



Abb. 1

© Gabriela Mueller (4)

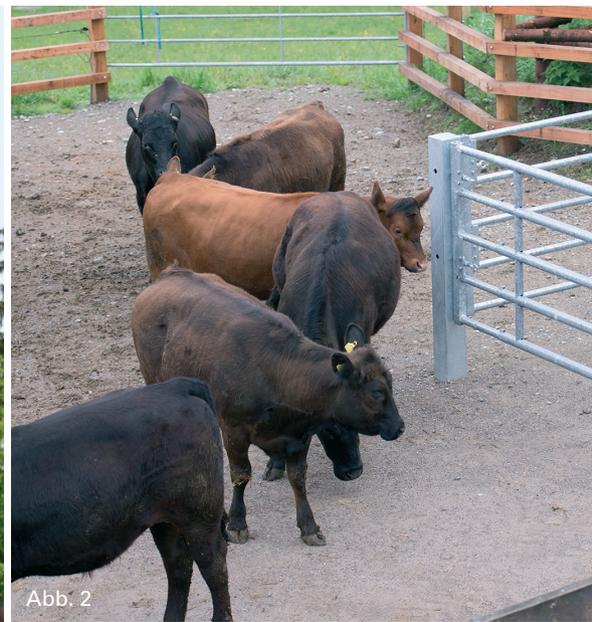


Abb. 2



Abb. 3

# Zeit zu leben, Zeit zu sterben: Auf der Weide unter Artgenossen

Was in Österreich immer noch ein Ding der Unmöglichkeit scheint, ist in der Schweiz machbar; dort wurde am 4. Mai 2016 das Rind Nr. 11 auf der Weide geschlachtet – erstmals mit gesetzlich verankerter Erlaubnis.

VON DR. MAG. ALEXANDRA BINDER

**Aufmerksamkeit** Man darf ruhig mutmaßen, dass jedem Zuschauer der Atem stockte. Damals, im Oktober 2015, als Klaus Dutzler den finalen Schuss auf den Seekuh-Bullen Carson abgab – in der erfolgreichen heimischen TV-Serie „Ochs im Glas“, in der drei Hobbyköche einen ganzen Ochsen einrehten. Davor erzählte Dutzler noch, Carson sei der Älteste in seiner Herde, vorsichtig, etwas misstrauisch, und wenn ihm etwas nicht passe, dann mache er daraus auch kein Geheimnis. Carson, das Tier, das sich ausschließlich von frischem Gras und duftendem Heu ernährte und dort starb, wo er geboren war. Auf der Weide. Das war der jüngste heimische Versuch, „in einer Zeit von Massentierhaltung und Billigfleisch in Erinnerung zu rufen, dass hochwertige

Lebensmittel nur dann entstehen können, wenn Nutztieren ein artgerechtes Leben, aber auch ein stressfreies Sterben ermöglicht wird“, so Dutzler. Denn das mit dem stressfreien Sterben, das läuft noch nicht so gut in Österreich. Besser gesagt, es läuft gar nicht. Daran hat auch der „Ochs im Glas“ nichts geändert. Auch nicht das Engagement von Josef Zotter, Chocolatier und Inhaber des „Essbaren Tiergartens“, der schon 2014 ein Ansuchen zur Genehmigung einer mobilen Schlachtbox eingereicht hat. Und auch nicht der ausgeprägte Wunsch vieler österreichischen Biobauern wie beispielsweise Lisa Hofer-Falkinger aus dem Mühlviertel, die die Sache so auf den Punkt bringt: „Artgerechte Tierhaltung muss auch die Schlachtung einschließen. Wir möchten Tiere, die wir



## Weideschlachtung

Bei der in Österreich noch immer nicht erlaubten Weideschlachtung ist ein Rind im Moment des finalen Schusses (Abb. 2) von seinen Herdengenossen umgeben und steht in vertrauter Umgebung; sofort danach wird es ausgeblutet und in einem Spezialanhänger ins Schlachthaus gebracht, womit auch die strengen Hygienevorschriften eingehalten werden.

Abb. 1: Der Schweizer Bauer Nils Müller bei seinen Tieren auf der Weide.

Abb. 2+3: Für die Weideschlachtung bringt Landwirt Müller die Tiere in ihrer vertrauten Gruppe in eine separate Koppel mit Hochsitz, von wo aus er das zu schlachtende Tier ins Visier nimmt. Er entscheidet situativ, welches Tier er schießt; dieses muss ihn aus der Nähe anschauen, damit er den Schuss sauber setzen kann. Der finale Schuss auf eines der Rinder kommt von der Kanzel aus.

