

## INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

**Landesrat Max Hiegelsberger**

**Dr. Thomas Hain**  
Landesveterinärdirektor

**DI HR Johann Gruber**  
Leiter der Arbeitsgruppe Agrar- und Regionalförderung

am 7. Juni 2018

zum Thema

**"Mobile Schlachtanlagen –  
Startschuss in Oberösterreich"**

### Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:  
Amt der Oö. Landesregierung  
Direktion Präsidium  
Abteilung Presse  
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12  
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88  
landeskorrespondenz@ooe.gv.at  
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

**Rückfragen-Kontakt:**

**DDI Birgit Stockinger 0732/7720-111 13, 0664/600 72 111 13**

Die Schlachtung von Tieren am landwirtschaftlichen Betrieb ermöglicht eine weitgehend stressfreie Schlachtung, da diese im gewohnten Umfeld des Schlachttieres beginnt und somit der Lebendtiertransport entfällt. Das Land Oberösterreich ermöglicht und fördert nun mobile Schlachthanlagen als Erweiterung einer bestehenden Zulassung als Schlachtbetrieb (gemäß LMSVG § 10), die Verantwortung für den gesamten Prozess liegt durchgehend beim Schlachtunternehmen. Die vor der Schlachtung erforderlichen Untersuchungen, die Ruhigstellung vor der Betäubung, die Betäubung sowie die Entblutung können daher künftig direkt am Herkunftsbetrieb des Tieres umgesetzt werden.

*„Wir starten nun erstmalig in Österreich mit einem Pilotprojekt zur mobilen Schlachtung und können den Tieren somit den Transport- und Schlachthofstress ersparen. Dieses Konzept eignet sich gut für die Mutterkuh-Haltung und entspricht sowohl den Wünschen vieler tierhaltender Betriebe als auch den steigenden Anforderungen der Konsumentinnen und Konsumenten“,* ist Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger von diesem innovativen Vorstoß überzeugt. Zudem verweist der Landesrat auf die Qualitätssteigerung und die Möglichkeit zur Differenzierung, die sowohl für die Schlachtbetriebe bzw. Fleischereien als auch für die landwirtschaftlichen Betriebe im Zuge dieser Kooperation entsteht.

Der Fokus der mobilen Schlachtung liegt auf der Rinderwirtschaft, die in Oberösterreich einen wichtigen Betriebszweig darstellt. Auf 14.066 Betrieben werden 569.875 Rinder, davon 222.360 Schlachtrinder gehalten. Die Wertschöpfung aus dem Verkauf von Rindfleisch liegt in Oberösterreich jährlich bei rund 280 Mio. Euro. Ein Drittel aller Schlachtungen erfolgt in Oberösterreich.

Eine Beantragung der Zulassung für die Schlachtung weiterer Tierarten ist möglich. Die aktuell erarbeiteten Anforderungen sowie

das den Betrieben zur Verfügung gestellte Informationsblatt beziehen sich jedoch in erster Linie auf Rinder.

### Rinderbestand in Oberösterreich

	2014	2015	2016	2016 zu 2014 in %
Jungrinder bis 1 Jahr	192.755	192.708	194.029	0,7
Rinder 1-2 Jahre				
männlich	59.896	61.474	59.709	-0,3
weiblich	79.483	80.718	79.968	0,6
Rinder über 2 Jahre				
Kalbinnen	24.679	24.334	23.671	-4,1
Kühe	213.074	210.810	208.914	-2,0
<b>Rinder gesamt</b>	<b>573.029</b>	<b>573.236</b>	<b>569.875</b>	<b>-0,5</b>
Halter	14.944	14.478	14.066	-5,9

Quelle: Statistik Austria, Allg. Viehzählung 2014-2016

Quelle: Grüner Bericht Oberösterreich, 2017

### Anforderungen an die mobile Schlachtung

Mobile Schlachtungen bergen eine Reihe von Anforderungen, sowohl aus Sicht des Tierschutzes als auch aus Gründen der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes. Die Anforderungen an eine teilmobile Schlachthanlage gelten jeweils für Einzelschlachtungen.

Das Tier ist im Zuge dieser mobilen Schlachtung vor der Betäubung zu fixieren und ruhig zu stellen um eine sichere und schonende Betäubung zu gewährleisten. Dabei kann die Fixiereinrichtung entweder vom Schlachthofunternehmer mobil zum tierhaltenden Betrieb mitgebracht werden oder vor Ort vorhanden sein. In jedem Fall trägt der Schlachthofunternehmer die Verantwortung für die Eignung und Funktionsfähigkeit der Fixiereinrichtung. Er bestimmt daher auch die Art der Fixiereinrichtung, welche damit Teil des zugelassenen Schlachtbetriebes wird. Die möglichen Betäubungsverfahren ergeben sich aus der Tierschutz-

Schlachtverordnung, das Schlachthofunternehmen entscheidet über das eingesetzte Betäubungsverfahren und trägt die Verantwortung für die ordnungsgemäße Durchführung der Betäubung. Auch am landwirtschaftlichen Betrieb ist ein funktionsbereites Betäubungsgerät in Reserve bereit zu halten.

