

# FLEISCH WIRTSCHAFT

Von der Erzeugung bis zur Vermarktung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs



www.chr-hansen.com



## 10 2015

Eberfleisch  
Die Vermarktung spaltet die Branche

Mobiles Schlachten  
Eine Alternative – auch für Fleischunternehmen?

Qualität  
Anteil SB-verpackter Erzeugnisse steigt weiter

Forschung  
Röntgenmessung von Fleischprodukten

Interview  
Valerie Holsboer

Selbstverpflichtung war Chefsache



## Ars Vivendi - für Ihre Rohwurst

Neue Reifungskultur  
„Flora Italia LC“

- ✓ Milder Geschmack
- ✓ Schnelle Reifung
- ✓ Hohe Produktsicherheit

**CHR HANSEN**

*Improving food & health*

## Mobiles Schlachten

## Eine Alternative – auch für Fleischunternehmen?

Beweggründe der Landwirte, Initiativen und die aktuelle Rechtslage

„Tiere müssen lebend in einen EU-zugelassenen Schlachthof verbracht werden“. Sieht man von den Hausschlachtungen einmal ab, ist der Gesetzgeber hier recht strikt. Ausnahmen von diesem Grundsatz gab es bisher nur für Notschlachtungen und für das Schlachten von Farmwild und Bisons. Seit Ende 2011 gilt dies auch für einzelne, extensiv gehaltene Rinder. Inzwischen hat sich die Rechtslage hier deutlich konsolidiert. Doch die Idee einer mobilen Schlachtung auf dem Haltungsbetrieb selbst beginnt auf vielen Höfen gerade erst richtig Fuß zu fassen. Nachfolgender Bericht gibt eine Übersicht über Beweggründe der Landwirte, über Initiativen und die aktuelle Rechtslage.

Von Andrea Fink-Keßler  
und Lea Trampenau

Seit 2011 führen der Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung -vlfh - e.V. in Kassel sowie das ISS Innovative Schlachtsysteme in Lüneburg bundesweit Weiterbildungsseminare zum Thema „Tierschutz in der Rinderschlachtung“ durch (1). Die Seminare sind stets gut besucht und unter den Teilnehmern befinden sich zunehmend (und nicht nur ökologisch wirtschaftende) Landwirte und Landwirtinnen, die nach neuen Wegen suchen. Sie wollen möglichst hofnah schlachten und, wenn möglich, den Transport ihrer Rinder ganz vermeiden. Bei der Vorstellungsrunde sagen sie Sätze wie „Wir wollen das Tier bis zum Tod verantwortungsvoll betreuen.“; „Wir möchten diesen letzten, schwierigen Schritt nicht mehr delegieren.“; „Wir wollen unseren Kunden gegenüber sagen können, dass wir für die Qualität der gesamten Kette gerade stehen“. Aber auch Sätze wie „Wir finden keinen ordentlichen

Metzger mehr.“ oder „Unser Metzger will aufhören und der nächste Schlachthof ist zu weit weg.“ Seit dem letzten Jahr berichten die Landwirte zusätzlich, dass immer öfter die Kundschaft selbst nachfragen würde: „Wie werden Eure Tiere geschlachtet?“ So liegt es ihnen am Herzen, die Schlachtung der Tiere so stressfrei und schonend wie möglich zu vollziehen. Die Landwirte suchen nach weitergehenden Alternativen: Mobile Schlachteinheiten, Schlachtboxen und Trailer sind in der Praxis angekommen. Aber wie sieht die Rechtslage aus? Wie ist der Umgang mit den Behörden? Sind diese neuen Verfahren auch für Schlachtunternehmen attraktive Ergänzungen? Dieser Beitrag gibt einen Überblick und formuliert erste Antworten auf diese Fragen. Er versteht sich als Auftakt einer notwendigerweise zu führenden Diskussion um Tierwohl, Arbeitsschutz, Fleischqualität und die Entwicklung von Nischen, die immer dann entstehen, wenn Strukturen sich in dem Maße zentralisieren und vereinfachen wie es bei der Schlachtung erlebt wird.

### Über Tierwohl, Fleischqualität und Arbeitsschutz

Die nationale Verordnung, die der Umsetzung der EU-Tierschutz-Schlachtverordnung dient, besagt, dass „Tiere so zu betreuen, ruhigzustellen, zu betäuben, zu schlachten oder zu töten [sind], dass bei ihnen nicht mehr als unvermeidbare Aufregung oder Schäden verursacht werden“ (2).

Die Realität jedoch ist weit entfernt von diesen Vorgaben. Die letzte Phase des häufig kurzen Lebens der Tiere ist von Stress und Furcht geprägt: Die Trennung von der Herde und dem vertrauten Umfeld, der Weg zum Schlachter und das Warten in den Warteställen unter Futterentzug und das Eintreiben und Fixieren in der Tötungsfalle. Das alles lässt sich unter folgendem Begriff zusammenfassen: prämortale Belastungszustände oder kurz gesagt Stress.