Abb. 4: Das betäubte Tier wird mit dem Hoflader hochgehoben.

auf unseren Höfen großziehen, auch in deren vertrauten Lebensumfeld, ohne Lebendtransport, schlachten dürfen.“ Überlastung, Personalmangel und die EU-Gesetzgebung seien das Hindernis, hieß es aus dem Gesundheitsministerium auf Anfrage der 2015 gegründeten Plattform „Stressfreie Schlachtung im gewohnten Lebensumfeld der Nutztiere“. Die wird getragen von der ÖBV-Via Campesina Austria sowie anderen bäuerlichen Interessensvertretungen und Bioverbänden wie Erde & Saat, Bio Austria, Demeterbund und Freilandverband und hat schon lange ein durchdachtes Konzept zur stressfreien Schlachtung (<http://tinyurl.com/zhqoyyc>) in der Schublade.

Der Hinweis des Gesundheitsministeriums auf die EU-Schlachthygieneverordnung mutet in diesem Zusammenhang freilich etwas seltsam an. Denn die gilt ausdrücklich auch für *mobile* Schlachteinrichtungen. Von daher gibt es vonseiten der EU auch kein Problem mit der Weideschlachtung, und man muss demnach auch keine weite Reise antreten, um dort zu landen, wo Weideschlachtung ausgeübt wird: beim EU-Nachbarn Deutschland etwa. Dort erkämpfte der Baden-Württemberger Landwirt Ernst Hermann Maier die Genehmigung – allerdings dauerte auch sein Kampf satte 13 Jahre lang, bis 1986. Zwischenzeitlich hat Maier über 1.500 Rinder auf der Weide geschlachtet und kämpft jetzt an der Seite seiner österreichischen Kollegen. Gut, man steht mit dem Problem ja nicht allein auf weiter Flur. Da ist ja noch die

Schweiz, in der die Weideschlachtung ebenfalls ein Tabu ist. Ist? War. Denn Anfang Juni lieferten die Schweizer, denen die Tötung auf der Weide bis dato nur bei verunfalltem Schlachtvieh und bei Gehegewild wie Hirschen erlaubt war, eine in der Branche viel beachtete Schlagzeile, die vielen auch hierzulande wieder ein wenig Mut machen dürfte: „Weideschlachtung jetzt gesetzlich erlaubt“.

**Projekt.Satz.Sieg.** Die schweizweit erste definitive Bewilligung für die Weideschlachtung sei nun rechtskräftig, jubelte das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in einer Aussendung. In anderen Worten: „Damit gibt es ab jetzt eine Schlachtmethode für Rinder, die ohne langen Transport und Stress im Schlachthaus auskommt.“ Vorangegangen war ein Pilotprojekt von zehn Weideschlachtungen. Dahinter steckt neben dem FiBL und der Tierschutzorganisation Vier Pfoten auch hier ein engagierter Landwirt. Diesmal heißt er Nils Müller und sein Betrieb „Zur Chalte Hose“. Sein Ziel, „dass unsere Tiere dort sterben können, wo sie auf die Welt kamen“, hat er damit voll und ganz erreicht, denn die Bewilligung wurde unbeschränkt auf den eigenen Rindviehbestand ausgestellt – bis Ende 2018, danach kann sie wieder erneuert werden.

**„Die artgerechte Weidehaltung der Rinder kann jetzt konsequent zu Ende geführt werden.“ (Eric Meili, FiBL Schweiz)**

Auch Müller, der für seine Idee sogar eine Jägerausbildung absolvierte, haben die Behörden jahrelang das Leben schwerer gemacht, als es hätte sein müssen. Sein Glück: Er hatte engagierte Mitstreiter – einerseits das FiBL, andererseits die Vier Pfoten, die für das Projekt sowohl die rechtlichen Abklärungen als auch die wissenschaftliche Beratung des FiBL finanziert hat. Nur so war es möglich, zwei spezialisierte Anwälte zu engagieren, die in einem 30seitigen Dokument minutiös aufschlüsselten, was alles berücksichtigt werden musste. Für Eric Meili, Berater für Tierhaltung vom FiBL, ist jetzt nach der Entscheidung jedenfalls eines klar: „Die artgerechte Weidehaltung der Rinder kann jetzt konsequent zu Ende geführt werden.“ Und er sieht dazu auch noch volkswirtschaftliches Potenzial: Die Weideschlachtung schaffe zudem eine neue Marktnische: „Sie ist ein Teamkonzept von Bauer, Metzgerin, Jäger und lokalem Schlachtlokal, bringt wieder sinnvolle Arbeit zurück aufs Land und ist eine Nische für Schlachtung mit größtmöglichem Tierwohl und Fleischqualität“, so Meili, der überzeugt davon ist, 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 Garantie für hochwertiges Fleisch von Tieren, die würdig leben und sterben durften.“

