



Metzgerei der Zukunft

Konzeptionierung eines neuen Standortes für den Schlachtbetrieb der Metzgerei Henrici in Neu Anspach

2021_13

Neubau Schlachtbetrieb w.i.p.



MÜLLER+RAHJES GmbH
PLANBarchitekten

Inhaltsverzeichnis

Anschreiben Antragssteller	Seite 3
Schreiben Befürworter	Seite 5
Standort und Baubeschreibung	Seite 9
Auszug Flurkarte	Seite 13
Freiflächenplan	Seite 14
Visualisierungen	Seite 15
Übersicht Löschwasser/Feuchtbiotop	Seite 18
Übersicht Zufahrt und Zuwegung	Seite 19

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir, die Metzgerei Henrici, sind seit dem Jahre 1938 im alten Ortskern von Neu-Anspach, erster Ansprechpartner für Fleisch- und Wurstwaren bester Qualität in der Region. Als junge Unternehmer in der vierten Generation führen wir, Kevin und Alina Henrici, den Handwerksbetrieb mit großer Leidenschaft fort.

Als einer der letzten zwei Betriebe im Taunus schlachten wir noch selbst, denn unser Anspruch an unsere Ware ist, dass wir nur beste Qualität liefern. Dies gewährleisten wir dadurch, dass wir die gesamte Produktionskette selbst mit höchsten Qualitätsstandards abdecken.

Mittlerweile sind die Schlacht- und Verarbeitungskapazitäten an unserem jetzigen Standort ausgeschöpft, so dass wir hier unsere künftige betriebliche Entwicklung nicht mehr sicherstellen können. Wir stehen also vor der großen Herausforderung, unseren Betrieb zu erweitern und für nachfolgende Generationen, sowie die weiter steigende Nachfrage nach regionalen Qualitätsprodukten zukunftssicher aufzustellen. Dies soll in einer modernen, zeitgemäßen sowie gleichzeitig innovativen, vorwärts gerichteten Neuausrichtung geschehen.

Das Konsumentenverhalten hat sich – beschleunigt durch das Pandemiegeschehen sowie die Klimapolitik - sehr deutlich verändert. Produkte aus der Region werden immer wichtiger, das Wissen, woher zum Beispiel das gekaufte Fleisch stammt, erfährt eine immer größere Nachfrage. Das Thema Nachhaltigkeit ist zwischenzeitlich fest in den Köpfen vieler Konsumenten verankert.

Aus diesen Prämissen heraus haben wir ein Konzept erstellt, das im gesamten Hochtaunuskreis einmalig ist. Dieses Leuchtturmprojekt stellen wir Ihnen nachfolgend gerne vor.

Wir planen einen zeitnahen Neubau unserer Produktions- und Schlachtstätte, verbunden mit einem Auslauf für das Großvieh im Außenbereich. Unser Ziel ist die Optimierung unseres Schlachtprozesses dergestalt, dass unsere Tiere nicht mehr vom Wartestall in die Metzgerei transportiert werden müssen.

Mit diesem Neubau ersparen wir dem Tier vor der Schlachtung unnötige Transportwege und Wartezeiten. Bis zur Schlachtung befindet sich das Tier auf der Wiese neben dem neu zu bauenden Schlachtbetrieb (Hahnwiesen) und wird von dort direkt in die Schlachtstätte geführt. Somit ersparen wir dem Tier unnötigen Stress vor der Schlachtung, was sich in der Qualität des Fleisches niederschlägt (fehlende Stresshormone), aber vor allem wird mit dieser Art der Schlachtung das Tierwohl bestmöglich umgesetzt.

Aufgrund der beschriebenen geographischen Notwendigkeiten (Wiese etc.) kommt ein Standort in herkömmlichen Gewerbe-/ Industriegebieten nicht in Frage.

Gleichzeitig möchten wir mit diesem fortschrittlichen und dem Tierwohl verhafteten Konzept attraktive und moderne Arbeitsplätze für die Region schaffen und erhalten. Auch die Beziehung zu unseren jetzigen Partnern aus der Landwirtschaft wollen wir so durch die gesicherte Abnahme von Tieren ausbauen.

Zusätzlich werden wir mit dem Neubauprojekt den umliegenden Landwirten als einer der letzten zwei Schlachtbetriebe, im Hochtaunuskreis, die Möglichkeit der Lohnschlachtung / Lohnverarbeitung und der mobilen und teilmobilen Schlachtung ermöglichen.

