

10.06.2015

TIERWOHL: Bei der Weideschlachtung fällt der Stress durch das Separieren und den Transport weg

Rind wird erst vor Schuss ausgewählt

Der Transport ins Schlachthaus und das hektische Umfeld sind für die Tiere Stressfaktoren. Landwirt Nils Müller hat deshalb die Einführung der bisher verbotenen Weideschlachtung vorangetrieben.

SUSANNE MEIER

Das System der Weideschlachtung sorgt dafür, dass die Schlachttiere bis zum Tod in der vertrauten Umgebung verbleiben können. Das hat Vorteile, wie die Verhaltensforscherin Johanna Probst vom FiBL gestern an einer Medieninformation auf dem Hof von Nils Müller auf der Forch im Kanton Zürich erklärte: «Das Separieren aus der Herde, das Verladen, der Transport an sich sowie die Fixierung zur Betäubung am Schlachthof sind belastende Situationen für die Tiere. Bei der Weideschlachtung fallen sie weg, da mehrere Rinder in die Weidekoppel gebracht werden und das zu schlachtende Tier erst vor dem Schuss ausgewählt wird.»

Chance für Direktverkauf

Eric Meili, Projektverantwortlicher beim FiBL, sieht das neue Verfahren denn auch als Chance für auf tierfreundliche Haltung spezialisierte Rindermäster: «Die Weideschlachtung ist eine Nische für Schlachtung mit grösstmöglichem Tierwohl und Fleischqualität. Wir sind überzeugt, 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



Für die Weideschlachtung bringt Nils Müller die Tiere in ihrer vertrauten Gruppe in eine separate Koppel mit Hochsitz, von wo aus er das zu schlachtende Tier ins Visier nimmt.



Anschliessend an die Entblutung wird das Tier auf einem Spezialanhänger befestigt. Mit der Rückenlage wird verhindert, dass die Wunde am Hals verschmutzt wird.

von Tieren, die würdig leben und sterben durften.»

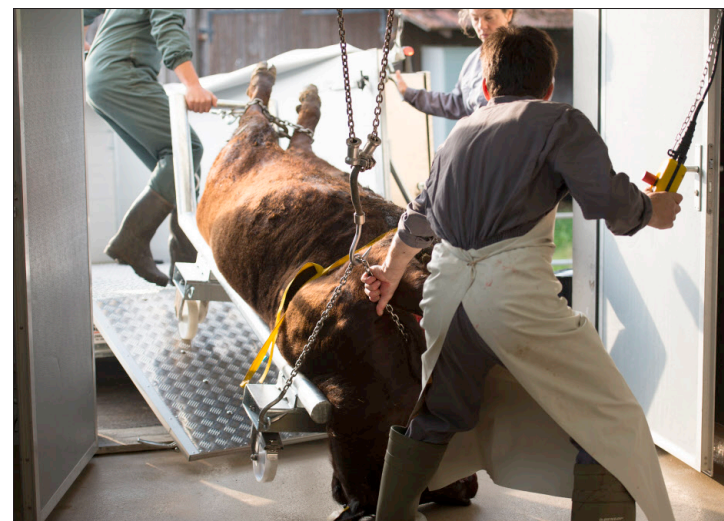
Vorreiterrolle der Schweiz

Sabine Hartmann von der Tierschutzorganisation Vier Pfoten begründete das Engage-

ment für das Projekt: «Für uns ist es wichtig, dass das Tierleid durch die Weideschlachtung verringert wird.» Diese Art der Schlachtung stehe für einen respektvollen Umgang mit dem Tier bis in den Tod: «Tierschutz



Innerhalb von 90 Sekunden nach der Betäubung durch den Schuss muss das Tier zur Entblutung gestochen sein. Dazu wird es am Frontlader aufgehängt.



Nach einem kurzen Transport nimmt Metzger Patrick Föllmi das Tier im Schlachthaus Küsnachterberg in Empfang. Dort wird es anschliessend zerlegt. (Bilder: FiBL)

soll nicht am Weidezaun aufhören, sondern bis an das Lebensende gewährleistet sein.» Immer mehr Konsumenten weltweit lehnten die industrielle Intensivtierhaltung ab. Mit diesem Projekt habe die Schweiz

eine grosse Chance, zu einer Vorreiterin in Sachen Tier- und Konsumentenschutz zu werden.

Einen Film zur Weideschlachtung sehen Sie auf www.schweizerbauer.ch