



# UNTER BESCHUSS

Die artgerechte Tierhaltung endet für Rinder in der Regel mit dem Abtransport zum Schlachthof, danach folgt purer Stress. Der Kugelschuss auf der Weide ist eine alternative Methode, die die gängige Schlachtpraxis grundlegend verändert – entwickelt von Bauern, die zu Pionieren werden und keine Widerstände scheuen

Fotos: OLAF TAMM Text: JOHANNES MITTERER



Alles anders:  
Beim Kugel-  
schuss auf der  
Weide werden  
die Rinder in  
ihrer gewohnten  
Umgebung, im  
natürlichen Her-  
denverband und  
ohne Kopffixie-  
rung geschlach-  
tet – und somit  
stressfrei



Das Entbluten der rund 400 Kilo schweren Gallo-way-Färs dauert nur wenige Minuten. Das Blut fängt Gerd Kämmer in einem Bottich auf, um es später beim Metzger entsorgen zu lassen

**F**ür die hellbraune Galloway-Färs begann der Tag kaum aufregender als in ihren drei Lebensjahren zuvor. Sie verbrachte die Nacht mit sechs anderen Rindern wieder im Laufstall, in dem sie vor ein paar Tagen untergebracht worden war. Am Morgen öffnete sich die Stalltür, also trat sie vorsichtig, aber ruhig hinaus auf die kleine, mit einem Holzzaun eingefasste Koppel. Nach ein paar Metern blieb sie stehen, um sie herum der Rest ihrer Herde, halb misstrauisch, halb neugierig, weil sich in der hölzernen Kanzel auf dem Erdwall hinter dem Zaun ein Mensch bewegte. Als sie von einem Schuss getroffen regungslos zu Boden sinkt, hat sie ihr letztes Bündel Heu noch nicht ganz verschluckt.

Dass jetzt drei weitere Menschen hinter dem Stall hervortreten, das große Eisengatter öffnen und die anderen Rinder in den Stall zurücktreiben; dass ihr einer der Männer mit dem

arbeiter Jep Jepsen und Mirko Broszio an diesem Vormittag schlachten, und zwar per Kugelschuss auf der Weide, außerhalb eines Schlachthofs. Dies klingt so unspektakulär, wie es aussieht, und man könnte glatt vergessen, dass sich an diesem Morgen eine Methode für die Rinderschlachtung der Zukunft abspielt. Gut zum Tier, gut zur Natur, gut zu Menschen, die Fleisch produzieren ebenso wie konsumieren. Spektakulär ist lediglich, dass diese Methode bis vor wenigen Jahren gar nicht erlaubt war. Wer in die Zukunft blicken möchte, kommt deshalb an der Vergangenheit nicht vorbei.

**IN DEUTSCHLAND WERDEN JÄHRLICH** 3,7 Millionen Rinder geschlachtet, fast alle davon in einem Verfahren, das seit mindestens 30 Jahren in der Regel anders abläuft als bei Bunde Wischen. Zunächst werden die Tiere von ihrer Herde ge-



Links: Ein Abschuss direkt auf der Weide wäre zu unsicher gewesen, also wurde eigens dieses Schießareal mit stabilem Zaun, Kugelfang und Kanzel angelegt  
Rechts: Obwohl der Schütze viel Zeit hat, können Fehlschüsse passieren. Für den Notfall liegt daher immer ein Bolzenschussgerät zum Nachbetäuben bereit

Finger ins Auge fasst, um ihre Reflexe zu prüfen; dass ein weiterer Mann Eisenketten an ihren Hinterbeinen befestigt und ein Traktor heranfährt; dass sie an den Ketten kopfüber in die Höhe gezogen und aus dem Gehege gefahren wird; dass ihr einer der Männer mit einem Messer in die Hauptschlagader über dem Herzen sticht; all das bekommt das 400 Kilo schwere Rind nicht mehr mit.