All diese Punkte ermöglichen uns für unseren Neubau die Beantragung von EU-Fördermitteln, die im Rahmen des hessischen Entwicklungsplans ländlicher Räume bereitgestellt werden. Damit einhergehend ist eine sogenannte Zweckbindungsfrist, die eine zweckentsprechende Nutzung der Gebäude für eine sehr lange Laufzeit vorsieht.

Unsere bisherige ausgezeichnete Qualität – EU-Zulassung, geprüfte Qualität Hessen & QS (Qualität & Sicherheit GmbH) - möchten wir in jedem Falle beibehalten und ausbauen, und uns zum Beispiel für Bio - aus Hessen, Öko-Zulassung, Initiative Tierwohl und gegebenenfalls International Featured Food Standard zertifizieren lassen.

Unser Leitsatz ist und soll bleiben:

Jeder, der mit Fleisch zu tun hat oder Fleisch genießt, sollte Respekt davor haben, dass ein Tier dafür sein Leben lassen musste.

Vielen Dank für Ihr Interesse.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne telefonisch oder persönlich zur Verfügung.

Metzgerei Henrici GmbH&Co.KG
Saalburgstraße 2 in 61267 Neu Anspach
Mobilnummer: 0151/41429742 (Alina Henrici)



BORIS RHEIN
PRÄSIDENT DES HESSISCHEN LANDTAGES

Frau
Alina Henrici
Saalburgstr. 2
61267 Neu-Anspach

Wiesbaden, *2.* Dezember 2021

Sehr geehrte Frau Henrici,

Liebe Frau Henrici,

für Ihre E-Mail vom 10. September 2021 und Ihre darin vorgestellte Projektidee bedanke ich mich sehr herzlich. Ich habe Ihre Idee mit großem Interesse betrachtet. Der Ausbau und die Sicherung regionaler Wertschöpfungsketten, regionale Produktivität und Nachhaltigkeit treffen den Zahn der Zeit. Nicht nur von Ihrer Zukunftsvision eines engeren Miteinanders zwischen Landwirtschaft und dem Metzgerhandwerk zeige ich mich tief beeindruckt. Auch davon, dass Ihr Unternehmen bereits in vierter Generation seit 1938 in Neu-Anspach Bestand hat. Das zeugt von großer Leidenschaft und Verlässlichkeit.

Ich möchte Ihnen daher für die Umsetzung des Projektes gutes Gelingen wünschen.

Mit freundlichen Grüßen

Boris Rhein

Boris Rhein

MGH GUTES AUS HESSEN GmbH · Siemensstraße 5 · 61191 Rosbach vor der Höhe

Die Metzgerei Henrici - seit 2006 zertifiziert für das Siegel „Geprüfte Qualität - Hessen“



Die MGH Gutes aus Hessen ist vom Land Hessen beauftragt, das Qualitäts- und Herkunftszeichen-System „Geprüfte Qualität - Hessen“ und das Pendant „Bio aus Hessen“ zu betreuen, für das derzeit über 600 Betriebe aus Land- und Ernährungswirtschaft zertifiziert sind und ist darüber hinaus zuständig für das Marketing hessischer Lebensmittel.

Das Siegel „Geprüfte Qualität - Hessen“ ist das offizielle Qualitäts- und Herkunftszeichen des Landes Hessen. Es garantiert eine kontrollierte Qualität und eine nachvollziehbare regionale Herkunft von Lebensmitteln– vom Landwirt bis zur Ladentheke. So bleibt die gesamte Wertschöpfung in Hessen.

Das hessische Herkunftszeichen trifft den Zahn der Zeit, denn die Verbraucher suchen zunehmend nach regionalen und nachhaltigen Produkten. Das Siegel gibt Orientierung und steht für Sicherheit, Transparenz und Qualität.

Die siegelführenden Partnerbetriebe werden jährlich unabhängig kontrolliert und stellen so die regionale Herkunft und die Qualität der Produkte unter Beweis. So wird zum Beispiel bei Fleisch- und Wurstwaren der gesamte Weg vom landwirtschaftlichen Mastbetrieb über die Schlachtung und Verarbeitung bis zur Ladentheke der Metzgerei betrachtet und eine lückenlose Rückverfolgung der regionalen Produkte gewährleistet.

Die Metzgerei Henrici ist seit 2006 für das Siegel „Geprüfte Qualität - Hessen“ zertifiziert und zeigt damit ihre regionale Verbundenheit und hat in den vergangenen Jahren ihren Bedarf an Schweine- und Rindfleisch für ihr gesamtes Sortiment an Fleisch- und Wurstwaren mit Tieren aus der Region gedeckt. Die hauseigene Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung gewährleisten kurze Transportwege, kontrollierte Bedingungen und höchste Qualität.