**Die Praxis** Auch in Müllers Betrieb ist ein Rind von seinen Herdengenossen umgeben und steht in vertrauter Umgebung, wenn der finale Schuss fällt. Er und seine Frau Claudia Wanger haben dafür eine kreative Lösung gebaut: eine separate Koppel mit einem angrenzenden Hochsitz. Das zur Schlachtung ausgewählte



Abb. 5

© Gabriela Müller (2)



Abb. 6

## Der Zeitfaktor

Der Faktor Zeit spielt bei der Weideschlachtung eine sehr große Rolle. Um allen Hygienevorschriften zu entsprechen, gilt es, so schnell wie möglich zu arbeiten. Vom Zeitpunkt des Todes bis zur Zerlegung des Tieres vergeht beim Schweizer Landwirt Nils Müller aktuell weniger als eine Stunde.

Abb. 5: Innerhalb von 90 Sekunden nach der Betäubung durch den Schuss im gewohnten Kreis seiner Herde durch den Bauer muss das Tier zur Entblutung gestochen sein.

Abb. 6: Sofort anschließend an die Entblutung wird das Tier auf einem Spezialanhänger befestigt; mit der Rückenlage wird verhindert, dass die Wunde am Hals verschmutzt wird.

Tier kann er von dort aus kurzer Distanz ins Visier nehmen und mittels Schuss mit einer 22 Magnum-Patrone in das Gehirn gezielt betäuben. Danach muss alles sehr schnell gehen: das heißt sofortige Entblutung des betäubten Rinds durch Halsschnitt, was schlussendlich den Tod des Tieres zur Folge hat. Innerhalb von eineinhalb Minuten muss das Rind von einem Frontlader angehoben werden, damit es schneller entbluten kann. Nach diesen 90 Sekunden geht es auf kürzestem Weg in einem Spezialanhänger ins nahe gelegene Schlachtlokal; dort findet die Ausschachtung, Fleischschau und Zerlegung statt. Vom Tod des Tieres bis zu seiner Zerlegung vergehen weniger als eine Stunde. Müller sagt heute, er wusste schon nach den ersten drei Schlachtungen, dass es aus seiner Sicht für seine Tiere keine bessere Variante mehr gibt, den letzten Tag in ihrem Leben zu gestalten: „Man sieht und spürt, dass die Tiere keinerlei Stress ausgesetzt sind, da sie in der gewohnten Umgebung bleiben und ihre Herde zum Zeitpunkt der Betäubung um sich haben“.

Mit dem jetzigen Vorgehen schlägt man zwei Fliegen mit einer Klappe: Einerseits werden die strengen Hygienevorschriften damit eingehalten, andererseits bleibt dem Tier aber gleichzeitig der Lebendtransport sowie der Stress im Schlachthof erspart. Das weiß man deshalb so genau, weil das FiBL die Blutwerte in der Pilotphase vor der behördlichen Genehmigung gemessen hat und feststellte, dass die Laktatwerte bestätigen, dass die prä-mortalen

Belastungsfaktoren bei der *Weideschlachtung* minimiert werden. Ein Einzelfall? Mit Sicherheit nicht, denn die Ergebnisse wurden auf zwei deutschen Betrieben in einer Doktorarbeit der Universität Kassel bestätigt – auch für die während des Abschusses mit anwesenden Herdengenossen.

Geschrieben hat sie Kathrin Juliane Schiffer, die ihre Doktorarbeit der „Hofschlachtung von Rindern per Kugelschussmethode“ gewidmet hat. In der Untersuchung wurden abgetrennte Schädel bereits geschlachteter Rinder – sowie Schädel lebender Rinder in der Folgestudie – mit unterschiedlichen Projektilen und Kalibern beschossen, heißt es in der Zusammenfassung ihrer Doktorarbeit. Und weiter, dass Sektionen der Schädel unter anderem eine Beurteilung der Eindringtiefe des Projektils und des beschädigten Hirngewebes beziehungsweise der entstandenen Hirnblutungen ermöglichten. Parallel hat sie zur Beurteilung der Betäubungsqualität die Vitalreaktionen der Rinder unmittelbar nach dem Abschuss analysiert.