„Das Ganze läuft recht unspektakulär ab, aber das ist auch der Sinn der Sache“, sagt Gerd Kämmer, Biologe, Landwirt und Vorstand des Rinderbetriebs Bunde Wischen in Schleswig. Am Morgen hat sich Kämmer, schwarze Haare, feste Schuhe, graugrüner Bundeswehroverall, mit drei Mitarbeitern an der Koppel getroffen, um den unbeliebten, aber notwendigen letzten Schritt der Nutztierhaltung durchzuführen: die Schlachtung. Die Männer gehen ruhig vor, konzentriert, niemand macht Witze, es wird kein Wort zu viel gesprochen. Jeder weiß, was er zu tun hat, und jeder Handgriff sitzt. Insgesamt vier Rinder werden Kämmer, sein Schütze Hanne Peters und seine Mit-

trennt, auf einen Lastwagen verladen und teils über mehrere Stunden zum Schlachthof transportiert. Dort angekommen, werden sie abgeladen und untergestellt, im besten Fall bekommen sie dann eine kurze Pause, ehe es weiter zur Schlachtbank geht. Dort werden die Rinder fixiert, erst ihr ganzer Körper, dann ihr Kopf, und per Bolzenschuss betäubt. Anschließend wird entblutet und die Tiere fahren am Haken auf die Schlacht- und Zerlegestraße. Schlachtung am Fließband, die wenig Zeit und Spielraum für das Tierwohl lässt.

Seit der Mensch immer mehr Fleisch isst – eine Entwicklung, die in Deutschland grob nach dem Zweiten Weltkrieg begann –, wurde die Fleischproduktion zunehmend industrialisiert. Eine wachsende Industrie braucht Regeln, um die beteiligten Menschen und Tiere zu schützen. Deshalb erließ der Gesetzgeber weitreichende Tierschutz- und Hygienevorschriften. Spätestens seit Inkrafttreten eines umfassenden Fleischhygienegesetzes im Jahr 1987 war die industrielle Schlachtung weitgehend durchreguliert. Zugleich waren »

aber die baulichen Anforderungen an Schlachtstätten fortan so hoch, dass das einfache Schlachthandwerk und damit auch Hof- und Weideschlachtungen quasi abgeschafft waren - landwirtschaftliche Betriebe und kleine Metzgereien mussten entweder teuer in hygienische Räume investieren, oder die Schlachtung komplett aus der Hand geben. Außerhalb eines Schlachthofs waren fast nur noch Notschlachtungen von verletzten Rindern und Hausschlachtungen zum Eigenverzehr möglich. Bis sich einer weigerte.

**BALINGEN, SÜDWESTLICHES BADEN-WÜRTTEMBERG, 1986.** Der damals 44-jährige Landwirt Ernst Hermann Maier versucht gemeinsam mit dem örtlichen Metzgermeister, seinen Bullen Axel auf einen Transporter zu verladen. Maier, ein Mann, dem man ansieht, dass er zupacken kann, hatte einige

einbringen sollte. Denn Maier gab auch nicht nach, als ihn die Behörden zwingen wollten, seine Tiere wieder in den Schlachthof zu fahren. Wiederholt durchsuchten Ermittler den Hof, stellten sein Büro auf den Kopf, konfiszierten Akten. Einmal soll die Kripo sogar eine verdeckte Ermittlerin geschickt haben, um ihn des illegalen Verkaufs von heimlich getöteten Rindern zu überführen.

