

Schlachtmethode**Weideschlachtung gesetzlich erlaubt**

Schweiz möchte mit Pionierprojekt Vorreiter in Sachen Tier- und Konsumentenschutz sein

Die schweizweit erste Bewilligung für die Weideschlachtung ist nun rechtskräftig. Damit gibt es ab jetzt eine Schlachtmethode für Rinder, die ohne langen Transport und Stress im Schlachthaus auskommt. Nach erfolgreichem Abschluss der Pilotphase mit zehn Weideschlachtungen wurde am 4. Mai 2016 das Rind Nr. 11 auf der Weide geschlachtet – erstmals mit gesetzlich verankerter Erlaubnis.

Von Eric Meili

Die letzten Stunden im Leben eines Rindes bedeuten normalerweise die Separierung von der Herde, den Transport zum Schlachthof, eine ungewohnte Umgebung und die Fixierung des Kopfes kurz vor der Betäubung. All diese massiven Stressoren fallen bei der sogenannten Weideschlachtung weg. Diese ist seit Mai 2016 in der Schweiz offiziell möglich – dank dem engagierten Landwirtpaar Nils Müller und Claudia Wanger aus dem Kanton Zürich. Als sie ihren Landwirtschaftsbetrieb gekauft hatten, wollten sie in ihrer Bauernwirtschaft ihr eigenes qualitativ hochwertiges Rindfleisch verarbeiten und direkt vermarkten. Zudem sollte die konsequente Bioproduktion die Grundvoraussetzung sein. Weder Mais noch Kraftfutter kommt bei den reinen Angusrindern in den Trog. Den Sommer dürfen die Tiere auf einer Alp verbringen. Mit dem Wunsch nach regionaler Schlachtung und Verarbeitung entstand die Idee der Tötung zuhause. Denn nur so können Tierhalter wirklich die Verantwortung bis zum Schluss tragen.

Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und der Autor als Berater begleiteten das Projekt von Anfang an. Dort sehen die Berater das neue Verfahren als Chance für auf tierfreundliche Haltung spezialisierte Rindermäster. Die Weideschlachtung ist eine Nische für Schlachtung mit größtmöglichem Tierwohl und Fleischqualität. Die Berater sind über-

zeugt, dass das Verfahren eine gute Möglichkeit für direktvermarktende Produzenten ist, um den hohen Ansprüchen an die Haltung bis zur Schlachtung gerecht zu werden. Weideschlachtung wird damit zur Garantin für hochwertiges Fleisch von Tieren, die würdig leben und sterben durften. Das Projekt wurde durch die Tierschutzorganisation Vier Pfoten finanziert, welche zum Beispiel für die Arbeit der Anwälte aufkam. „Für uns ist es wichtig, dass das Tierleid durch die Weideschlachtung wesentlich verringert wird“, begründete Sabine Hartmann von der Tierschutzorganisation Vier Pfoten das Engagement für das Projekt. Dieses stehe zudem für einen respektvollen Umgang mit dem Tier bis in den Tod: Tierschutz solle nicht am Weidezaun aufhören, sondern bis an das Lebensende gewährleistet sein. „Zudem glauben wir, dass das Projekt Weideschlachtung wegweisend ist“, ergänzt Hartmann. Immer mehr Konsumenten weltweit lehnten die industrielle Intensivtierhaltung und ethisch fragwürdige Produkte ab. Mit diesem Projekt habe die Schweiz eine große Chance, zu einer Vorreiterin in Sachen Tier- und Konsumentenschutz zu werden.