**Vergleich** Für die Fleischqualitätsuntersuchung wurden Rinder einer Herde miteinander verglichen, die entweder per Kugelschuss in einer Hofschlachtung oder herkömmlich auf dem Schlachthof geschlachtet wurden. Die Ergebnisse? „Die Untersuchungen ergaben, dass ein präziser frontaler Gewehrschuss mit einem geeigneten Projektil und Kaliber zuverlässig Hirnblutungen im Rind



Abb. 7



Abb. 9

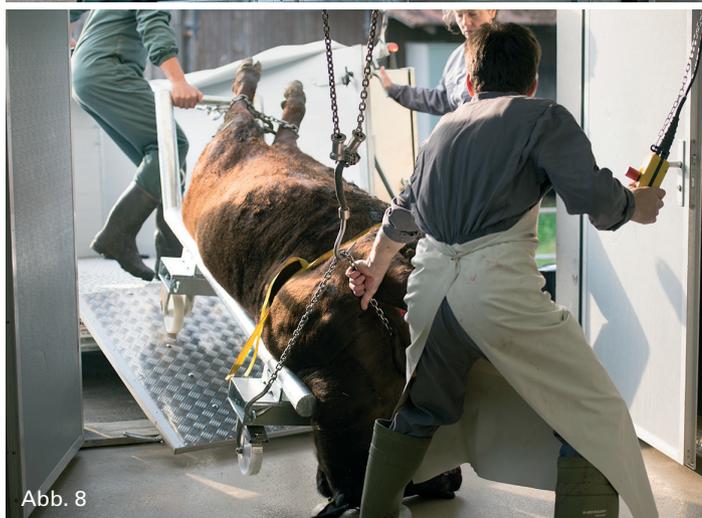


Abb. 8

## Ende gut – alles gut

Nach einem kurzen Transport nimmt Metzger Patrick Föllmi das auf der Weide geschlachtete Tier im Schlachthof Künbacher Berg in Empfang. Dort wird es anschließend sofort zerlegt (Abb. 7-9). Und der Konsument? Der erhält später Fleisch, das im Vergleich zu jenem, das von Tieren stammt, die im Schlachthaus geschlachtet wurden, einige unschätzbare Vorteile birgt: bessere Werte in den Parametern Zartheit (niedrigere Warner-Bratzler-Scherkraft), Fleischfarbe (höhere L\*-Werte) und Wasserhaltevermögen (niedrigere Tropfsaftverluste). Festgestellt hat das Kathrin Juliane Schiffer in ihrer Doktorarbeit „On-farm slaughter of cattle via gunshot method“, die sie an der Universität Kassel verfasst hat.

erzeugt, die für eine tiefe Betäubung oder einen sofortigen Tod ausreichend sind. Im Hinblick auf optimierte Energieübertragung und auch verminderte Sicherheitsrisiken sollte das Projektil dabei stets im Schädel verbleiben.“ Bezüglich der Fleischqualität? Wurden wie erwähnt 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 – Fleisch, das als dunkel (engl.: dark), fest (firm) und trocken (dry) charakterisiert wird. signalisierende, finale pH-Werte.“ Noch deutlicher, so Schiffer, zeigten signifikant verschiedene Blut-Laktatwerte beider Gruppen die Minimierung der prä-mortalen Belastungsfaktoren an – nicht nur für das per Kugelschuss geschossene Tier, sondern auch für die den Abschuss und den Zusammenbruch beobachtenden Herdengenossen.

**Die Gegner** Gegner der Weideschlachtung gibt es natürlich auch in der Schweiz; am liebsten wird ein möglicher Fehlschuss ins Treffen gebracht. „Das wird immer ein Risiko der Weideschlachtung bleiben“, heißt es dazu bei der gemeinnützigen Schweizer Organisation KAG Freiland, gefolgt von: „Dass dies jedoch keinesfalls höher ist als die Wahrscheinlichkeit einer Fehlbetäubung im

*Schlachthof* (wo immerhin bis zu 10% Fehlschüsse auftreten), wird von den Gegnern der Weideschlachtung gern unterschlagen.“ Im Übrigen werde das Gewehr sofort nachgeladen, um auf einen Nachschuss vorbereitet zu sein, und auch der beteiligte Metzger stehe mit einem Bolzenschussgerät parat. Bislang war bei Nils Müller aber weder das eine noch das andere notwendig.

Wie geht es in Österreich weiter? Da dürfte der Kampf wohl bald in die nächste Runde gehen. Denn: Wer seinen Rindern und Schweinen derzeit weite Wege in große Schlachthöfe ersparen will, der braucht Ausnahmegenehmigungen; diese laufen unter dem Mantel der Notschlachtung – ein Graubereich im Gesetz, der aber im ganzen Land gern in Anspruch genommen wird.

### Links

Bezug Juliane Schiffer „On-farm slaughter of cattle via gunshot method“ <http://tinyurl.com/gp54kfe>

Film Weideschlachtung <http://tinyurl.com/jnjp5dr>

Alle Infos zur Weideschlachtung <http://tinyurl.com/hot5pxv>



© medianet Verlag AG

### Mag. Alexandra Binder

beschäftigt sich seit den 1990er-Jahren journalistisch mit Nachhaltigkeitsthemen und publiziert ihre Beobachtungen, Rückschlüsse & Analysen u.a. im *vet journal*.  
Kontakt: [a.binder@medianet.at](mailto:a.binder@medianet.at)