Das Familienunternehmen zeigt sowohl im heimischen Verkaufsraum als auch auf den Produktverpackungen das Siegel „Geprüfte Qualität – Hessen“, sodass die Kundschaft den Mehrwert erkennen kann.



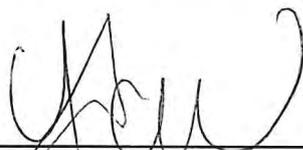
Das Siegel „Geprüfte Qualität - Hessen“ verhalf der Metzgerei Henrici auch dazu, im Lebensmittel-Einzelhandel Fuß zu fassen und somit weitere Kunden zu erreichen. Hier hat sie sich als zuverlässiger engagierter Partner erwiesen, der auf die Voraussetzungen des Handels engagiert und flexibel reagiert.

Im Sinne der Regionalität, der Stärkung des Lebensmittel-Handwerks und dem Erhalt wirtschaftlicher Strukturen in ländlichen Räumen unterstützen wir die Pläne der Metzgerei Henrici, sich zukunftsweisend aufzustellen. Dabei ist ein Neubau mit standortnaher Schlachtung von höchster Bedeutung – für Tier, Region und Mensch, auch um den immer höher werdenden Herausforderungen der Gesetzgeber an Schlachtstätten gerecht werden zu können.

Des Weiteren erleben wir die Eheleute Henrici als zuverlässige Partner mit Zukunftsvisionen, die sich der Problematik der Zeit stellen und proaktiv Lösungen anbieten, um das Metzgerhandwerk zu erhalten.

Für Rückfragen stehen wir gerne und jederzeit zur Verfügung:
j.kraushaar@gutes-aus-hessen.de 06003 575980.

Rosbach, 7. Dezember 2021



Julia Kraushaar
Geschäftsführerin
MGH Gutes aus Hessen GmbH

Eike Rahjes

Betreff:

WG: Ihr Schreiben vom 14.12.2021

Von: Haug, Peter Dr. <Peter.Haug@hochtaunuskreis.de>

Gesendet: Montag, 20. Dezember 2021 12:32

An: kevin@henrici.de

Cc: Friebertshäuser, Britt Dr. <Britt.Friebertshaeuser@Hochtaunuskreis.de>; Brühl, Eva-Kristina <Eva-Kristina.Bruehl@hochtaunuskreis.de>

Betreff: WG: Ihr Schreiben vom 14.12.2021

Sehr geehrter Herr Henrici,

mit Schreiben vom 14.12.2021 baten Sie um eine kurze Stellungnahme aus veterinärrechtlicher Sicht bezüglich des von Ihnen geplanten Neubaus eines Betriebs für die Schlachtung und Produktion.

Nicht erst seit der EU Zulassungspflicht (2009) für Lebensmittel tierischer Herkunft produzierende und verarbeitende Betriebe sind die Anforderungen bezüglich der Abläufe und Hygiene gewachsen. In gleichem Maß haben die gesellschaftlichen Erwartungen und Tierschutzvorgaben an den Umgang mit und die Schlachtung von Nutztieren zugenommen.

Der Betrieb Henrici schlachtet und produziert derzeit in in den siebziger Jahren im Ortskern von Neu Anspach errichteten Gebäuden, die immer wieder modernisiert wurden, aber Abläufe beengen und einschränken. Im Fachbereich besteht die Auffassung, dass sich die Vorgaben in einem Neubau einfacher und effizienter umsetzen lassen.

Bei Rückfragen stehe ich Ihnen zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



Dr.med.vet. Peter Haug
Stellvertretende Fachbereichsleitung

Hochtaunuskreis – Der Kreisausschuss
Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Ludwig-Erhard-Anlage 1-5
61352 Bad Homburg v.d. Höhe
Telefon: 06172 999 - 6599
Telefax: 06172 999 - 9815
veterinaeramt@hochtaunuskreis.de

Standort und Baubeschreibung

Neubau, Schlachtung, Produktion und Wartestall im Außenbereich

Standort Neu Anspach, Hahnwiesen

Die Henrici GmbH & Co KG ist ein regionales Unternehmen, das in der 4. Generation eine Metzgerei mit eigener Schlachtung und Verarbeitung sowie einen Partyservice betreibt.