Genau das wollen die in der Regel direktvermarktenden Landwirte vermeiden, nicht nur aus Gründen des Tierschutzes, sondern auch, um eine optimale Wertschöpfung aus ihren Tieren zu erhalten. Denn bekannt und

hinlänglich erforscht sind die Zusammenhänge von Stress und verminderter Fleischqualität (AUGUSTINI, 1987; LAHUCKY et al., 1998).

Bekannt ist der Zusammenhang bei wässrigem sog. PSE-Fleisch bei Schweinen als Folge von stressbedingt zu hohem Muskelglykogengehalten. Bei Rindern, die prämortalen Belastungen ausgesetzt sind oder aber unter Futterentzug, „Nüchterung“ leiden (Nüchterung bedeutet, dass die Tiere vor der Schlachtung über einen definierten Zeitraum von 12 bis 24 Stunden kein Futter mehr bekommen, um den Darm leer zu halten), wird dadurch nicht wie beim Schwein zu viel Kohlenhydrat abgebaut, denn das Muskelglykogen ist bereits vor der Tötung verbraucht. So steht dem Prozess der Fleischreifung nach der Tötung kein oder zu wenig Glykogen zur Verfügung, was zur Folge hat, dass zu wenig Milchsäure entsteht und die pH-Wert-Senkung (optimaler pH-Wert nach 24 Stunden: 5,4–5,5) und damit die notwendige Säuerung des Fleisches ausbleibt. Es entsteht sog. DFD-Fleisch: trocken, zäh und dunkel. Erfahrungen der

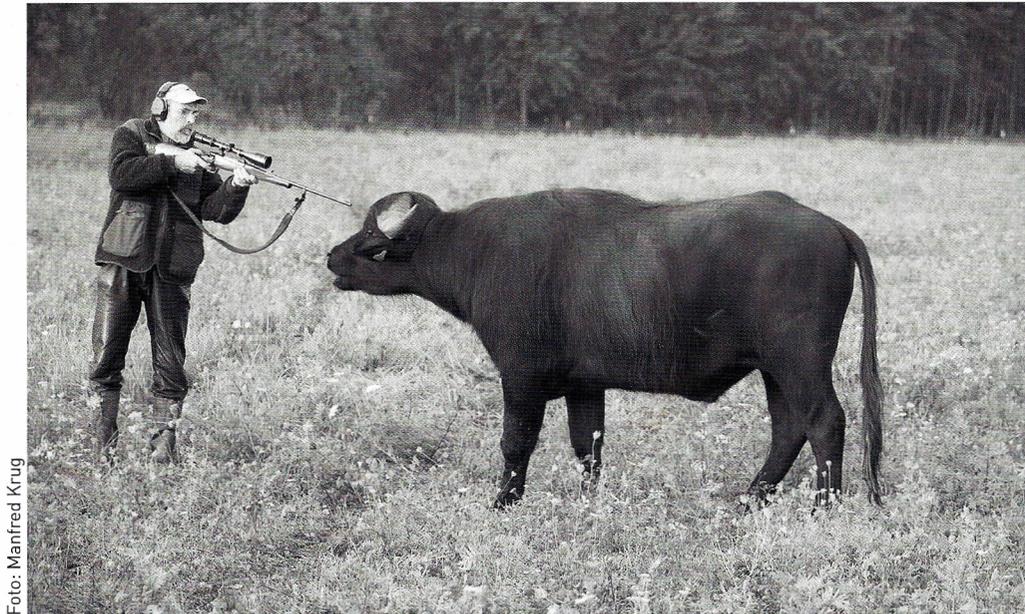


Foto: Manfred Krug

Der Kugelschuss auf der Weide ist durch die neue EU-Tierschutz-Schlachtverordnung als Betäubungsverfahren zugelassen.

Praktiker berichten von beeinträchtigten Reifevorgängen sowohl beim Rindfleisch als auch bei Rohwurst allgemein (LINDAUER, 2015). Die Säuerung dient nicht nur der Reife und Haltbarkeit, sondern hat großen Einfluss auf die Zartheit des Fleisches. Genau diesen Zusammenhang haben vergleichende Studien zu mobiler und herkömmlicher Schlachtung von Lämmern (ERIKSEN et al., 2013) und Rindern (FRIEDRICH, et al. 2015) nun herausgefunden.