Maier schlachtete trotzdem weiter, still und heimlich, rund 100 Rinder nahm er so in 13 Jahren von der Weide. Irgendwie musste er seine Viehbestände ja regulieren und etwas Geld verdienen. Er baute sogar eigene Schlachträume und konstruierte eine mobile Schlachtbox, die er noch heute als Verlängerung seiner Schlachtstätte auf der Weide nutzt. Darin entblutet er seine Rinder nach ihrer Betäubung. Während damit die Hygienevorschriften geklärt schienen, blieb der andere Streit-

Links: Mit einem Stich in die Hauptschlagader über dem Herzen beginnt Kämmer das Entbluten. Zwei Männer halten das Tier fest Rechts: Die Stalltür wird erst nach der letzten Schlachtung geöffnet, wenn die übrigen Tiere schon wieder auf der Weide sind. So müssen sie nicht beim Entbluten zusehen



Jahre vorher seinen Betrieb auf Mutterkuhhaltung umgestellt. Je länger seine Rinder ihre neue Freiheit gewohnt waren, desto stärker wehrten sie sich gegen das Verladen. Die Männer ziehen also und schieben und riskieren ihr Leben, und Bulle Axel wehrt sich mit aller Kraft, so schildert es Maier in seinem Buch „Der Rinderflüsterer“. Keine Chance. Also beschließt Maier: es reicht. Er schickt den Metzger zurück in den Schlachthof, der kehrt mit einem Bolzenschussgerät zurück und betäubt den Bullen an Ort und Stelle. Und Maier beschließt: Nie wieder würde er eines seiner Tiere lebend zum Schlachthof transportieren.

Fortan ließ Maier die Rinder auf der Weide betäuben, anfangs mit dem Bolzen, später von Jägern mit dem Gewehr. Dass er damit gegen Gesetze verstieß - das Fleischhygiene-, das Waffen- und das Abfallbeseitigungsgesetz -, erfuhr er erst, als eine Anzeige ins Haus flatterte. Es folgte eine Auseinandersetzung, die 13 Jahre lang dauern, den Landwirt Maier fast in den Ruin stürzen und ihm den Spitznamen „Rinderrebell“

punkt, die Art der Schlachtung, bestehen. Schlachtung war definiert als Tötung durch Blutentzug, davor musste eine Betäubung per Bolzenschuss erfolgen. Ein Tier, das per Kugelschuss getötet wurde, galt demnach nicht als geschlachtet, das Fleisch durfte nicht verkauft werden. Dazu wurde Maier auch die waffenrechtliche Genehmigung für einen Kugelschuss verweigert. Ein Bolzenschussgerät hat aber eine sehr geringe Reichweite, man muss es direkt auf den Kopf des Rindes aufsetzen - so nah konnte sich Maier seinen Mutterkühen nicht nähern.

Maiers Fall ist ein Beispiel dafür, wie ein Korsett aus Gesetzen und Verordnungen, die ursprünglich zur Verbesserung der Zustände erdacht wurden, irgendwann so eng geschnürt ist, dass es keinen Platz mehr lässt für Abwägungen und Alternativen. Dafür, wie der Blick für die richtige Ausnahme zur richtigen Zeit verloren geht. Und dafür, wie das starre Festhalten an Regeln und die Abneigung gegen Veränderung den Fortschritt in eine bessere Zukunft verhindern.

Die Balingen Behörden jedenfalls blieben hart: Maier durfte seine Rinder weiterhin nicht auf der Weide schießen. Nicht, nachdem die Europäische Gemeinschaft nach der Richtlinie 93/119/EG vom 22. Dezember 1993 den Pistolen- oder Gewehrschuss als mögliches, genehmigungspflichtiges Verfahren zur Betäubung aufführte. Auch nicht, nachdem diese Richtlinie 1997 in der neuen Tierschutz-Schlachtverordnung in deutsches Recht übertragen wurde. Danach wäre der Kugelschuss bei freilebenden Rindern und Schweinen grundsätzlich zulässig gewesen. Maier blieb die Schießeraubnis trotzdem verwehrt, aus Sicherheitsgründen, wie es in der Begründung hieß. Erst im August 2000 erteilte der Verwaltungsgerichtshof Baden-Württemberg Maier die Erlaubnis zur Betäubung von liegenden Rindern mit dem Gewehr vom Typ Martin SL auf den festgelegten Flächen auf eine Entfernung von maximal fünf

seitliche Stalltür geht wieder auf, eine Herde Ochsen tritt heraus auf die Koppel. Hanne Peters, der Schütze, steigt die Treppe zur Kanzel hinauf, der Rest des Teams versteckt sich hinter dem Stall. Als der zweite Schuss fällt, beginnt die Choreografie von vorn.