Die Pilotphase war hart. Es musste zunächst bewiesen werden, dass alle Aspekte der Schlachthofverordnung mit der Weideschlachtung erfüllt werden können. Zu diesem

Zweck haben zwei Anwälte ein 30-seitiges Dokument eingereicht. Zudem musste die verwendete Waffe und die Munition mit einem deutschen Gutachten begründet werden. Dabei half, dass der Landwirt Nils Müller ausgebildeter Jäger ist und Offizier in der Schweizer Armee war. Nach zwei Jahren intensiver Bemühungen konnte die provisorische Bewilligung für die Weideschlachtung von zehn Tieren erreicht werden. Die zehn Probeschlachtungen verliefen absolut einwandfrei. Die Pressekonferenz dazu erzeugte ein überwältigendes Echo, selbst das Staatsfernsehen drehte daraufhin eine Reportage zur Weideschlachtung. Auch die Kommentare der Konsumenten waren fast ausschließlich positiv. Gerade weil das Töten von Tieren ein heikles Thema ist, sind die Konsumenten froh, wenn tierfreundlichere Lösungen angeboten werden.

Unter Mithilfe von zwei Anwälten und nach zähem Ringen mit den Behörden wurden Nils Müller und Claudia Wanger im Mai 2016 endlich die erste unbefristete gesetzliche Bewilligung zur Durchführung von Weideschlachtungen in der Schweiz ausgestellt. Das Konzept der Weideschlachtung ist neu für die Schweiz. Es wurde jedoch schon einige Jahre in Deutschland praktiziert. Es sind also im deutschen Raum Erfahrungen vorhanden, von denen profi-

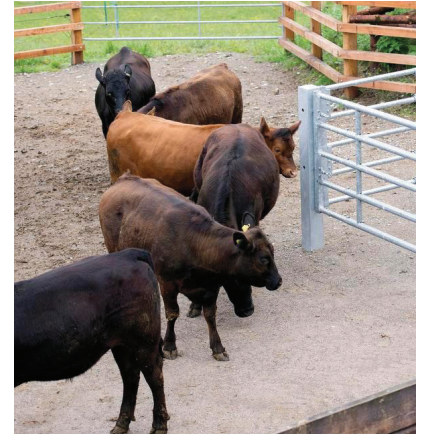
tiert werden konnte (vgl. Andrea FINK-KESSLER und Lea TRAMPENAU (2015): *Mobiles Schlachten. Eine Alternative – auch für Fleischunternehmen?* *FleischWirtschaft* 95 (10), 44–49). Die gesetzliche Lage ist in beiden Ländern ähnlich.

Vorteile bei Parametern der Fleischqualität

Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) hat die Blutwerte in der Pilotphase gemessen. Die Laktatwerte bestätigten, dass die prämortalen Belastungsfaktoren bei der Weideschlachtung minimiert werden. Dies wurde auf zwei deutschen Betrieben in einer Doktorarbeit der Universität Kassel bestätigt. Katrin Juliane Schiffer, die Autorin dieser Dissertation, schreibt: „Bezüglich der Fleischqualität wurden signifikante Unterschiede zugunsten der Gruppe der mittels Kugelschussmethode geschlachteten Rinder festgestellt. Hier wies das Fleisch bessere Werte in den Parametern Zartheit (niedrigere Warner-Bratzler-Scherkraft), Fleischfarbe (höhere L*-Werte) und Wasserhaltevermögen (niedrigere Tropfsaftverluste) auf. Keines der mittels Kugelschussmethode geschlachteten Rinder hatte DFD-Fleisch signalisierende finale pH-Werte. Noch deutlicher zeigten signifikant verschiedene Blutlaktatwerte beider Gruppen die Minimierung der prämortalen Belastungs-



Fotos: Gabriela Müller



Der finale Schuss auf eines der Rinder erfolgt von der Kanzel aus. Das für den Abschuss vorgesehene Tier befindet sich zusammen mit Artgenossen in einem abgesperrten Bereich der Weide.

faktoren an – nicht nur für das per Kugelschuss geschossene Tier, sondern auch für die den Abschuss und den Zusammenbruch beobachtenden Herdengenossen. Darüber hinaus können transportbedingte Blutergüsse oder Verwundungen bei der Anwendung der Kugelschussmethode prinzipiell ausgeschlossen werden.“