Der aktuelle Standort in der Saalburgstraße 2 in 61267 Neu-Anspach ist verkehrsintensiv und befindet sich in einer beengten Hoflage, was die Abläufe des in den letzten Jahren erweiterten Betriebs stark beeinträchtigt.

Die Saalburgstraße ist die Haupteinfallsstraße nach Neu-Anspach aus den Richtungen Bad Homburg, Wehrheim sowie der Anbindung Köppern, Friedrichsdorf mit der Autobahnabfahrt der A5. Aus der entgegengesetzten Richtung fließt der Verkehr aus dem Weital sowie aus Weilrod, Riedbach, Camberg mit Autobahnabfahrt A3 und Schmitten durch die Saalburgstraße.

In direkter Nachbarschaft zum Betriebsgelände von Henrici ist eine Bäckerei mit Café sowie zahlreiche Wohngebäude. Das bestehende Areal mit Metzgerei ist in den Nachkriegsjahren ständig gewachsen und erweitert worden. Die Expansion in der beengten Hoflage führt heute zu langen und unwirtschaftlichen Wegen, die den Ablauf der Metzgerei behindern und einer praktischen, hygienischen und betriebswirtschaftlichen Bewirtschaftung und Weiterentwicklung massiv im Wege stehen.

An den Schlachttagen (mittwochs und freitags) bringen die Zulieferer Schweine und Großvieh wie Kälber und Rinder auf das Gelände. Sie müssen mit Ihren Gespannen rückwärts in die Sackgasse zum Hof einfahren, da dort aufgrund der Enge keine Wendemöglichkeit besteht. Dabei kommt es zu massiven Behinderungen des Verkehrsstroms auf der Saalburgstraße. Zum Teil stehen die Gespanne, Zugmaschinen oder Schlepper auch auf dem Bürgersteig oder der Straße, man ist inzwischen dazu übergegangen, die Transporthänger abzukoppeln.

Das Schlachtvieh wird direkt vom Anhänger einzeln dem Schlachtvorgang zugeführt, während die anderen Tiere im Anhänger verharren. Dieses Prozedere löst bei den angelieferten Tiere sehr viel Stress aus. Zudem ist während des gesamten Vorgangs auch der Schlachtbereich voll einsehbar. Schlachten bedeutet töten und weiterverarbeiten. Das führt am jetzigen Standort immer wieder zu Irritationen und auch für Nicht-Vegetarier kann der Anblick eines Schlachtvorgangs belastend sein.

Die Firma Henrici verfügt über eine weitere Fläche auf den Hahnwiesen. Hier steht bereits ein sogenannter Wartestall für Schlachtvieh. Eigentlich ist diese Bezeichnung hier nicht korrekt, denn der klassische Wartestall steht in unmittelbarer Nähe des Schlachtbetriebes. Im Fall der Metzgerei Henrici muss das Schlachtvieh aber vor der Schlachtung erst eingefangen, verladen und in die Saalburgstraße 2 gebracht werden. Dies bedeutet erneut Stress und Adrenalinausstoß für die Tiere und der gesamte Ablauf ist nicht mit dem Qualitätssiegel „Tierwohl“ zu vereinbaren.

Die Familie Henrici hat daher beschlossen, den Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb auszugliedern, während Verkauf und Partyservice am jetzigen Standort verbleiben sollen. Bis zum heutigen Zeitpunkt ist es allerdings nicht gelungen, einen adäquaten neuen Standort zu finden, auch nicht in den Nachbargemeinden. Der Standort Hahnwiesen wäre für das Vorhaben, einen neuen Betrieb aufzubauen, geradezu prädestiniert: Abwasserkanal und Wasserversorgung sind bereits vorhanden und es gibt mehrere asphaltierte Zufahrtsstraßen. Allen beteiligten Akteuren ist bekannt, dass die Hahnwiesen im Außenbereich liegen und keine Privilegierung, wie für Land- und Forstwirtschaft besteht.

Der Gebäudekomplex ist folgendermaßen geplant: Schlacht- und Verarbeitungshalle haben als gläserne Arbeitsstätte ein Obergeschoss mit Einblick in den Betrieb und sind hygienisch getrennt. Die Größe der Halle wird ca. 2.000-2.500 m² betragen. Angegliedert ist ein echter Wartestall für Schweine, der dann auch allen Anforderungen entspricht. Das Großvieh wird auf der Auslaufweide gehalten. Darüber hinaus werden Zuwegungen und Stellplätze geschaffen. Sollte das Vorhaben die Zustimmung der einzelnen Behörden, wie Gemeinde, Kreisbauamt, UNB, Landwirtschaftsamt und RP Darmstadt finden, wird die Bauherrschaft einen vorhabenbezogenen Bebauungsplan und eine naturschutzrechtliche Bewertung in Auftrag geben.