Auch Kämmer hat viele Jahre dafür gekämpft, seine Rinder auf diese schonende Art schlachten zu dürfen, ohne Stress und ohne Transport. Bunde Wischen ist immerhin ein Naturschutzprojekt, das Anfang der 1980er-Jahre mit einer kleinen Mutterkuhherde begann, aber längst zu einem stattlichen Betrieb gewachsen ist. Knapp 1000 Highland- und Gallo-way-Rinder leben heute auf mehr als 1500 Hektar Weideland, darunter viele Naturschutzgebiete. Die Rinder helfen dabei, die Ausbreitung von Schilf in Uferregionen einzudämmen und so die natürliche Artenvielfalt zu schützen. Aber auch in einem



Links: Mit dem Frontlader wird das tote Rind rücklings auf den Pkw-Anhänger verladen  
Rechts: Hanne Peters ist seit Beginn an der erste Schütze bei Bunde Wischen, um die 1000 Rinder hat er schon betäubt. Damit der Schuss nicht danebengeht, muss er die Aufmerksamkeit der Tiere auf sich lenken

Metern. Im März 2001 war Maier damit der erste Landwirt Deutschlands, der seine Rinder offiziell mit dem Gewehr auf der Weide töten durfte.

**ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT NACH SCHLESWIG.** Nicht einmal fünf Minuten hat es gedauert, bis die hellbraune Gallo-way-Färse ausgeblutet ist. Hanne Peters klettert zurück auf den Traktor und senkt den Frontlader, bis das Tier auf dem Boden liegt. Tragegurt an die Vorderbeine, Frontlader wieder anheben, bis das Tier waagrecht in der Luft hängt. Schaukelnd fährt Peters die Fracht zum Anhänger, ein Eigenbau, länglich und vollständig verschließbar. „Wir wollten eine Pkw-gezogene Lösung“, sagt Kämmer, damit kann man schneller fahren, denn spätestens 60 Minuten nach dem Schuss muss das tote Tier beim Schlachter sein. Für Kämmer und seine Mitarbeiter genügend Zeit, um noch ein zweites Rind zu schlachten. Als das erste Tier auf dem Anhänger liegt, wird es deshalb wieder stiller auf dem Schlachtgelände. Die

Naturschutzprojekt müssen die Viehbestände kontrolliert und die Arbeit finanziert werden. Ums Schlachten kommt daher auch Kämmer nicht herum. Die industrielle Methode hält er für problematisch. „In dem Moment, in dem wir das Tier zum Lebensmittel machen, fügen wir ihm maximalen Stress zu“, sagt Kämmer, „das ist fatal.“ Auch er stellte sich die Frage: Wie kann er die artgerechte Tierhaltung auch am Schlachttag aufrechterhalten? Anfang der 2000er-Jahre kam er mit Rinderrebell Maier in Kontakt. Dessen Verfahren ließ sich allerdings nicht ohne Weiteres auf Kämmers Betrieb übertragen.

