigen und kurzen Festreden, gutem Essen aus Metzgerhand, begleitet von guten Tropfen aus dem Ländle sowie netten Gesprächen unter Kollegen und dem FLEIGA-Team.

Mit herzlichen Grüßen,  
Ihre  
FLEIGA Ostwürttemberg eG -  
Ihr freundlicher Frische-Profi von der Ostalb

Gebhard Wiedemann, Aufsichtsratsvorsitzender  
Dieter Vogel, Hauptamt. Vorstand  
Michael Kurz, Nebenamt. Vorstand

NATIONALMANNSCHAFT  
DES FLEISCHERHANDWERKS

Die Fleischerinnung Ostwürttemberg und die FLEIGA sind stolz, Ihnen präsentieren zu dürfen:

Das Team der  
**Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks**  
auf der Gewerbeschau „Ein Fest im Benzfeld“

Sonntag, 1. Juli 2018 von 11 bis 16 Uhr auf der Schaubühne! Eintritt frei!

Fachwissen für Fleischliebhaber aus erster Hand  
Die jungen Nachwuchstalente der Nationalmannschaft zeigen ihr Können und vermitteln Fleisch-fachwissen für Jedermann.

Sie sind offiziell ausgewählte Botschafter der Branche des Fleischerhandwerks und repräsentieren die Kompetenz und Vielfalt der Berufe dieser Branche.  
Auch Kollegen vom Fach können sich Inspirationen und Ideen für die Umsetzung in ihren Betrieben holen!

Das Programm, exklusiv für Sie:  
11.00 Uhr Zerlegen eines Rinderroastbeef mit aktuellen Cuts, richtig Vorbereiten, richtig Grillen  
12.00 Uhr Kanapes und Spieße für den Brunch zu Hause. Tipps und Tricks von Experten  
13.00 Uhr Mit dem richtigen Fleisch von Ihrem Handwerksmetzger: Ausgefällene Spezialitäten für die Grillparty selbst herstellen und zubereiten  
14.00 Uhr Was unterscheidet handwerklich hergestellte Wurst von industriell gefertigter Wurst? Referent: Christ Drömer, Firma Hagesüd  
15.00 Uhr Wie aus einem Schinken Köstlichkeiten für Grill, Ofen und Pfanne werden

Gerne stehen die Referenten und Moderatoren auch für Fragen aus dem Publikum zur Verfügung.  
Freuen Sie sich mit uns darauf, diese jungen und motivierten Menschen kennenzulernen!

Im Benzfeld - 73527 Schwäbisch Gmünd

Ein Fest im Benzfeld  
...Gewerbeschau in Hussenhofen!

Sonntag, 01.07.2018  
von 10 - 17 Uhr

- WM Fußball – Talk von 10 - 11.30 Uhr unter anderem mit VfB-Legende „Buffy“ Ettmayer, Trainer Peter Zeidler und weiteren
- begleitet vom Musikverein Hussenhofen
- Verpflegung für jeden Geschmack
- Auftritt der Fleischer Nationalmannschaft
- und Vieles mehr

100 FLEIGA  
SCHLEIFER AUTOMATEN  
SCHLEIFER  
Klotzbücher  
EUROPA  
MINIKOCHER



## Hausmessen



## Jubiläumssprinter.

Widmann gratuliert zu 100 Jahren  
FLEIGA Ostwürttemberg.

Mercedes-Benz  
Vans. Born to run.



Anbieter: Daimler AG, Mercedesstraße 137, 70327 Stuttgart

**widmann**

Autohaus Bruno Widmann GmbH & Co. KG, Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service in Aalen, Ellwangen, Crailsheim, Schwäbisch Hall und Künzelsau  
73431 Aalen, Carl-Zeiss-Straße 49, Telefon 07361 5703-0, www.widmannbewegt.de

**„Meine Heimat -  
meine Bank -  
VR-Bank Ostalb eG!“**

Eva-Maria und Bernd Schiele mit Emilia und Valentin,  
Mitglieder und Kunden der VR-Bank Ostalb eG.

**Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.**

Herzlichen Glückwunsch zum 100-jährigen Jubiläum!

### Ausgezeichnete Beratung

Die Gesellschaft für Qualitätsprüfung hat im diesjährigen Bankentest die VR-Bank Ostalb eG als „Beste Bank“ in Aalen und Schwäbisch Gmünd ausgezeichnet. Beim FOCUS-MONEY CityContest haben wir ebenfalls den 1. Platz in Aalen erreicht. Und auch beim Aalener und Schwäbisch Gmünder Kundenspiegel wurden wir mit dem 1. Platz ausgezeichnet.

Mehr dazu unter: Tel. 07361 507-0 / 07171 354-0  
www.gepruefte-beratungsqualitaet.de  
www.vrbanke-ostalbe.de

Wir machen den Weg frei.



**NAARMANN**

**Naarmann's Apfel-Pudding mit Apfel-Rosinenkompott**

Zutaten für 10 Personen

- 750 g Naarmann Apfel-Pudding
- 500 g Naarmann Vanille Sauce
- 0,5 kg Äpfel (z.B. Boskoop)
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 100 g Zucker
- 1/2 TL Vanillezucker
- 75 g Rosinen
- 2 cl Rum (alternativ Orangensaft)
- 1/4 TL Zimt
- 125 g Amarettinis (grob zerbrochen)
- 75 g karamellisierte Mandeln
- dünne Apfelspalten zum Ausdekorieren

Rezept

Die Äpfel schälen und entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Die Apfelstücke und die restlichen Zutaten, bis auf den Rum/Orangensaft, in einem Topf unter Rühren bissfest garen.

Den Rum/Orangensaft hinzugeben, das Ganze noch einmal aufkochen und auskühlen lassen.

Den Pudding und das Kompott in einem Glas schichten.

Anschließend mit der Vanille Sauce bedecken und mit Amarettinis und Mandeln bestreuen.

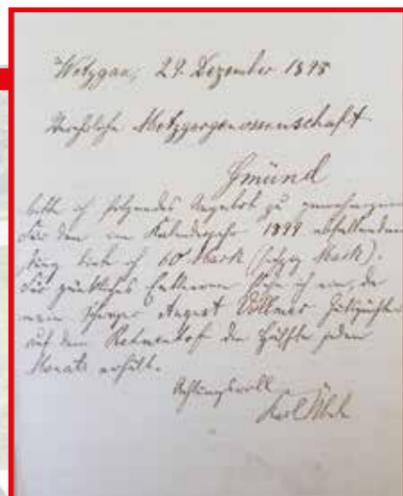
Zum Schluss mit dünnen Apfelspalten ausdekorieren.

QUALITÄT VON seit 1903 NAARMANN

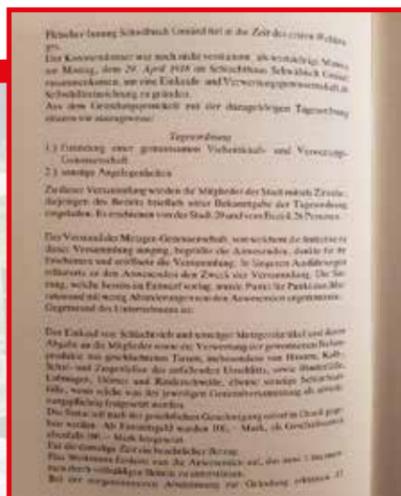
Privatmolkerei Naarmann GmbH | Telefon: 05973/30-0 | Fax: 05973/30-66 | E-Mail: info@naarmann.de | www.naarmann.de



