



In gewohnter Umgebung bleiben können – das hilft den Tieren auf ihrem letzten Gang.

Stressfrei bis zum Schluss

Den Tieren die Schlachtung möglichst stressfrei zu gestalten, ist nicht nur Forderung des Tierschutzes. Auch die Fleischqualität ist höher, wenn das Tier weitgehend angstfrei die letzten Momente erlebt. **Gabriel Werchez Peral** hat sich umgehört, welche Alternativen es beim Schlachten jenseits der Massenabfertigung gibt.

Werden Tiere möglichst schonend und stressfrei geschlachtet, entspricht dies nicht nur den Werten des Tierschutzes. Vielmehr wirkt sich dies auch positiv auf die Fleischqualität aus. Kriterien wie Zartheit, Fleischfarbe und Wasserhaltevermögen werden dadurch maßgeblich beeinflusst. Dabei ist eine angemessene Behandlung der Tiere beim Schlachten von Beginn an ausschlaggebend, also bereits ab der Trennung von der Herde. Und schließlich muss diese bis zum Schluss fortgeführt werden, also beim Verladen, Transport, Entladen,

beim Zutrieb zum Betäubungsverfahren sowie bei der Betäubung und der Tötung selbst. Kommt es bei Tieren auf ihrem letzten Gang zu Stress, ist eine verminderte Schlachtkörper- und Fleischqualität die Folge. Da gerade ökologisch wirtschaftende Tierhalter ihr Vieh oft in kleineren, ökozertifizierten Betrieben schlachten lassen und das Tierwohl auch aufgrund der Verbandsrichtlinien hier auf den verschiedenen Produktionsstufen einen hohen Stellenwert hat, sind stressfreie Schlachtungsmethoden im Ökolandbau interessante Alternativen. ▷

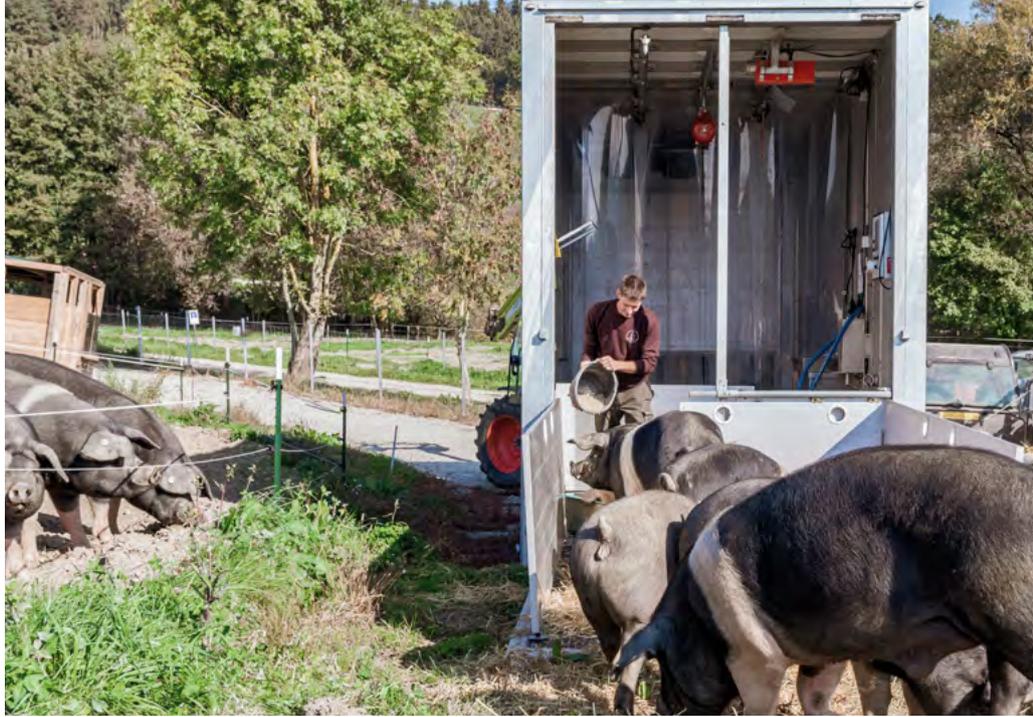
Der mobile Schlachthanänger erspart den Tieren lange Transportwege und Stress beim Schlachten.

er dessen Innenraum als Schlachtraum mit Kran, Brühwanne und allem anderen aus. Den zugehörigen Anhänger funktionierte er zum Zerlegewagen um und installierte dort alle notwendigen Geräte wie Fleischwolf, Stopf- und Verpackungsmaschine. Nach dem Ausnehmen werden die Tierhälften in den mitgebrachten Kühlwagen geladen. Dann folgt die amtliche Fleischbeschau und nach der entsprechenden Reifungszeit kehrt Kürten mit dem Metzgereianhänger zurück zur Verarbeitung des Tiers. Auf eines besteht er: „Der Kunde muss dabei mithelfen, alleine ist das in so kurzer Zeit nicht zu schaffen.“ 80 Prozent der Kunden seien kleinere Betriebe, die ihre Tiere artgerecht halten. Wenn die Schweine bis zum Bauch im Mist stehen, kommt Kürten nicht wieder. Er ist der einzige mobile Metzger in Deutschland, der die EU-Zulassung hat und dessen Produkte deshalb auch verkauft werden dürfen.