Bei Bunde Wischen haben die Rinder wegen der großen Flächen teilweise nur noch wöchentlich Kontakt zum Menschen, halten deswegen einen größeren Sicherheitsabstand, zu weit für einen sicheren Schuss. Außerdem sind manche Weiden so weit vom Hof entfernt, dass der Einsatz einer mobilen Schlachtbox am Traktor nicht praktikabel wäre. Eigene Schlachträume hat Kämmer bei Bunde Wischen auch nicht. „Wir mussten das Verfahren optimieren“, sagt er. »

## ZUSAMMEN MIT ZWEI AGRARWISSENSCHAFTLERINNEN

der Universität Kassel, Stefanie Retz und Katrin Juliane Schiffer, und in enger Zusammenarbeit mit der zuständigen Veterinärbehörde, begannen Kämmer und seine Mitarbeiter mit ersten Studien. Schnell stellte sich heraus, dass die offene Weide zu wenig Sicherheit bot. Ein kontrollierter Rahmen sollte her, eine Art Freilandschlachthof, aber ohne die Stressfaktoren der industriellen Schlachtung.

Kämmer und seine Mitarbeiter legten also dieses Schießareal an. Schlachttiere werden einige Tage, teils Wochen vor der Schlachtung auf die Weide nebenan getrieben. Von dort haben sie Zugang zum Stall und können sich an die neue Umgebung gewöhnen. Die Koppel ist gerade groß genug, um den Rindern, aber auch den Menschen, ausreichend Platz und Ausweichmöglichkeiten zu bieten – aber auch nicht zu viel, um

Für den Notfall liegt bei Bunde Wischen auf einem Heuballen neben dem Stall auch immer ein Bolzenschussgerät griffbereit, sodass Kämmer und seine Leute schnell einen Nachschuss ansetzen können. Eine Maßnahme, für die im industriellen Rahmen, wo bis zu 35 Rinder pro Stunde geschlachtet werden müssen, nicht immer Zeit ist.

Die Wissenschaftlerinnen Retz und Schiffer testeten außerdem an Schädeln von bereits geschlachteten Rindern, welches Projektil bei welchem Auftreffwinkel aus welcher Entfernung am zuverlässigsten betäubt. Das Ergebnis: Kleinkaliber, 90 Grad, neun Meter Entfernung. Die Kugel betäube sogar zuverlässiger als der Bolzenschuss, sagt Kämmer, „die Rinder sind im Normalfall Hirntod“. Die Tiere fallen regungslos zu Boden, während sie nach einem Bolzenschuss deutliche Nachbewegungen zeigen.

Links: Aus hygienischen Gründen wird stets mit zwei Messern gearbeitet. Mit einem wird das Fell geöffnet, mit einem anderen der Bruststich durchgeführt  
Rechts: Ein kurzer Druck mit dem Finger in den Augapfel zeigt, ob die Reflexe des Rindes erloschen sind und es somit korrekt betäubt wurde



die Schussdistanz kurz zu halten. Der Zaun außen rum ist stabil, damit die Tiere nicht durchbrechen und abhauen können.

Sind die Tiere in der Koppel, ziehen sich alle bis auf den Schützen zurück, denn der Moment des Schusses ist der kritischste. Da die Rinder nicht fixiert werden, reicht eine leichte Kopfbewegung, und der Schuss geht daneben. Um das Ziel sicher zu treffen, muss Peters die Aufmerksamkeit der Rinder auf sich ziehen. Sind die Tiere abgelenkt, schnippt er deshalb mit den Fingern, damit sie ihre Blicke wieder auf ihn richten. Anders als bei der industriellen Schlachtung kann sich der Schütze hierbei aber Zeit nehmen. „Man muss absolut ruhig sein“, sagt Peters, der mittlerweile schon an die 1000 Rinder geschossen hat. „Mit Hektik geht das nicht.“

Fehlbetäubungen sind auch bei Bunde Wischen schon passiert, aber viel seltener als im industriellen Rahmen. „Unsere Fehlerquote liegt bei maximal ein Prozent“, sagt Kämmer, in Schlachthöfen dagegen beträgt sie teilweise zwischen zehn und 20 Prozent, wie Studien immer wieder zeigten.