Eine bebilderte Zeitreise



1898 -  
Dungkauf



1918 -  
FLEIGA Gründung



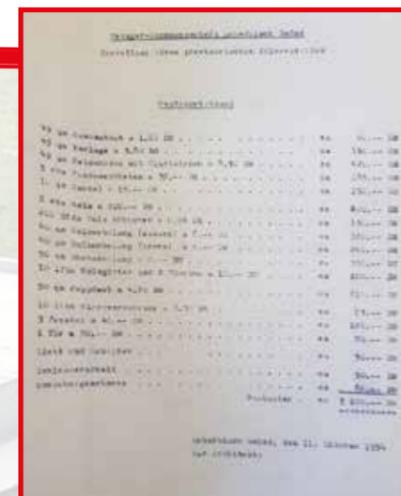
1923 -  
Rechnung für ein Kalb



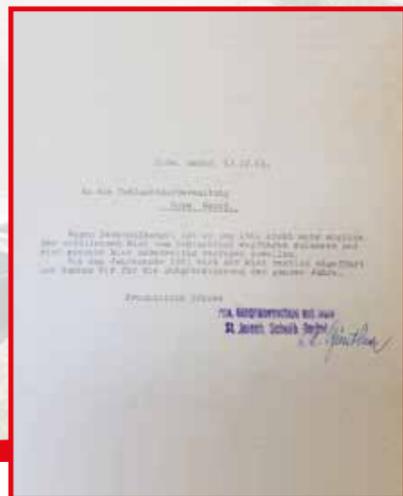
1932 -  
Wurstpreisliste



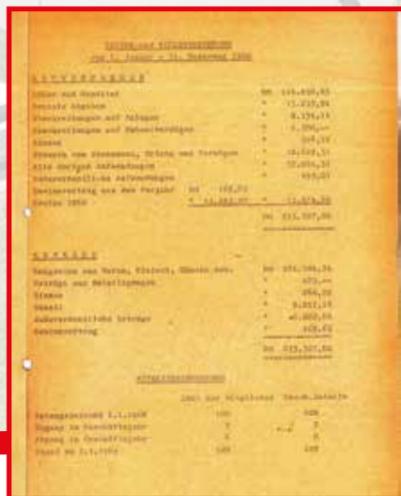
1936 -  
Schaufensterwettbewerb



1954 -  
Kostenschätzung Kälberstall



1963 -  
Personalmangel



1968 -  
Gewinn- & Verlustrechnung



1988 -  
Umsatzrekord



2003 - Stilllegung  
Schlachthof Gmünd



2005 - Fusion der  
heutigen FLEIGA



2008 - Spatenstich  
Neubau



**WIR GRATULIEREN**

TEXTILREINIGUNG **FREY**

**FREY TEXTILREINIGUNG GMBH** · INDUSTRIESTR. 41 · D-89331 BURGAU  
 TELEFON: 08222-96 05-0 · FAX: - 51 · INFO@FREY-TEXTILREINIGUNG.DE  
 BERUFSBEKLEIDUNG · SCHMUTZFANGMATTEN · HANDTUCHSPENDER  
 TEXTILE MIETSYSTEME FÜR HOTELS, KRANKENHÄUSER, ALTENHEIME

**NATURSCHÜTZER GESUCHT...**

**SOPP**  
 ...HILFT UNSERE NATUR ZU SCHONEN.

MÜLL- UND SONDERMÜLL-ENTSORGUNG  
 ABWASSERBEHANDLUNG  
 CONTAINER-DIENST · RECYCLING

Sopp GmbH + Co. Transporte KG  
 Lindenhofstraße 19  
 73529 Schwäbisch Gmünd  
 Telefon 07171- 6 63 43 + 98 77 00

**Schwarzwälder Schinken & Spezialitäten**

**SKK** Germany

**SERIES 6**  
 The Jack-of-All-Trades

Aluminium-Guss für energieeffizientes Kochen  
 Aluminium cast cookware for energy-efficient cooking

Schnell und leicht zu reinigen dank Antihaft-Verriegelung  
 Quick and easy to clean thanks to non-stick coating