Es sprechen aber auch Gründe des Arbeitsschutzes für ein Schlachten im Haltungsbetrieb, denn jeder achte Unfall passiert in der Landwirtschaft beim Umgang mit Rindern (SVLFG 2015). Der Arbeitsschutz wird für Schlachtbetriebe in dem Maße wichtiger, wie Tiere vergleichsweise frei und mit weniger Menschenkontakt als früher (z.B. in den Anbindeställen) gehalten werden. Auf einen weiteren Aspekt macht eine schwedische Studie aufmerksam: die Ar-

beitszufriedenheit des Personals mobiler Schlachtstätten war deutlich höher als die derjenigen Personen, die am Schlachtband Akkord zu leisten hatten (BENFALK et al., 2005).

### Die Schlachtstätte kommt zum Tier

Obwohl in der Praxis noch viele Hemmnisse und Widerstände seitens der Zulassungsbehörden existieren: das EU-Recht erkennt mobile Schlachteinheiten an und erwähnt sie ausdrücklich in den Erwägungsgründen der Hygieneverordnungen wie auch der Tierenschutz-Schlachtverordnung (3).

### Schweden

Unter den nordischen Ländern war Schweden ein Vorreiter in der Entwicklung mobiler Schlachthöfe. 1960 brachte die Sandstrom Company in Lulea den ersten mobilen Schlachthof für Rentiere auf den Markt. Inzwischen entwickelte diese Firma zusammen mit



Foto: Lea Trampenau

Die mobilen Schlachteinheiten des jungen Unternehmens ISS-Innovative Schlachtsysteme sind als Anhänger konzipiert.

dem Schwedischen Unternehmen für Schlachttechnik „Gill-technik“ in Gallivare spezielle, auch durch das neue EU-Recht gedeckte Einheiten für die

Schweineschlachtung und exportiert diese sowohl in das Vereinigte Königreich als auch in die USA und nach Canada (Benfalk et al. 2005). Dort werden sie von den jeweiligen nationalen Behörden geprüft und als Schlachtanlagen zugelassen. Auch in Norwegen wurde nach vielen Jahren der Auseinandersetzung mit den Behörden inzwischen eine von zwei Veterinären entwickelte mobile Schlachtanlage für Schweine, Schafe, Ziegen und Rentiere zugelassen (4).

Im Juni 2014 wurde in Schweden die erste mobile Rinderschlachteinheit in Betrieb genommen. Die in der direkten Vermarktung von Qualitätsfleisch („Hälsingestintan“) seit Jahren tätigen Landwirtin und Unternehmerin Britt-Marie Stegs engagierte sich für die Schlachtung im Haltungsbetrieb. Unterstützung fand sie beim Schwedischen Agrarministerium, das seit Jahren den Bau lokaler Schlachtstätten fördert (5).

Die mobile Schlachteinheit besteht aus zwei Trailern: Trailer 1 enthält den Schlachtraum sowie den Personalraum. Der Trailer 2 hat eine separate Kühleinheit (Schlachtthierhälften) und bringt die Schlachtabfälle und Nebenprodukte unter. Ebenso findet dort die Zerlegung statt. Die Trailer verfügen über einen eigenen Generator, Kühlaggregate, Frisch- und Abwassertanks, können aber auch mit einer externen Energie- und Wasserquelle verbunden werden. Das Betäuben und das Töten des Rindes findet jedoch außerhalb des Trailers in einem Art Gatter statt. Bis zu 30 Rinder am Tag können von einem mindestens aus vier Personen bestehenden Team geschlachtet werden. Inzwischen hat Stegs Unternehmen Hälsingestintan mit dem finnischen Anlagebauer Kometos Oy einen Kooperationsvertrag abgeschlossen. In den nächsten drei Jahren sollen weitere vier mobile Schlachtrailer gebaut und in Schweden vertrieben werden. Geplant ist auch die Expansion nach Finnland und Zentraleuropa (5).

### Deutschland

An Versuchen, ein mobiles Schlachtunternehmen zu gründen, hat es in Deutschland während der letzten 20 Jahre nicht gefehlt. 1998 versuchten zwei auf Schlachttechnik und Karosseriebau spezialisierte Unternehmen aus dem hessischen Vogelsbergkreis vergeblich, für den Bau des auf rund 1 Mio. DM teuren Prototypen die dazu notwendigen Genehmigungen zu bekommen. Doch die Zeit war noch nicht reif und die Dichte der Schlachtunternehmen in Hessen galt noch als durchaus gut. Schließlich brachte die Vorgabe, jeder vom mobilen Schlachtunternehmen angefahrte Betrieb solle eine in-



Foto: Lea Trampenau

Die ISS-Trailer verfügen neben der Blutauffangwanne über ein Handwaschbecken, Schragen und Seilwinde.

dividuelle, lebensmittelhygienische Zulassung aufweisen, das Projekt zum Scheitern (STEINHOF, 1998; SIEVERT, 2015).