Gesellschaftliches Umdenken und politischer Wille führen immer weiter weg von der Massentierhaltung und den Monsterschlachthöfen. Das Tierwohl sowie regionale Erzeugung, Schlachtung und Verwertung bekommen immer mehr Relevanz. Daher sollten die beteiligten Behörden diesem neuen Betrieb wohlwollend gegenüberstehen. Es ist den Bürgern heutzutage schwer zu vermitteln, warum ein Öko-Bauer aus der Region seine Schweine auf Sattelschlepper verladen muss, um sie bis nach Nürnberg zur Schlachtung zu transportieren und im Anschluss das Fleisch nach Berlin verkauft wird.

Wir alle kennen die abschreckenden Bilder aus den Medien von Großschlachthöfen, wo im Akkord geschlachtet und zerlegt wird. Der Druck in diesen Produktionsstätten ist oft so hoch, dass die Handelnden nicht mehr im Stande sind zu prüfen, ob die Tötung eines Tiers vollständig stattgefunden hat. Der permanente Termindruck führt immer wieder dazu, dass zum Teil noch lebende Tiere weiterverarbeitet werden.

Im neu geplanten Betrieb der Henrici GmbH & Co KG soll das komplett anders organisiert werden, um einen ruhigen und entspannten Ablauf für die Tiere zu gewährleisten. Das angelieferte Schlachtvieh

kommt zunächst in den Wartestall. Rinder, Kälber, Kühe und Bullen werden auf der angrenzenden Freilauffläche, Wiesenfläche gehalten. Zum Zeitpunkt der Schlachtung sollen diese, ebenso wie die Schweine, ohne Stress und Druck freiwillig in die Betäubungsbuchten laufen und immer nur maximal zwei Tiere gleichzeitig. Dann erfolgt der übliche Ablauf.

Es gibt inzwischen vergleichbare und gut laufende Betriebe, wie der Fritzlarer Lindenhof. Deshalb sehen wir mit der geplanten Betriebsauslagerung die Chance, auch im Hochtaunuskreis einen Musterbetrieb zu schaffen, der allen modernen Anforderungen wie Flexibilität, Tierwohl und einem vertretbaren ökologischen Fußabdruck gerecht wird.

Die vorgesehene Bebauung ist in den Plänen sowie der beiliegenden Betriebsbeschreibung ausführlich dargestellt.

Das neue Gebäude soll sich möglichst unauffällig in die umliegende Landschaft einfügen. Die Flachdächer werden extensiv begrünt und die Fassade erhält eine Holzvorsatzschale mit einer Fassadenteilbegrünung. Die befestigten Wege sollen auf ein Minimum reduziert werden, während die benötigten Stellplätze entweder mit Ökopflaster oder Rasenkammersteinen ausgelegt werden. Die gesamte Anlage soll von einer Hecke mit Zaunanlage umschlossen werden. Darüber hinaus ist eine umfangreiche Ausgleichsmaßnahme vorgesehen.

Sollte auf die Anfrage ein positiver Bescheid folgen, werden vor Erteilung der Baugenehmigung die Flurstücke 30, 31, 32 zu einem Flur- bzw. Baugrundstück vereint.

Aus brandschutztechnischer Sicht wird ein Brandschutzkonzept erarbeitet und Bestandteil der Baugenehmigung sein. Zur Sicherstellung der Löschwassermengen wird eine Zisterne mit Sauganschluss gebaut. Die Berechnung zur Größe der Zisterne liegt diesem Schreiben ebenfalls bei.

Die geplante Zisterne mit einer Normgröße von 80m³ erhält einen Überlauf, der in einer neu zu errichtenden Teichanlage mit Flach- und Tiefwasserzone endet. Diese kann dann gleichzeitig als Ausgleichsmaßnahme und als Löschwasserreserve genutzt werden. Sauganschlüsse werden vorgehalten.

Geht man nun von einem normalen Löschangriff mit einem Löschzug der Feuerwehr, bestehend aus einem Löschfahrzeug (LF8 oder 16) und einer Drehleiter aus, so ergibt sich folgende Fördermenge:

TSA (Tragkraftspritze)	800 L/Min
LF 8	800 L/Min
LF 16 (Standartlöschfahrzeug)	1000 L/Min

Somit kann allein über die Zisterne ca. 40 Minuten lang bei voller Leistung der Brand bekämpft werden. Zusätzlich stehen die örtliche Wasserleitung, der Löschteich und wasserführende Fahrzeuge zur Verfügung.