Das Projekt findet Nachahmer

Zielgruppe der Schlachtmethode sind insbesondere die Direktvermarkter. Sie können sich mit der Weideschlachtung von der großen Masse abheben. Seit im Mai 2016 die Möglichkeit besteht, eine offizielle Bewilligung zu beantragen, haben sich etwa fünf bis zehn weitere Betriebe in der Schweiz gemeldet, die in ihrem Kanton eine Bewilligung beantragen wollen. Die Weideschlachtung wird sich nicht sehr stark ausbreiten können, da die Bewilligung sehr strenge Auflagen hat, die nicht einfach einzuhalten sind. Vermutlich lässt sich dennoch die Methode in alle EU-Länder übertragen.

Ablauf der Schlachtung im Detail

Am Beispiel des Schweizer Pilotbetriebes „Chalte Hose“ von Nils Müller in Zusammenarbeit mit dem Kleinschlachtbetrieb Forch wird im Folgenden der Ablauf einer Weideschlachtung im Detail vorgestellt.

Vorbereitung

Die Vorbereitungen beginnen mit der Anmeldung der Schlachtung beim Veterinäramt fünf Arbeitstage im Voraus. Am Tag der Schlachtung wird die mobile Schlachtbox bereitgestellt. Das ist ein Anhänger, der von verschiedenen Herstellern geliefert wird, einen Teil der Schlachtanlage darstellt und die entsprechenden Hygieneanforderungen erfüllt. Die Schlachtbox ist mit einem Messerdesinfektionsbecken ausgestattet. Alternativ wird die Zwei-Messer-Technik mit Messerwechsel durch den Metzger durchgeführt. Der Wassertank in der Hygienebox dient der Versorgung der Handwascheinrichtung und nicht der Messerdesinfektion. Das Veterinäramt führt im Zweifelsfall stichprobenweise Abklatschproben an den vordesinfizierten Messern



Am effektivsten ist ein Entbluten im Hängen, dafür wird ein Frontlader eingesetzt.



Nach Beendigung der Entblutung wird das tote Tier direkt verladen.

durch. Heißes Wasser mit mindestens 82° C wird in den Frischwasserbehälter der Hygienebox eingefüllt. Danach wird die Schlachtbox zum Einsatzort gefahren. Dort wird auch ein Traktor mit Frontlader zum Einsatz bereitgestellt. Die Entblutungswanne und ein beschrifteter und verschließbarer Kübel zur Entsorgung des Blutes stehen bereit. Die entladene Waffe und Munition der Betäubungswaffe wird gesichert auf den Platz gebracht. Sie ist gewartet und auf 5 m eingeschossen. Für die Waffen, Zubehör und Munition bestehen die notwendigen Bewilligungen.

Die Lebendierschau wurde bei den zur Schlachtung vorgesehenen Tieren zuvor im Unterstand vom Amtstierarzt durchgeführt. Bei Bedarf steht ein Behandlungsstand zur Verfügung. Das Begleitdokument wird zum Zeitpunkt der Schlachtieruntersuchung soweit vorbereitet, dass nach Abschluss des Verladens des Schlachtkörpers

nur noch die Ohrmarkennummer des entsprechenden Tieres eingetragen und das Dokument unterschrieben werden muss. Die Rinderherde wird in die Abschusskop-

Anzeige

www.kohlhoff-hygiene.de

KOHLHOFF
HYGIENETECHNIK

pel getrieben und die Tore werden geschlossen. Der Metzger befindet sich am Einsatzort – jedoch für die Herde noch nicht sichtbar, dasselbe gilt für den Amtstierarzt. Beide beobachten das Geschehen aus dem Hintergrund. Insgesamt sind drei Personen beteiligt – der Schütze, der anerkannter Metzger vom Schlachthof und eine Hilfsperson.