Die im Schlachthanlagenbau innovative Firma Hornickel in Thüringen entwickelt dennoch praxisreife Lösungen auch für mobile Schlachtsysteme (z.B. mobile Betäubungsanlage, fahrbarer Großvieh-Schlachtstand, fahrbarer Metzgereien (6)), ohne jedoch diese in Deutschland dauerhaft zur Anwendung bringen zu können.

Seit 2002 gibt es im Oberbergischen Kreis / Nordrhein-Westfalen die aktuell einzige, in Deutschland zugelassene mobile Schlachteinheit und Metzgerei. Matthias Kürten fährt in der Regel zweimal pro Woche Betriebe an, um Rinder, Schweine oder auch Schafe vor Ort zu schlachten, zu zerlegen und auch weiterzuverarbeiten. Die Betäubung und das Entbluten finden außerhalb der mobilen Schlachteinheit statt, dann erst wird das Tier mit einem Kran in die mobile Schlachteinheit verladen und dort ausge-

nommen, enthäutet und zerteilt. Gekühlt wird im mitgebrachten Kühlanhänger oder auf dem Betrieb selbst. Der Kühlanhänger bleibt ungeöffnet solange auf dem Betrieb, bis Matthias Kürten mit einem Zerlege- und Weiterverarbeitungsanhänger anfährt, um dort die gewünschten Wurst und Fleischwaren für die Direktvermarktung herzustellen. Derzeit hat die Firma Kürten sechs Kühlanhänger in Betrieb (SIEVERT, 2015:35).

### Schlachten im Haltungsbetrieb

Die Investitionen in mobile Schlachtstätten, in denen die Betäubung, Tötung, Ausweidung und Zerlegung stattfinden, sind hoch (BIRKLE, 2014; VEIL und DITTRICH 2013). Neuere Initiativen gehen daher in die Richtung, die Tiere direkt im Haltungsbetrieb zu betäuben und zu töten und dann den Schlachtkörper zur Schlachtstätte zu transportieren, um ihn dort sachgerecht zu zerlegen und weiterverarbeiten zu lassen.

Dabei muss unterschieden werden zwischen zwei Verfahren:

- Die Schlachtung von Rindern die ganzjährig im Freien leben (Kugelschuss oder Bolzenschuss) und
- die Schlachtung von Tieren im Haltungsbetrieb (losgelöst von ganzjähriger Freilandhaltung) unter Verwendung mobiler Schlachteinheiten.

### Die Schlachtung von Freiland-Rindern

Wie bereits unter der alten Rechtslage, ist der Kugelschuss auf der Weide auch durch die neue EU-Tierschutz-Schlachtverordnung 1099/2009 als Betäubungsverfahren (das auch direkt zum Tod führen darf) zugelassen. Durch das 2006 in Kraft getretene EU-Hygienepaket geriet das Verfahren jedoch erneut in eine Grauzone, da das Schlachten nur in EU-zugelassenen Schlachtstätten erlaubt war, und die Tiere lebend dorthin gebracht werden mussten. Mit einer inzwischen angewachsenen Bewegung interessierter Landwirte im Rücken, hat Deutschland bei der EU eine Ausnahmeregelung von der EU-Verordnung 853/2004 erwirkt. Seit November 2011 hat das Verfahren des Kugelschusses auf der Weide bzw. die Schlachtung im Haltungsbetrieb in der nationalen TierLMHV eine Rechtsgrundlage bekommen.

Nach § 12 Absatz 3 der TierLMHV darf außerhalb eines Schlachthofes und daher im Haltungsbetrieb geschlachtet werden, wenn es sich um „einzelne Huftiere der Gattung Rind, die ganzjährig im Freiland gehalten werden“ handelt. Abweichend von der EU-Hygieneverordnung 853/2004 Anhang III, Abschnitt I, Kapitel IV Nr. 2a darf damit auch ein im Haltungsbetrieb getötetes Tier in einen EU-zugelassenen Schlachthof verbracht werden. Da dies bisher nur für Not-schlachtungen möglich war, wurde in § 12 TierLMHV der Begriff „Notschlachtung“ durch „Schlachtung“ ersetzt. Damit ist die bisherige Notwendigkeit der Verwendung einer EU-zugelassenen mobilen Schlachteinheit für dieses Verfahren weggefallen. Nach § 12 TierLMHV darf die Beförderung des geschlachteten Tieres in den Schlachthof abweichend von den Bestimmungen der EU-VO 853/2004 nicht länger als eine Stunde dauern.