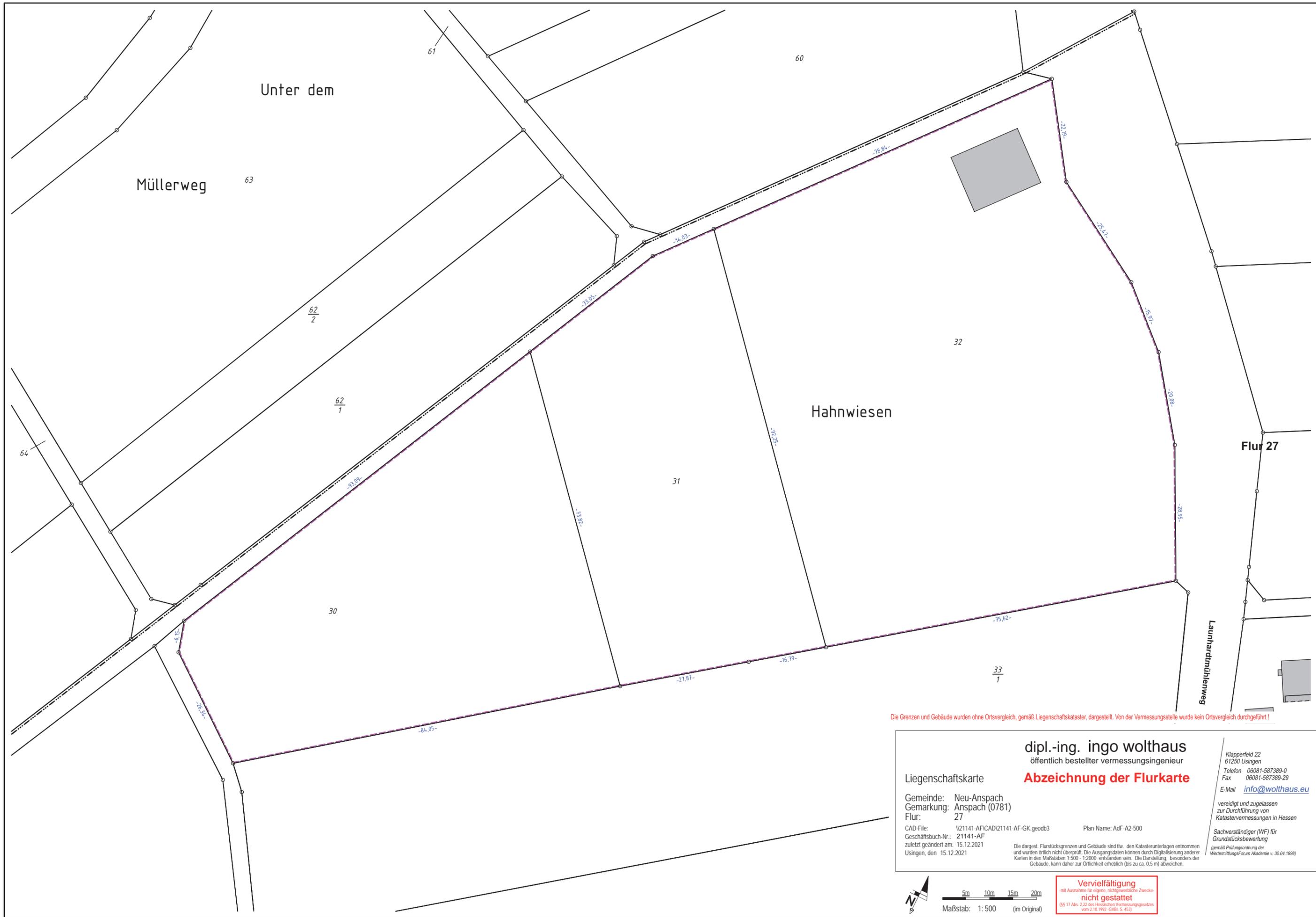
Die Zufahrt zum neu errichteten Komplex erfolgt über die L 3041, Abfahrt Tannenhof, Richtung Birkenhof oder über den Wachtweg.