Das Kugelschuss-Verfahren

Der Abschuss eines Tieres direkt

auf der Weide birgt immer die Gefahr eines Fehlschusses. Ein einzelnes Tier darf jedoch nicht von der Herde isoliert werden. Um die Möglichkeit für einen sicheren Nachschuss zu haben, sollte sich deshalb das für den Abschuss vorgesehene Tier zusammen mit mehreren Artgenossen in einem abgesperrten Bereich der Weide befinden. Nach dem Schuss sollen die verbleibenden Tiere wieder auf die Weide entlassen werden, um das geschossene Tier sicher bergen zu können. Der begrenzte Bereich des Abschussorts (z.B. 10 m x 10 m) muss mit einem stabilen Holzzaun umgeben sein. Der Boden muss mit der Maschine befahrbar sein, auch bei schlechtem Wetter. Ein Kugelfang muss gegeben sein. Das kann bei einem Schuss von erhöhter Position aus ein gewachsener Boden sein, ansonsten ist ein Erdwall vonnöten. Ein kleiner, stabiler und wetterfester Hochsitz ist für einen präzisen Schuss von Vorteil. Zwingend notwendig ist eine rechtzeitige Gewöhnung der Tiere an den Abschussbereich und den Ton des Schusses.

Die Schussentfernung sollte so gering wie möglich sein (5 m), um einen sicheren Schuss abgeben zu können. Die Waffe, eine 22er Magnum, verfügt über ein Reflexpunktvisier (Docter Sight III), welches mit der Waffe eingeschossen wird. Ein Probeschuss am Tag zuvor ist wichtig, als Schussangewöhnung der Tiere und für die Genauigkeit der Waffe. Fundamental wichtig für den Schützen sind Kenntnisse und Fähigkeiten für das Töten von Rindern und Kenntnisse über die Anatomie des Rinderschädels. Ein gutes Maß an „Tierverstand“ sollte genauso selbstverständlich wie die Erfahrung im sicheren Umgang mit der Waffe (regelmäßiges Training) und hohe Präzision sein. Der Kugelschuss auf den Kopf des Tieres ist so abzugeben und das Projektil muss ein solches Kaliber und eine solche Auftreffenergie verfügen, dass das Tier sofort betäubt und anschließend durch Blutentzug getötet wird. Der sichere Treffpunkt bei frontaler Stellung ist entscheidend.

Nach dem Schuss

Nach einem sofortigen Zusammenbruch ohne Aufstehversuche müssen die Vitalzeichen überprüft werden. Bei einer guten Betäubung werden geweitete Pupillen, keine



Die Transportzeit von der Weide in den Schlachthof darf maximal 45 min vom Zeitpunkt des Schusses an betragen.



Im Schlachthof wird das Tier weiter bearbeitet, enthäutet und ausgeweidet.

Bewegung des Auges, kein Kornealreflex, keine erkennbare Atmung und eine minimale Reaktion auf den Entblutestich festgestellt. Bei einer schlechten Betäubung kann ein positiver Kornealreflex, spontane Blinzeln, Atmung oder Bewegung des Brustkorbs oder gar exzessives Schlagen mit den Beinen

beobachtet werden. Für solche Fälle muss immer ein Bolzenschussgerät zur Hand sein, um eventuell nachschießen zu können.

Das Ausbluten muss schnellstmöglich nach dem Schuss erfolgen, also innerhalb von 90 s. Am effektivsten ist ein Entbluten im Hängen, dafür wird der Frontlader einge-

setzt. Das Blut muss vollständig in einem Behälter aufgefangen und fachgerecht auf dem Schlachthof entsorgt werden.

Die Transportzeit darf maximal 45 min vom Zeitpunkt des Schusses an betragen. Das Transportfahrzeug muss hygienisch einwandfrei sowie leicht zu reinigen und zu des-

infizieren sein. Während des Transports dürfen keine Flüssigkeiten aus dem Fahrzeug gelangen.



Eric Meili

Eric Meili, MSc Agr ETH/SIA, ist seit 1988 Berater am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL). Zu seinen Arbeitsgebieten zählen Bauberatung, Betriebsplanung, Verarbeitung und Markt, Beratungsentwicklung und Tierhaltung. Meili ist zudem Mitbegründer des „Bio Weide-Beef“-Programms und bewirtschaftet einen kleinen Pachtbetrieb mit 5,7 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche in Bubikon.