Das Verfahren des Kugelschusses auf der Weide ist genehmigungspflichtig. Es ist gebunden an folgende Voraussetzungen: (1) der ganzjährigen Freilandhaltung der Rinder. Diese ist jedoch nicht definiert. (2) an den Nachweis eines Bedürfnisses des Betriebes. Dies bezieht sich in der Regel auf die

**Der neue Hygienestandard**  
Die neue Fördertechnik 2.0

**REICH**  
Fördertechnik

Marienbergstraße 47  
D-83109 Großkarolinenfeld  
WEB: www.reich-gmbh.net  
Email: info@reich-gmbh.net

Aspekte Tierschutz, Arbeitsschutz und Fleischqualität. Der aufnehmende Schlachtbetrieb muss ferner baulich in der Lage sein, das getötete Tier anzunehmen. Neben dem Sachkundenachweis nach § 4 Tierschutz-Schlachtverordnung sind einzuholen: (1) die waffenrechtliche Erlaubnis nach § 10 Abs. 5 des Waffengesetzes (Schießerlaubnis) durch das Ordnungsamt, da dieser Schuss nicht durch das Jagdrecht abgedeckt ist (befriedetes Gebiet) und (2) die veterinärärztliche Genehmigung zur Durchführung des Kugelschusses. Speziell in Baden-Württemberg sollten die landwirtschaftlichen Betriebe auch nachweisen, warum Kugelschuss als Betäubungsverfahren gewählt wird und nicht der Bolzenschuss (HOLMES, 2014).

Inzwischen gibt es verschiedene Auslegungen und Empfehlungen für die Durchführung des Kugelschusses auf der Weide (7). Die durchführenden Betriebe wählen individuelle Vorgehensweisen bezüglich des Separierens (spezielles Gehege ja/nein und ob überhaupt separiert wird), der Schussposition (erhöhte Position (u.a.Hochstand) ja/nein) und der Entblutetechnik (Halsstich/Bruststich – in Wanne/im Trailer).

Auch gibt es erste wissenschaftliche Untersuchungsergebnisse der Universität Kassel, die zu Voraussetzungen und Wirkungen des

Kugelschusses auf der Weide geforscht hat: So empfehlen RETZ et al. (2014), dass die Verwendung eines Kalibers 22 Magnum ausreichend Kraft besitze, um ein 450 bis 900 kg schweres Rind gut zu betäuben. Größere Kaliber wie das 22 Hornet habe bei den untersuchten Gallowayrindern teilweise zu Durchgeschossen geführt. Eine

ideale Schussdistanz betrage 15 m und der Schuss frontal auf die Schädeldecke (aborale Stirnhöhle) sei in allen Fällen dem lateralen Schuss (Ohr) zu bevorzugen. Bezüglich der Fleischqualität zeigten die mit Kugelschuss getöteten Tiere signifikante Unterschiede zu Gallowaytieren, die im nahegelegenen Schlachthof geschlachtet

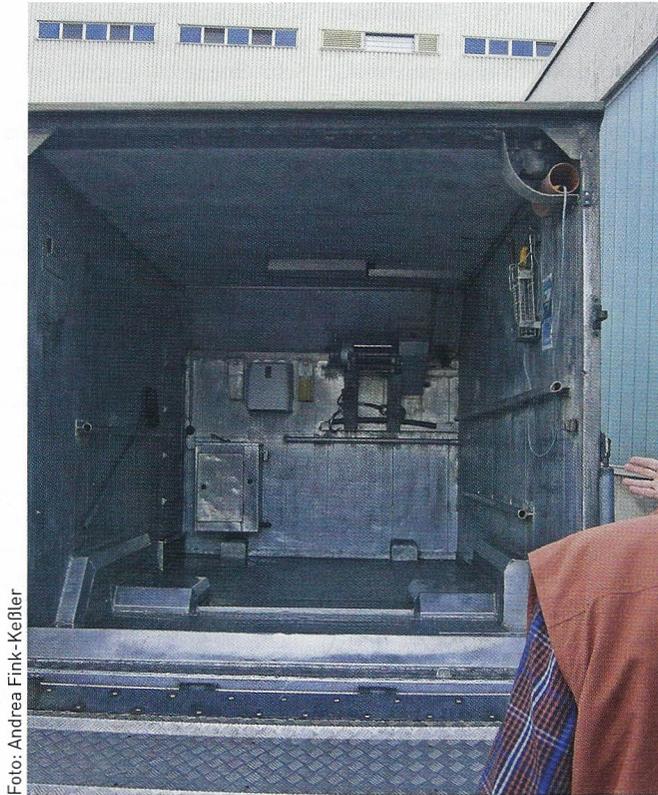


Foto: Andrea Fink-Keffler

Der Schlachtbetrieb des Unternehmens Vion verfügt über eine eigene mobile Schlachteinheit.

worden waren, in der messbaren Zartheit des Fleisches (Warner-Bratzler Scherkräfte WBSF), die die Testgruppe jedoch geschmacklich nicht wirklich differenzieren konnte (FRIEDRICH et al., 2015).