Vor der Betäubung ist das zu schlachtende Tier einer amtlichen, tierärztlichen Untersuchung an einem geeigneten Untersuchungsplatz zu stellen.

Die Tötung des Tieres selbst erfolgt im Anschluss durch Blutentzug, dieser findet im zugelassenen, mobilen Teil der Schlachtanlage statt. Dabei muss das Blut zur Gänze aufgefangen und mit dem Tierkörper gemeinsam in den Schlachthof, zur amtlichen Untersuchung, verbracht werden. Die maximale Dauer zwischen Betäubung und Entblutung ergibt sich aus der Tierschutz-Schlachtverordnung und der VO (EG) 1099/2009 im Zusammenhang mit der Leitlinie für bewährte Verfahrensweisen betreffend Tierschutz bei der Schlachtung. Nach der Schlachtung hat der Transport in den stationären Schlachthof binnen einer Stunde zu erfolgen, um die Qualität des Schlachtkörpers zu gewährleisten. Im Schlachthof wird der Tierkörper unverzüglich, auf saubere Art und Weise, in den Schlachtraum zur weiteren Verarbeitung verbracht.

Die Reinigung und Desinfektion der mobilen Schlachtanlage ist sicherzustellen und für jede Schlachtung zu gewährleisten. Zudem müssen in der mobilen Schlachtanlage ein geeignetes Handwaschbecken mit vorgemischtem Warmwasser und eine Möglichkeit zum Händetrocknen vorhanden sein. Ein Messerkorb, mit sauberen und sterilisierten Messern ist bereit zu halten.

---

## **Der Weg zur mobilen Schlachthanlage**

---

Die Antragsstellung erfolgt durch den Schlachthofunternehmer über die zuständige Bezirkshauptmannschaft. Im Zuge dieser Antragsstellung ist eine möglichst genaue Projektbeschreibung, im Sinne der Lebensmittelhygiene-Zulassungsverordnung, erforderlich. Eine Zulassung hat sowohl für die mobile Schlachthanlage als auch für die einzelnen Fixiereinrichtungen zu erfolgen. Diese Fixiereinrichtungen können entweder durch das Schlachtunternehmen selbst oder durch die jeweiligen tierhaltenden Betriebe zur Verfügung gestellt werden. Dabei ist für jeden tierhaltenden Betrieb die Art der vorhandenen Fixiereinrichtung im Antragsprojekt zu beschreiben. Zudem ist jede Schlachtung rechtzeitig vorab bei der zuständigen amtlichen Tierärztin bzw. dem amtlichen Tierarzt anzumelden und dabei der konkrete Zeitpunkt der Schlachtung zu vereinbaren, da diese während der Betäubung und Entblutung anwesend sein müssen. Die dafür anfallenden Gebühren werden dem Schlachthofunternehmen verrechnet.

---

## **Förderung der mobilen Schlachtung**

---

Da es sich bei dieser Methode um einen innovativen, neuen Weg handelt werden drei Pilotprojekte im Rahmen der Förderung „Agrarische Forschung und Entwicklung“ aus Landesmitteln gefördert. Projekte können auch im Rahmen von LEADER abgewickelt werden, sofern eine Einigung mit der lokalen Aktionsgruppe erzielt wird. Gefördert werden Kooperationsprojekte zwischen einem Schlachtbetrieb und mindestens drei landwirtschaftlichen Betrieben, sofern die veterinärrechtlich einwandfreie Vorgangsweise sichergestellt ist. Die Abwicklung erfolgt in beiden Fällen durch das Amt der OÖ. Landesregierung, Abteilung

Land- und Forstwirtschaft und endet für diese Pilotphase mit 31. Dezember 2020.

Förderfähig sind sowohl der Schlachtanhänger als auch mobile Schlachtboxen sowie die Fixiereinrichtung an jedem teilnehmenden landwirtschaftlichen Betrieb, für jeweils ein Tier, mit 40 Prozent der Nettokosten. Das Zug- bzw. Trägerfahrzeug selbst wird nicht gefördert. Voraussetzung für die Förderung ist eine Kooperationsvereinbarung zwischen dem Schlachtbetrieb und den beteiligten Landwirtinnen bzw. Landwirten, wobei der Zulassungsinhaber und somit der Verfügungsberechtigte über den Schlachtanhänger bzw. die mobile Schlachtbox der Schlachtbetrieb sein muss.

*„Wir gehen innovative Wege, die im Einklang mit allen Bestimmungen des Veterinärrechts, des Lebensmittelrechts und des Tierschutzes, umgesetzt werden. Die agrarische Produktion in Oberösterreich, dem Agrarland Nummer Eins, ist lebendig, bunt und vielfältig. Dies zeigt auch dieses Pilotprojekt. Wir erzeugen Lebensmittel in höchster Qualität und nach höchsten Produktionsstandards. Das wissen auch unsere Konsumentinnen und Konsumenten zu schätzen“*, bekräftigt Hiegelsberger diesen, in Österreich einzigartigen, Vorstoß für eine weitgehend stressfreie Schlachtung.