Anschrift des Verfassers
Eric Meili, FiBL-Agroplan,
Widerzellstraße 36, Barenberg,
8608 Bubikon, Schweiz,
eric.meili@fibl.org

Ablauf des praktischen Einsatzes von der Weide bis zum Schlachthof

- Gelände absichern und Tafeln „Halt Schießgefahr“ aufstellen
- Schlachtbox neben der Weidekoppel abstellen und öffnen, Hochsitz betreten
- Betäubungs-Schütze stellt sich innerlich absolut ruhig, zentriert
- Umgebung sorgfältig beobachten; sofern sicher ist, dass keine unbefugten Personen in der Nähe sind, Waffe durchladen.
- Stirn des zu schlachtenden Tieres mit der Waffe, Schussentfernung 0,00 m – 5,00 m, sorgfältig anvisieren (Reflexpunktvisier). Zielpunkt ist 2 cm über der gedachten gekreuzten Linie zwischen Hornansatz und Augen.
- Schusswinkel und beachten. Der Schuss darf nur von oben nach unten erfolgen. Das Geschoss soll möglichst senkrecht auf die Stirnplatte auftreffen.
- bei nicht optimaler Situation (z.B. unruhiges Schlachttier) warten. Falls sich die Situation nicht bessert, muss die Schlachtung verschoben werden.
- bei optimaler Situation Waffe entsichern und abdrücken.
- am getroffenen Tier Betäubungswirkung und Kornealreflexe kontrollieren (Metzger); Waffe sichern. Als Notfallszenario hat der Metzger einen geladenen Bolzenschussapparat dabei.
- Tore werden geöffnet (Metzger, Hilfsperson) und der Schütze treibt, falls nötig, die restlichen Rinder aus der Koppel. Eine Verteidigung des toten Tieres ist unwahrscheinlich, zudem befindet sich eine vertraute Person (Landwirt, Schütze) in der Koppel.
- der Metzger betritt die Koppel und überwacht ab jetzt die Betäubung. Der Amtstierarzt hat nach der Schuss-
- abgabe jederzeit Zugang zum getroffenen Tier.
- mit Frontlader oder Gabelstapler an das betäubte Tier heranfahren (Antragsteller). Hinterfüße an Kette oder Gurte am Lader anbinden (Metzger) und in senkrechte Lage heben.
- bereitstehende Entblutungswanne wird unter das Tier geschoben (Metzger). Der Metzger führt unverzüglich den Entblutungsschnitt durch und überwacht die Entblutung.
- Ablauf zwischen Betäubungsschuss und Entblutung möglichst kurz und derart gestalten, dass Art. 19 Abs. 1 VTSchS in jedem Fall eingehalten wird (90 s).
- Hygienevorrichtungen sind am Anhänger vorhanden. In der Hygienebox Stechmesser und Hände reinigen. Nach Beendigung der Entblutung (mindestens 3 min) das tote Tier direkt verladen.
- mit dem Traktor oder Hoflader zum Anhänger fahren, das entblutete Tier in Rückenlage auf den Schragen der bereitstehenden Schlachtbox legen. Schlachtbox schließen
- Waffe entladen und mit Munition in Waffenschrank zurückbringen (Schütze). Begleitdokument für das tote Tier fertig ausfüllen (Eintrag Ohrmarkennummer, Unterschrift) und mitgeben.
- Entblutungswanne in schließbaren Kübel K1 umfüllen, sofort zum Schlachthof Küsnachterberg fahren (Schütze oder Metzger).
- im Schlachthof die Schlachtbox öffnen und Tier entladen (Metzger oder/und Schütze).
- Schlachttier weiter bearbeiten, abhäuten und ausweiden (Metzger).
- Schlachtbox fachgerecht reinigen und K1 zum Abtransport bereitstellen (Antragsteller).