In Deutschland praktizieren schätzungsweise 150 bis 300 Betriebe dieses Verfahren. Die von Deutschland erwirkte Ausnahmegenehmigung hat sich inzwischen unter Landwirten und Verbänden auch im benachbarten Ausland (Österreich, Südtirol, Schweiz, Italien) herumgesprochen. Immer öfter erreichen uns Anfragen, Informationen weiterzugeben und oder den Bauerngruppen zu helfen, ihr Anliegen, ebenfalls im Haltungsbetrieb gewerblich schlachten zu dürfen, zu unterstützen. 2013 beantragte der erste Schweizer Bauer die Genehmigung der Weideschlachtung unter Nutzung des Trailers der Fa. ISS-Innovative Schlachtsysteme. 2015 wurde sie ausgesprochen.

### Die Schlachtung mit mobilen Schlachteinheiten

Inzwischen suchen immer mehr Landwirte auch für „nicht ganzjährig im Freien gehaltene“ Rinder sowie für Schafe und Schweine nach einer Möglichkeit des Schlachtens im Haltungsbetrieb. Vereinzelt wurde dies bereits von Behörden zugelassen, stößt aber vielerorts auf Vorbehalte oder Ablehnung. Anders als bei der Schlachtung im Haltungsbetrieb extensiver Rinder

(Kugelschuss) sind bei der Schlachtung nicht extensiv gehaltenen Rinder mit Bolzenschuss (z.B. im Behandlungsstand, Fressgitter) auch die 60 Sekundenfrist zwischen Betäuben und Entbluten einzuhalten. Die Transportdauer zur Schlachtstätte darf eine Stunde ebenfalls nicht überschreiten. Das Entbluten des Tieres und der Transport haben in einer EU-zugelassenen Schlachteinheit/Trailer stattzufinden, da hier die Vorschrift weiterhin gültig ist, dass Tiere „lebend in den Schlachthof zu verbringen sind“.

Die mobile Schlachteinheit ist durch das EU-Hygiene- und das Tierschutzrecht gedeckt (Erwägungsgrund 18 der EU-Hygiene-VO 853/2004 und Erwägungsgrund Nr. 40 der Tierschutz-Schlacht-VO 1099/2009). Ihre konkrete EU-Zulassung als Teil einer Schlachtstätte erfolgt auf Basis der EU-VO 853/2004 Anhang III, Abschnitt I, Kapitel IV 2 c bzw. Abschnitt VI (Notschlachtungen in einem Schlachthof). Die Zulassung der mobilen Schlachteinheit

wird daher von demjenigen Schlachtbetrieb beantragt, der den Schlachtkörper aufnehmen wird.

So erhielten 2012 sieben Betriebe im Aachener Raum ganz offiziell die Genehmigung, Rinder im Haltungsbetrieb durch Bolzenschuss betäuben und anschließend töten zu dürfen. Als Voraussetzung galt eine mobile, EU-zugelassene Schlachtbox/-Trailer oder mobile Schlachteinheit zur hygienisch einwandfreien Beförderung sowie der Erwerb der Sachkunde im Umgang mit dem Bolzenschussgerät (8).

Um eine Genehmigung bemühen sich derzeit zwei Initiativen. Im südlichen Schwarzwald haben dazu sechs ökologisch wie konventionell wirtschaftende Betriebe eine Interessengemeinschaft „IG Schlachtung mit Achtung“ gegründet. Sie hat es sich zur Aufgabe gemacht, Rindfleisch von Tieren zu vermarkten, die stressarm im Haltungsbetrieb getötet werden. Da es sich nicht nur um Rinder aus extensiver Haltung handelt, sollen die Tiere mit Bolzen-

schuss betäubt und anschließend in einer EU-zugelassenen mobilen Schlachteinheit getötet werden. Regionale Schlachtstätten übernehmen das Weitere. Geplant ist eine Vermarktung von rund 200 Rindern pro Jahr über den Lebensmittel Einzelhandel. Eine weitere Gruppe besteht derzeit aus 13 an diesem Verfahren interessierten Biobetrieben.

Zwischen den Bundesländern gibt es große Unterschiede im behördlichen Umgang mit solchen Initiativen. In Niedersachsen wird das Schlachten im Haltungsbetrieb unter Verwendung einer mobilen Schlachteinheit derzeit nur für Notschlachtungen zugelassen. In Bayern hingegen wird dieses Schlachten im Haltungsbetrieb nicht mehr als „Grauzone“ betrachtet, wenn es im Rahmen des im EU-Recht verankerten Verfahrens, d.h. unter Verwendung einer mobilen Schlachteinheit vollzogen wird. Noch gibt es große Unsicherheiten sowohl seitens der Überwachungsbehörden als auch der Betriebe. Um dieses Verfahren stärker in der Praxis zu verankern, bedarf es einer Beschreibung „guter fachlicher Praxis“ und darauf aufbauender Leitlinien (nach 1099/2009). Dann erst wird ein abgestimmteres Vorgehen der Behörden möglich und die Betriebe erlangen Rechtssicherheit.