Bei einer Anlieferung von je 15 bis 30 Schweinen zweimal pro Woche, entsteht eine kaum spürbare Erhöhung zum landwirtschaftlichen Fahrverkehr. Die fertigen Produkte werden mit Kleintransportern (VW-Bus o.ä.) über die Wacht zur Verkaufsstätte Saalburgstraße gebracht. Im Bedarfsfall könnte auch die Abfahrt „Hessenpark“ oder „Segelflugplatz“ zur Anlieferung des Schlachtviehs genutzt werden, sollte die Straßenbaubehörde die Abfahrt Tannenhof kritisch bewerten.

Abschließend noch eine Anmerkung:

Schaut man über das sogenannte Usinger Becken mit Wehrheim, Neu Anspach usw. wird man feststellen, dass in den 60er und 70er Jahren viele landwirtschaftliche Betriebe durch Privilegierung aus den Ortslagen ausgesiedelt wurden. Ein kritischer Blick lässt heute schnell erkennen, dass das Hofsterben auch hier massiv um sich gegriffen hat. Die Hoflagen gibt es natürlich weiterhin, aber die vormals privilegierte Nutzung besteht nicht mehr oder wurde in Ausnahmefällen zu Reiterhöfen umgenutzt. Andere Höfe sind mittlerweile reine Wohnstätten, gastronomische Betriebe, kleine Freizeitparks oder sogar Gewerbeflächen.

Das Vorhaben der Familie Henrici steht daher absolut im Einklang mit den aktuellen gesellschaftlichen, ökologischen und politischen Veränderungen. Die Pläne für den neuen Betrieb sollten daher unbedingt verwirklicht werden, denn sie sind auch eine Chance für die örtlichen noch verbleibenden Landwirte, sie fördern das Tierwohl und die regionale Vermarktung. Davon profitieren nicht zuletzt auch die Verbraucher.



Die Grenzen und Gebäude wurden ohne Ortsvergleich, gemäß Liegenschaftskataster, dargestellt. Von der Vermessungsstelle wurde kein Ortsvergleich durchgeführt!

Liegenschaftskarte

Gemeinde: Neu-Anspach
 Gemarkung: Anspach (0781)
 Flur: 27

CAD-File: \\21141-AF\CAD\21141-AF-GK.geod3 Plan-Name: AdF-A2-500
 Geschäftsbuch-Nr.: 21141-AF
 zuletzt geändert am: 15.12.2021
 Usingen, den 15.12.2021

dipl.-ing. ingo wolthaus
 öffentlich bestellter vermessungsingenieur

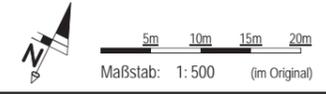
Abzeichnung der Flurkarte

Klapperfeld 22
 61250 Usingen
 Telefon 06081-587389-0
 Fax 06081-587389-29
 E-Mail info@wolthaus.eu