Weiterhin prüften sie auch noch die prämortalen Belastungsfaktoren, stellten dabei aber keine nennenswerten Stressanzeichen fest, etwa Unruhe, Schweiß, Abkoten oder erhöhte Blut-Laktatwerte. Dies gilt für das getötete Tier ebenso wie für die umstehenden Rinder. Deren Reaktion begrenzt sich auf ein kurzes Zucken im Moment des Schusses.

Zuletzt verglichen sie auch noch die Fleischqualität. In allen wichtigen Parametern, von Zartheit über Fleischfarbe und Wasserhaltevermögen bis zum pH-Wert, schnitt das Fleisch aus Weideschlachtung besser ab als jenes aus dem Schlachthof. Blutergüsse und Verwundungen, wie sie gerade beim Transport von ausgewilderten Rindern verstärkt auftreten können, fallen gänzlich weg. Zugleich bewies Gerd Kämmer, dass mit dieser Methode auch alle zeitlichen Vorgaben einzuhalten sind. Nach dem Abschuss muss binnen 60 Sekunden das Entbluten eingeleitet werden. Spätestens eine Stunde nach dem Schuss muss das tote Tier beim Schlachthof ankommen. »



**Eingetroffen:**  
Gerade einmal  
60 Minuten dürfen  
vergehen, bis  
Kämmer nach dem  
Schuss mit den  
toten Rindern  
beim Metzger  
vorfahren muss.  
Den Pkw-Anhänger  
zum schnelleren  
Transport hat er  
mit seinem Team  
eigens konstruiert



Die Ergebnisse waren so gut, dass sie sogar zu gesetzlichen Änderungen führten. Seit einer Anpassung der „Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung“ im Jahr 2011 ist der Kugelschuss für ganzjährig im Freiland gehaltene Rinder zulässig – und zwar nicht mehr nur für Haus- und Notschlachtungen. Betäubung und Entbluten dürfen seitdem direkt auf dem Haltungsbetrieb erfolgen.

Deutschland, wo sich so manche Behörde in den 1990er-Jahren bitter gegen eine Zulassung der Weideschlachtung gewehrt hatte, hat dank Pionieren wie Ernst Hermann Maier und Gerd Kämmer eine Vorreiterrolle in Europa eingenommen. Etwa 75 Betriebe folgten und stellten auf diese Schlachtmethode um. Die meisten sind Kleinbetriebe, die nur einige wenige Rinder im Jahr schlachten. Doch Bundesminister Peter Altmaier zeigt, dass diese Methode auch im größeren Rahmen funktioniert. 200 Rinder

wurden im vergangenen Passus, der die Weideschlachtung ermöglicht, streichen lassen und damit eine Art Schlachthofzwang einführen. Die Argumente sind ähnlich wie die von deutschen Kritikern: Man wolle kein Wild-West-Verfahren. Ein Schlachthof investiere Millionen in Arbeitssicherheit und Hygiene, eine Sondergenehmigung für Bauern, die solche Maßnahmen nicht ergreifen, wäre daher eine Ungleichbehandlung der Mehrheit, sagte etwa ein Sprecher des Schweizer Fleischverbandes im Schweizer Fernsehen SRF.

Für Müller allesamt schwache Argumente. „Im Schlachthof schießen sie den Rindern auch in den Kopf“, sagt er zum Thema Wilder Westen. Und man müsse sich nur einmal die Chemieabteilung eines Schlachthofs ansehen, „Probleme mit der Hygiene hat man in Gebäuden, die Natur ist sauber“, sagt Müller. Ebenso sei bei ihm der Arbeitsschutz viel höher. Tier

Links: Gerd Kämmer ist Biologe, Landwirtschaft ist für ihn deshalb nur im Einklang mit Tier- und Naturschutz denkbar – dies soll auch am Schlachttag gelten  
Rechts: Die beste Betäubung, das zeigte die Studie, gelingt mit Kleinkalibermunition. Schütze Peters setzt auf 22er Magnum Kupferhohlspitzpatronen



werden dort jährlich auf diese Weise geschlachtet. Im Vergleich zur industriellen Schlachtung geht auch diese Zahl unter. Aber Leute wie Kämmer kämpfen dafür, dass bei solchen Vergleichen und beim Umgang mit Tieren noch mehr Parameter gelten als die reinen Schlachtzahlen.