### Mobile Schlachteinheiten

Handelt es sich um die Schlachtung einzelner Rinder, die ganzjährig im Freien leben (Bolzen- oder Kugelschussbetäubung), so ist die Nutzung einer mobilen Schlachteinheit nicht zwingend (rechtlich) vorgeschrieben. Dennoch ist sie empfehlenswert, um den hygienisch einwandfreien Transport des getöteten Rindes zum Schlachtbetrieb zu gewährleisten.

Handelt es sich hingegen allgemein um eine Schlachtung im Haltungsbetrieb, die losgelöst von der ganzjährigen Rinder-Freilandhaltung ist, so ist die Nutzung einer mobilen Schlachteinheit nach den Vorgaben der EU-VO 853/2004 unerlässlich.

Mit der Entwicklung einer mobilen Schlachteinheit, die als Teil einer EU-zugelassenen Schlachtstätte anerkannt werden kann, gelang es 2001 dem Pionierbetrieb

Maier in Balingen, gleich zwei Fliegen mit einer Klappe zu schlagen: Das Betäuben des Tieres konnte ohne Separieren mit Hilfe des Kugelschusses erfolgen und das betäubte Tier konnte lebend (nach rechtlicher Definition: Die Tötung erfolgt durch Blutentzug) in diese mobile Schlachtbox (MSB) verbracht werden. Damit war der im EU-Recht fixierten Vorschrift (VO 853/2004), dass Tiere lebend in den Schlachthof verbracht werden müssen, Genüge getan.

In Zusammenarbeit mit der Universität Kassel erfolgte im Jahr 2009 eine Weiterentwicklung dieser Schlachtbox durch das junge Unternehmen ISS-Innovative Schlachtsysteme. Im Unterschied zur MSB des Betriebes Maier ist dieser Trailer als Anhänger für PKW konzipiert. Er ist ausgestattet mit einer Blutauffangwanne und einem Handwaschbecken, auf Wunsch mit einem oder zwei Schragen und einer Seilwinde. Ausserdem lässt er sich nach Wunsch ausstatten mit einer Seilwinde und je nach Bedarf bietet er Platz für ein oder zwei Rinder. Zudem kann auch die Seitenbordwand herausgenommen werden, was die Beladung mit dem Frontlader vereinfacht.

Die Investition in eine mobile Schlachteinheit (mobile Schlachtbox oder Trailer) kann gerade für diejenigen Landwirte eine Option sein, für die sich eine Investition in einen eigenen Schlachtbetrieb auf dem Hof nicht lohnt. Da die Zulassung an die den Schlachtkörper aufnehmende Schlachtstätte gebunden ist, öffnen sich auch hier interessante Möglichkeiten für regionale Schlachtunternehmen, diesen Betrieben weitergehende Dienstleistungen anbieten zu können. Eine wesentliche Voraussetzung dafür ist natürlich, dass der aufnehmende Schlachtbetrieb über eine geeignete Vorrichtung (z.B. Rohrbahn) verfügt oder einen ausreichend breiten Zuweg zum Schlachtraum (z.B. für Schragen-transport), um das tote Tier aufnehmen zu können.

Diese Chance hat der Schlachtbetrieb des Unternehmens Vion in Pfarrkirchen ergriffen. Zunächst um „notgeschlachteten“ Tieren bessere Vermarktungschancen geben zu können, erwies sich die mobile Schlachteinheit des Unter-



» Vollständige Einheit zum Schneiden und Zerlegen von Fleisch, Geflügel und Fisch, angetrieben sowohl mit Strom als auch mit Druckluft.

» Justierungsfreie gehärtete, langlebige, in der Schweiz hergestellte Qualitätsklingen.

» Das Handstück mit geringem Gewicht ist ergonomisch geformt für höheren Komfort und geringere Ermüdungserscheinungen.

» Unsere biegsamen Antriebswellen sind mit Antriebsmotoren anderer Hersteller zum grossen Teil kompatibel.

**SUHNER**  
 Suhner Abrasive Expert Ltd. P.O. Box CH-5201 Brugg  
 www.suhner-turbo-trim.com peter.huber@suhner.com Phone +41 56 464 28 90

**Karl Schermer GmbH & Co. KG** Einsteinstrasse 51, D-76275 Ettlingen  
 www.karl-schermer.de info@karl-schermer.de Telefon +49 (0) 7243 5807-0

nehmens auch nach Wegfall dieser Unterscheidung (9) als ein Angebot an die Landwirte, die Schlachtungen im Haltungsbetrieb oder den Kugelschuss auf der Weide durchführen wollen. Begleitet und genehmigt wurde dieses Projekt durch das Veterinäramt Rottal-Inn.