Teilmobil als Alternative

Unter dem Namen „Operationelle Gruppe Extrawurst“ setzt sich eine Gruppe aus Landwirten, Metzgern, Forschung, Verbänden und Verwaltung für die stressfreie Schlachtung von Rindern, Schafen und Ziegen ein. Sie haben dazu das Projekt der Europäischen Innovationspartnerschaft (EIP) gestartet.² Um den Rindern Lebendtiertransporte zu ersparen, kommt der Schlachter mit einer teilmobilen Schlachteinheit auf den Hof. Dort wird das Rind fixiert und mit einem Bolzenschussgerät betäubt und dann – betäubt, aber noch lebend – mit einer Seilwinde in den Anhänger gezogen. Der Schlachter setzt darin den tödlichen Schnitt. Juristisch sei das möglich, weil man den Anhänger als Teil des Schlachtbetriebs interpretiere, sagt Ingo Franz vom Regierungspräsidium Kassel. Da die Schlachtung von Tieren grundsätzlich nur in einem EU-zugelassenen Betrieb möglich ist, muss auch der mobile Schlachtraum von der zuständigen Behörde als Teil des stationären Betriebs für diesen Zweck zugelassen werden. Das Rind muss dann zur Verarbeitung innerhalb einer Stunde in den Schlachthof gebracht werden. Im Werra-Meißner- und im Wetteraukreis gab es bereits die ersten Schlachtungen mit dem neuen Verfahren. Finanziert wird das Projekt „Extrawurst“ von der EU und dem Land Hessen mit 170 000 Euro. Ziel sind Leitlinien und Schulungsunterlagen für Schlachtunternehmer und Landwirte, um bundesweit eine rechtssichere Einführung der teilmobilen Schlachtung zu ermöglichen.

Viele kleinere Schlachthöfe legen besonderen Wert auf eine stressarme Schlachtung (siehe auch Interview Bayer, S. 26 f.). Einer davon ist der Schlachthof des Naturverbunds in Wach-



tendonk nahe Kleve in Nordrhein-Westfalen. Im ökologisch zertifizierten Familienbetrieb werden rund 500 Schweine und 40 Rinder pro Woche geschlachtet. Dabei gelten verschiedene Gütekriterien. Jeder Landwirt liefert seine Tiere eigenverantwortlich an, die Transportdauer darf maximal zwei Stunden betragen. Vertraglich festgelegte Transportbedingungen werden von geschulten Mitarbeitern des Schlachthofs kontrolliert, die einen festen Lohn erhalten, und nicht – wie sonst oft üblich – nach Akkord bezahlt werden (siehe Artikel Bernhard, S. 24 f.). Nach Anlieferung haben Schweine mindestens sechs Stunden Zeit für die Eingewöhnung, um die Stresshormone zu reduzieren. Im Wartestall befinden sie sich in der gewohnten Mastgruppe. Beim Zutrieb zur Betäubung werden nur Treibbretter eingesetzt. Sollten sie auf dem Weg stehen bleiben, werden sie auf den letzten zwei Metern automatisch auf einem Rollband gefahren.

Unterschiedliche Techniken zur stressfreien Schlachtung werden im Ökolandbau erprobt. Hier sind auch aufgrund der geringen Schlachtzahlen (siehe SÖL-Grafik, S. 33) und der diversen Haltungsformen verschiedene Nischentechniken gefragt, die dem Wunsch nach möglichst wenig Stress auf dem letzten Gang gerecht werden. Für das massenhafte Schlachten sind diese Lösungen bisher freilich weniger geeignet. Doch solange in der Branche Klasse statt Masse ein Qualitätskriterium ist, werden stressfreie Schlachtungsmethoden weiterentwickelt und verbessert werden. □

► **Zum Weiterlesen:** Tierärztliche Vereinigung für Tierschutz e.V. (2013): **Kugelschuss auf der Weide als Betäubungs-/Tötungsverfahren zur Schlachtung von Rindern**. Merkblatt Nr. 136, Bramsche; Trampenau, L., A. Fink-Keßler (2016): **Tierwohl und Fleischqualität treffen sich**. In: Kritischer Agrarbericht, S. 251–255. Abrufbar unter kurzlink.de/trampenau_2016; Operationelle Gruppe Extrawurst: **EIP-Vorhaben: Entflechtung des Schlachtverfahrens für Rinder und kleine Wiederkäuer (Konzept)**. Abrufbar unter kurzlink.de/extrawurst