Fertiges Kochen möglich  
 Enables for free cooking

Deckel aus Sicherheitsglas  
 Cover made of safety glass

Auslauff-Verriegelung frei von PFDA  
 PFDA-free non-stick coating

Materialienrecycelbar  
 Recyclable materials

Hinweise zur Nutzung  
 Instructions before Use

- Gasofen Gas hob
- Elektroherd Electric hob
- Ceranfeld Vitroceramic hob
- Induktionsfeld Induction hob
- Ofenofen Oven safe
- Handreinigung empfohlen Hand wash recommended

**SERIES 6**  
 The Jack-of-All-Trades

Bequemes Kochen und langhaltige Produkte mit Qualität  
 Healthy cooking and long-lasting products with quality

SKK Küchen- und Gusswaren GmbH  
 Hartener Straße 172-180  
 81781 Varnau, Bayern  
 www.skk-guss.de | info@skk-guss.de

Wir gratulieren der Firma **FLEIGA Ostwürttemberg eG** zum

**100-jährigen Jubiläum**



## Impressum

Fleiga Ostwürttemberg eG - Festschrift zum 100jährigen Jubiläum 2018

### Herausgeber und Redaktion:

FLEIGA Ostwürttemberg eG  
 Im Benzfeld 36  
 73527 Schwäbisch Gmünd  
 Telefon: +49 7171 3501-0  
 Telefax: +49 7171 3501-54  
 E-Mail: info@fleiga.de  
 www.fleiga.de

### Satz und Druck:

Fleischer-Dienst Braunschweig eG  
 Christian-Pommer-Straße 33  
 38112 Braunschweig  
 www.fleischer-dienst.de

### Fotos:

Mario Klaiber, Schwäbisch Gmünd  
 Berthold Mede, Schwieberdingen  
 Eigene Fleiga Archiv  
 Fotos der Innungsfahnen mit freundlicher  
 Genehmigung des Stadtarchivs Schwäbisch Gmünd

### Texte:

Der Chroniken:  
 Jürgen Richter, Mühlheim  
 Die FLEIGA Ostwürttemberg eG heute:  
 Dieter Vogel

Willkommen im Club der 100er...  
 Unserem Geschäftspartner Fleiga wünschen wir zum  
 100-jährigen Betriebsjubiläum alles Gute und weiterhin viel Erfolg!

**SPIEGLER**  

seit 1899 in Aalen  
 Ihr OPEL und SUBARU Partner

# HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Wir gratulieren zum  
100-jährigen Jubiläum.

Die R+V wünscht alles Gute und  
bedanken uns für die  
partnerschaftliche  
Zusammenarbeit.

### Sprechen Sie mit uns!

R+V Allgemeine Versicherung AG  
 Raiffeisenplatz 1  
 65189 Wiesbaden

[www.ruv.de](http://www.ruv.de)

Ihr Berater für die Mitglieder der FLEIGA eG  
 R+V Allgemeine Versicherung AG  
 Michael Stelhove  
 Mobil: 0 151 -264 155 60  
 E-Mail: michael.stelhove@ruv.de



**FLEIGA Mitarbeiter Events**



**FLEIGA Fußball-Team 2016...**



**...samt Anhänger**



**Informationsfahrt zum Qualivo-Hof  
 in Lottstetten...**



**...samt Pause  
 am Bodensee**

**Eindrücke einer...**



**...vorbildlichen Rinderhaltung**



**FLEIGA Team-Building**



**FLEIGA Team-Building**



# Die FLEIGA-Standorte 2018



## **Zentrale:**

FLEIGA Ostwürttemberg eG  
Im Benzfeld 36  
D-73527 Schwäbisch Gmünd  
Telefon: +49 7171 3501-0  
Telefax: +49 7171 3501-54  
E-Mail: [info@fleiga.de](mailto:info@fleiga.de)  
[www.fleiga.de](http://www.fleiga.de)



## **Niederlassung Aalen:**

Robert-Bosch-Straße 39  
D-73431 Aalen  
Telefon: +49 73619267-0

100 JAHRE  
**FLEIGA**  
OSTWÜRTTEMBERG  
GENOSSENSCHAFT  
1918 - 2018