Seitens der Schlachtunternehmen könnte es künftig aus Arbeitsschutzgründen heraus ein höheres Interesse an diesem Verfahren geben. Immer wieder berichten Metzger und Schlachthofbetreiber vom schwierigen Handling der zunehmend extensiv bzw. mit weitaus weniger Kontakt zum Menschen gehaltenen Rindern beim Abladen und Eintreiben. Spezielle Rinder, wie die Schottischen Highlandrinder, können oft ohne vorheriges Entfernen der Hörner nicht durch die schmalen Eintriebsgänge geführt werden. Die Anlieferung der Schlachtkörper wäre für Tier und Mensch eine Entlastung.

## Ausblick

Nicht nur Tierschutz und Verbraucherswünsche, auch handfeste Gründe des Arbeitsschutzes könnten in Zukunft der weiteren Verbreitung dieser Verfahren Nachdruck verleihen. Klar ist: es sind direktvermarktende Betriebe, die auf hohe Wertschöpfung aus ihren Produkten zielen und dazu alle Möglichkeiten ausnutzen wollen und müssen, die diese Verfahren benötigen und sich auf einen verständnisvolleren Umgang der Zulassungsbehörden verlassen können müssten.

## Anmerkungen

- (1) Seminare des Verbandes der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung zusammen mit ISS-Innovative Schlachtsysteme, finanziert durch das BÖLN und organisiert durch die Fibl GmbH. Siehe: [www.biofleischhandwerk.de](http://www.biofleischhandwerk.de)
- (2) Tierschutz-Schlachtverordnung vom 20.12.2012, § 3 Allgemeine Grundsätze
- (3) Erwägungsgrund 18 der EU-Lebensmittelhygiene-VO 853/2004 und Erwägungsgrund Nr. 40 der EU-Tierschutz-Schlacht-VO 1099/2009.
- (4) [www.mobilslakt.no](http://www.mobilslakt.no); Betreiber: Torill Malmström
- (5) <https://www.finedininglovers.com/stories/ethical-meat-halsingestintan/> / <http://www.kometos.com/en/news.link>; [www.kometos.com/site?node\\_id=168&language=en](http://www.kometos.com/site?node_id=168&language=en)
- (6) <http://www.hornickel.com/>
- (7) Tierärztliche Vereinigung für Tierschutz e.V. (TVT); Merkblatt Nr. 136, Bramsche. Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung (vlhf), Merkblatt Nr. 2, Kassel. [www.biofleischhandwerk.de](http://www.biofleischhandwerk.de)
- (8) <http://www.aachener-zeitung.de/lokales/region/wenn-schon-sterben-dann-auf-dem-hof-1.644910>
- (9) Seit Mai 2014 ist die rechtliche und vermarktungs- sowie bezahlungswirksame Unterscheidung in Fleisch aus „auf dem Schlachthof notgeschlachteter“ Tiere und „außerhalb des Schlachthof notgeschlachteter“ Tiere (gemäß Anhang 8 der TierLMHV bzw. gemäß Anhang III, Abschnitt I, Kapitel VI der EU-VO 853/2004) weggefallen. Daher bedarf es für Notschlachtungen auf dem Haltungsbetrieb nicht mehr zwingenderweise eine EU-zugelassene mobile Schlachteinheit.

## Literatur

Die Liste der verwendeten Literatur kann bei der Redaktion angefordert werden.



### Dr. Andrea Fink-Keßler

ist Agrarwissenschaftlerin im Netzwerk der „Landforscher“ ([www.landforscher.de](http://www.landforscher.de)) und Geschäftsführerin des Verbandes der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung e.V. ([www.biofleischhandwerk.de](http://www.biofleischhandwerk.de))



### Dipl. Ing. agr. Lea Trampenau

ist Agrarwissenschaftlerin, Inhaberin und Geschäftsführerin der Unternehmen ISS-Innovative Schlachtsysteme ([www.innovative-schlachtsysteme.de](http://www.innovative-schlachtsysteme.de)) und Goldburger ([www.goldburger.net](http://www.goldburger.net))

Anschrift der Verfasserinnen  
Dr. Andrea Fink-Keßler,  
Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung e.V., Tischbeinstr. 112, 34121 Kassel, [afk@agrar-regional-buero.de](mailto:afk@agrar-regional-buero.de)

Dipl.-Ing. Lea Trampenau,  
ISS - Innovative Schlachtsysteme,  
Hindenburgstr. 23,  
21335 Lüneburg,  
[trampenau@iss-tt.de](mailto:trampenau@iss-tt.de)