Auch jenseits deutscher Grenzen gibt es schon den ersten Mitstreiter. Der Schweizer Landwirt Nils Müller aus Küsnacht im Kanton Zürich erhielt nach einer vierjährigen Pilotphase 2016 ebenfalls die Erlaubnis, seine Rinder auf der Weide zu schlachten. Wie Kämmer betäubt er seine Tiere in einem eigens geschaffenen Areal per Kugelschuss. „Das ist die beste Methode für extensiv gehaltene Rinder, die letzten Stunden zu lösen“, sagt Müller. „Ich kann mir für meine Tiere nichts anderes mehr vorstellen.“

20 weitere Betriebe haben die Entwicklung verfolgt und zeigen Interesse – allerdings mit wenig Aussicht auf Erfolg, denn es formiert sich Widerstand. Das Schweizer Bundesamt für Lebensmittelschutz und Veterinärwesen möchte den entspre-


chen und Mensch begegnen sich bei der Weideschlachtung, anders als im Schlachthof, mit ausreichend Sicherheitsabstand, außerdem wird nicht unter Zeitdruck gearbeitet. Müller vermutet daher andere Hintergründe, etwa die Lobbyarbeit der großen Fleischbetriebe, denen nicht gefällt, dass ein Bauer die Schlachtung selbst in die Hand nimmt. „Man denkt nicht immer ans Tier, sondern ans Geschäft“, sagt Müller.

**DABEI KANN DIE WEIDESCHLACHTUNG** zumindest für kleine Metzgereien sogar ein wichtiges Zusatzgeschäft bedeuten. Knapp 35 Minuten, nachdem am Morgen in Schleswig der erste Schuss gefallen ist, biegt Gerd Kämmer mit zwei toten Rindern auf dem Anhänger auf den Hinterhof der Landschlachtereier Roland Lausen ein, keine zehn Autominuten vom Schlachtort entfernt. Lausen ist einer von zwei Metzgern, die Kämmer's Rinder zerlegen. Der Landwirt öffnet den Anhänger, im Inneren liegen die beiden Rinder rücklings auf zwei beräderten Eisenschlitten. Zu zweit ziehen sie das erste Rind


in die Metzgerei, in der es der Geselle erneut an den Hinterbeinen aufhängt, um mit der Verarbeitung zu beginnen. Ab hier unterscheidet sich die Weideschlachtung nicht mehr von der gewöhnlichen Schlachtung in der Metzgerei – nur dass Kämmer sein Fleisch später wieder abholen und selbst vermarkten wird. Denn seit sich herumgesprochen hat, wie Kämmer seine Rinder schlachtet, ist die Zahl der Kunden stark gestiegen. Ein Effekt, den auch Nils Müller in der Schweiz beobachtet: „Zu uns kommen Menschen, die seit 20 Jahren kein Fleisch mehr gegessen haben“, sagt er. Seine Kunden schätzen es, dass die Schlachtung artgerecht und vor allem transparent abläuft, und nicht hinter verschlossenen Türen wie im Schlachthof.

Kämmer bemüht sich dennoch, die Euphorie ein wenig zu bremsen. Die Weideschlachtung sei keinesfalls für alle Betriebe

geeignet, sagt er, „es muss Sinn machen“. Es bringe zum Beispiel nichts, einen Bullen, der sein Leben lang im Stall stand, plötzlich auf die Wiese zum Schlachten zu schicken. „Der hätte umgekehrt Stress, weil er so eine Umgebung gar nicht kennt.“ Auch die Bedenken mancher Veterinäre kann er nachvollziehen. „Wenn die Weideschlachtung nicht ordentlich gemacht wird, hat sie keinen Sinn“, sagt er. Ordentlich meint: sorgfältig und in Ruhe, von ausgebildetem Personal, in Zusammenarbeit mit den Behörden. Seine Mitarbeiter haben daher nicht nur den vorgeschriebenen Sonderlehrgang besucht, sondern fast alle auch den Jagdschein.