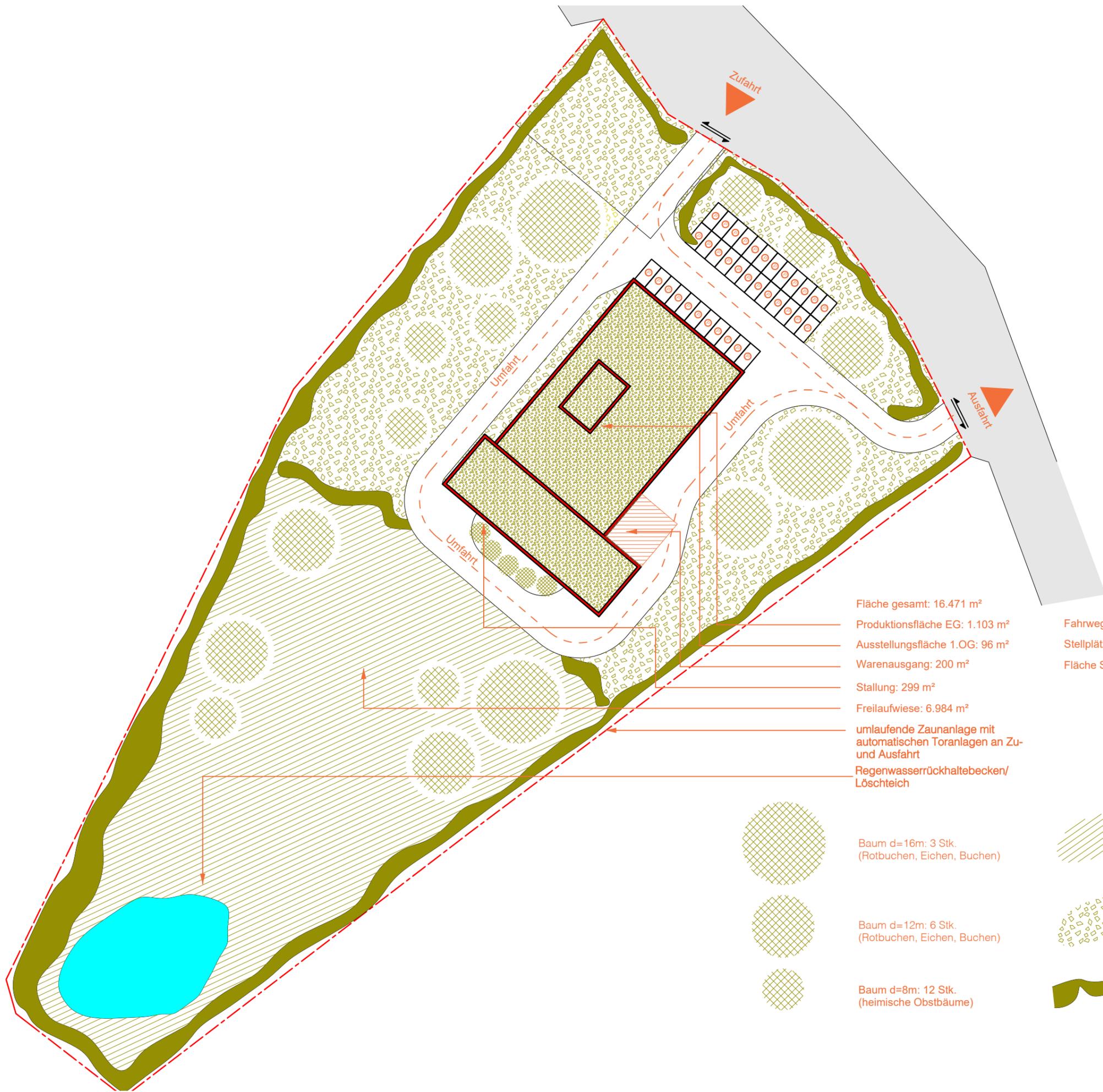
vereidigt und zugelassen
 zur Durchführung von
 Katastervermessungen in Hessen

Sachverständiger (WF) für
 Grundstücksbewertung
(gemäß Prüfungsordnung der
 WertermittlungsForum Akademie v. 30.04.1998)

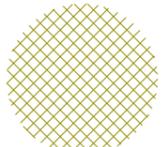
Die dargest. Flurstücksgrenzen und Gebäude sind lt. den Katasterunterlagen entnommen
 und wurden örtlich nicht überprüft. Die Ausgangsdaten können durch Digitalisierung anderer
 Karten in den Maßstäben 1:500 - 1:2000 entstanden sein. Die Darstellung, besonders der
 Gebäude, kann daher zur Örtlichkeit erheblich (bis zu ca. 0,5 m) abweichen.



Vervielfältigung
 mit Ausnahme für eigene, nichtgewerbliche Zwecke
 nicht gestattet
(§§ 17 Abs. 2.22 des Hessischen Vermessungsgesetzes
 vom 2.10.1992 -GVBl. S. 63)



- Fläche gesamt: 16.471 m²
- Produktionsfläche EG: 1.103 m²
- Ausstellungsfläche 1.OG: 96 m²
- Warenausgang: 200 m²
- Stallung: 299 m²
- Freilaufwiese: 6.984 m²
- umlaufende Zaunanlage mit automatischen Toranlagen an Zu- und Ausfahrt
- Regenwasserrückhaltebecken/ Löschteich
- Fahrwege: 2.029 m²
- Stellplätze: 35 Stk.
- Fläche Stellplätze: 537 m²

-  Baum d=16m: 3 Stk. (Rotbuchen, Eichen, Buchen)
-  Baum d=12m: 6 Stk. (Rotbuchen, Eichen, Buchen)
-  Baum d=8m: 12 Stk. (heimische Obstbäume)
-  Freilaufwiese
-  Wildblüten- Kräuterpiesen
-  ortsübliche Büsche und Sträucher (Hainbuchenhecken, Haselnusssträucher, etc.)





2021_13

Neubau Schlachtbetrieb

A3 - 420.00mm | 297.00mm | Visualisierungen 1

w.i.p.



2021_13

Neubau Schlachtbetrieb w.i.p.

A3 - 420.00mm | 297.00mm | Visualisierungen 2



MÜLLER+RAHJES GmbH
PLANBArchitekten