Trotz dieser Einschränkungen sagt aber auch Kämmer: „In Zukunft wird Landwirtschaft nur in Einklang mit Natur- und Tierschutz funktionieren.“ Und zur artgerechten Landwirtschaft gehört die Schlachtung ausdrücklich dazu. 

## UNTERSCHIEDE ZWISCHEN DEN SCHLACHTMETHODEN

Industrielle Schlachtung		Kugelschuss auf der Weide
Rinder, die ganzjährig im Freien leben, lassen sich nur widerwillig verladen und festbinden. Mensch und Tier laufen Gefahr, sich zu verletzen.	VERLADEN	Rinder müssen nicht verladen und angebunden werden. Stattdessen werden sie auf eine Weide getrieben, die in unmittelbarer Nähe zum Schlachtort liegt.
Nutztiertransporte zum Schlachtbetrieb dürfen im Inland bis zu acht Stunden dauern. Die Rinder werden dabei meist von ihrer Herde getrennt.	TRANSPORT	Transporte entfallen, die Rinder verbringen ihre letzten Tage im Herdenverband und in gewohnter Umgebung auf der Weide und/oder im Stall.
Erfolgt in Ställen, Buchten, überdachten Standplätzen oder Ausläufen, einzeln oder in Gruppen. Der Platz muss ausreichend sein, damit sich das Tier hinlegen und umdrehen kann. Wird nicht binnen sechs Stunden geschlachtet, muss gefüttert werden, frisches Wasser muss durchgehend verfügbar sein.	UNTERBRINGUNG	Mindestens einen Tag vor der Schlachtung wird eine kleine Herde von sechs bis acht Tieren in den Stall direkt am Schießstand getrieben. Futter (Gras und Heu) und Wasser sind stets verfügbar.
Rinder werden einzeln in die Betäubungsfalle getrieben. Um Fehlbetäubungen zu vermeiden, müssen die Köpfe der Rinder fixiert werden.	RUHIGSTELLUNG	Die komplette Herde wird auf das begrenzte Betäubungsareal getrieben. Eine Fixierung von Körper und Kopf findet nicht statt.
Erfolgt per Bolzenschussgerät unter hohem Zeitdruck. Fehlbetäubungsraten liegen teilweise zwischen zehn und 20 Prozent, Nachbetäubungen sind wegen der schnellen Schlachtfolge nicht immer möglich.	BETÄUBUNG	Erfolgt aus einigen Metern Entfernung per Kugelschuss (Kleinkaliber). Führt im Normalfall unmittelbar zum Hirntod. Der Schütze hat viel Zeit für das einzelne Tier, die Fehlerquote liegt bei etwa einem Prozent.
Muss bis 60 Sekunden nach der Betäubung erfolgen. Zwei-Messer-Prinzip: Ein Messer öffnet die Haut, ein anderes Messer setzt den Stich.	ENTBLUTUNG	Muss bis 60 Sekunden nach der Betäubung erfolgen. Ebenfalls Zwei-Messer-Prinzip. Das Blut muss in einem Gefäß aufgefangen und später entsorgt werden.
Direkte Weiterverarbeitung und Zerlegung im Schlachthof oder beim Metzger.	WEITERVERARBEITUNG	Das tote Rind wird auf einen speziellen Anhänger verladen und abtransportiert. Maximal 60 Minuten nach der Betäubung muss es beim Zerlegebetrieb ankommen. Dort wird auch das aufgefangene Blut entsorgt.