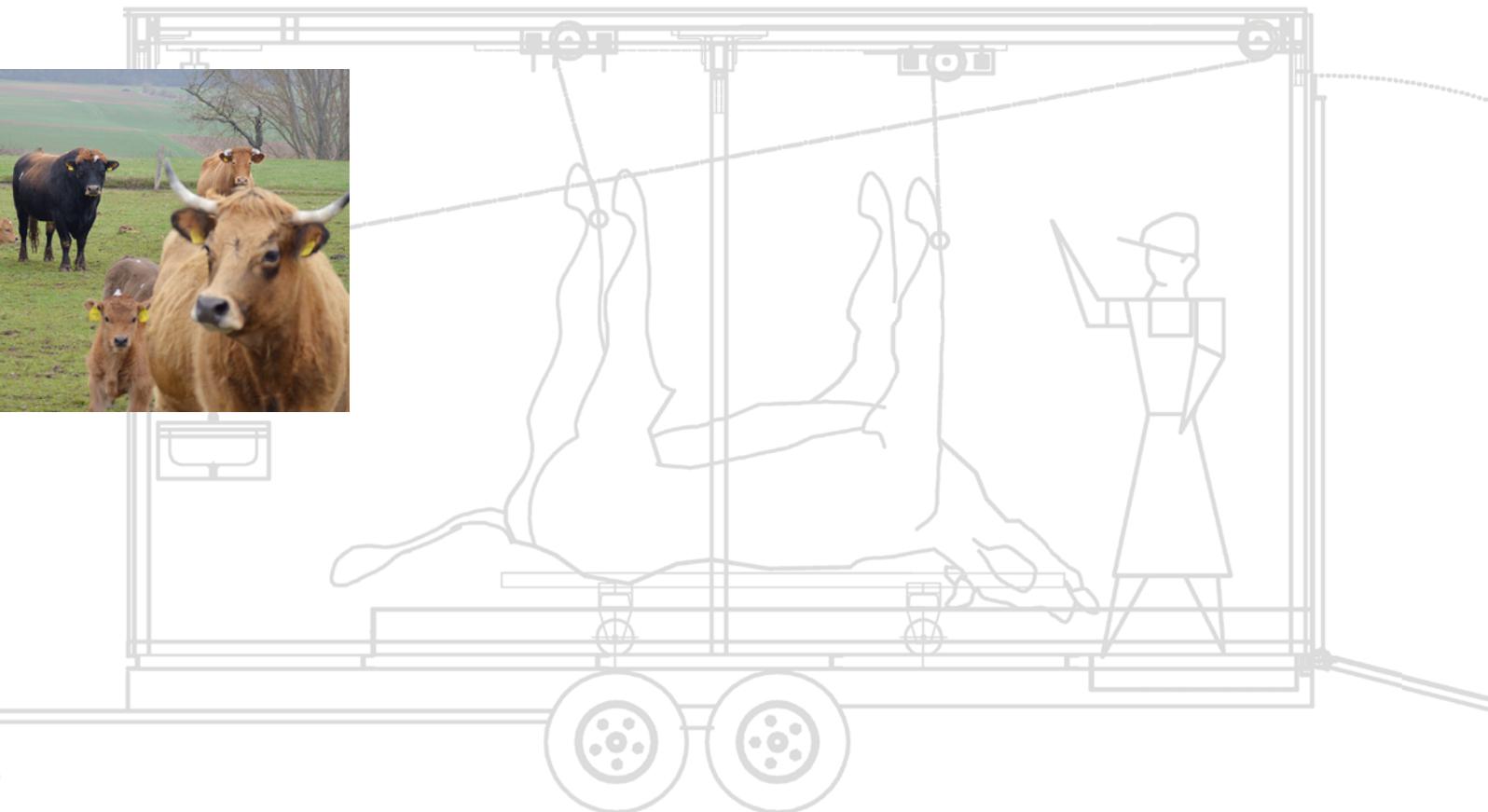


Teilmobiles Schlachten von Rindern

Handreichung für die Praxis

Ergebnisse des Europäischen Innovations-Partnerschafts-Projektes (EIP) »Innovative Schlachtsysteme«
der Operationellen Gruppe »Extrawurst« in Hessen
(Laufzeit 2017 bis 2019)



Impressum

Autorenteam: OG Extrawurst

Lead-Partner

Büro für Agrar- und Regionalentwicklung /
Die Landforscher

Ansprechpartnerin: Dr. Andrea Fink-Keßler

Tischbeinstr. 112, 34121 Kassel

afk@agrar-regional-buero.de

www.landforscher.de

Sowie:

Hessisches Ministerium für Umwelt, Klima-
schutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz –

ELER-Verwaltungsbehörde – Referat VII 6

Mainzer Straße 80, 65189 Wiesbaden

eler@umwelt.hessen.de

www.eler.hessen.de

Gestaltung/Satz: Bettina Brand, München

Es gibt viele Gründe und Notwendigkeiten, Lebendtiertransporte zu vermeiden

Ein gutes Leben bis zum Ende

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«. 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 oftmals lange Transport zum Schlachter, für viele Tiere auch die erste Fahrt in ihrem Leben sowie das Warten in den Warteställen unter Futterentzug, das Eintreiben und Fixieren in der Tötungsfalle – all diese »prämortalen Belastungszustände« bedeuten für die Tiere – kurz gesagt – Stress.

Tierschutz und optimale Wertschöpfung

Genau das wollen viele Landwirte vermeiden und dies nicht nur aus Gründen des Tierschutzes, sondern auch, um eine optimale Wertschöpfung (d. h. Fleischqualität) mit ihren Tieren zu erzielen. Hier gibt es offenbar enge Zusammenhänge: Entscheidenden Einfluss auf die Fleischqualität, der die »Schlachtkörperqualität« zugrunde liegt, haben prämortale wie postmortale Prozesse.

Die *prämortalen Einflussfaktoren* umfassen nicht nur Genetik, Fütterung und Haltung der Tiere, sondern auch das Töten. Hierbei besonders wichtig ist das gesamte Handling der Tiere: die Trennung von der Herde, das Verladen, der Transport, das Entladen und die Zuführung zum entsprechenden Betäubungsverfahren, außerdem die Betäubung und Tötung selbst. Dabei ist ein achtsamer und professioneller Umgang mit den Tieren notwendig, der qualifizierte ethologische, also verhaltensbiologische, Grundkenntnisse voraussetzt. Hinlänglich erforscht sind inzwischen die Zusammenhänge von prämortalen Belastungen (»Stress«) und verminderter Schlachtkörper- und damit Fleischqualität.

Die *postmortalen Einflussfaktoren* umfassen den Reifeprozess, die Hygiene, die Temperatur, die Luftfeuchte sowie die Zerlegung und die Qualität der Zuschnitte. Prämortaler Stress kann diese Faktoren beeinträchtigen: Stressbedingt gelangen mehr Erreger durch die Darmpassage, stressbedingt werden Reifeprozesse des Rindfleisches verzögert oder auch die Reifung der Rohwurst riskanter.

Verbraucher wollen Tierschutz und hohe Fleischqualität

Nicht zuletzt durch ein sich änderndes Verbraucherbewusstsein rückt die Prozessqualität zunehmend in den Fokus. So beurteilen immer mehr Verbraucher ein Stück Fleisch heute nicht mehr allein nach den Parametern der Fleischbeschaffenheit, sondern ihr Wissen um die Herkunft und den möglichst tiergerechten und ethischen Erzeugungsprozess beeinflusst für sie den Genusswert maßgeblich mit.

Um also ein wirklich »gutes Stück Fleisch« zu erzeugen, zu veredeln und zu essen, gilt es, diese Prozessqualität im Blick zu haben, den Tieren ein gutes Leben zuzugestehen, die Betäubung und Tötung ohne Stress und Angst durchzuführen und die Reifungsprozesse so optimal zu gestalten, dass die Qualität des Fleisches erhalten bleibt.

Arbeitsschutz und neue Angebote für Schlachtunternehmen

Lassen sich Rinder im landwirtschaftlichen Betrieb oftmals noch vergleichsweise leicht auf den Transporthänger treiben, wird das Abladen bei der Schlachtstätte hingegen für Mensch und Tier oftmals zur Qual: vereinzelt, verängstigt oder bockig, mit unbekanntem Gerüchen konfrontiert soll das Rind im Schlachtbetrieb in die meist als dunkle Sackgasse konzipierte Fixier- und Betäubungsbox eingetrieben werden. Das ist für die arbeitenden Menschen gerade in handwerklichen Schlachtunternehmen unter Umständen gefährlich. Immer mehr Metzgereien verzichten mit aus diesem Grund (und/oder weil sie den notwendigen Raum für die geforderte Fixiereinheit nicht haben) auf das Schlachten von Großvieh. Eine Anlieferung des getöteten Tieres hingegen würde gerade diesen Betrieben eine neue Perspektive bieten, wieder selbst zu schlachten und regional erzeugtes Fleisch zu vermarkten.

OG Extrawurst und das EIP-Projekt »Innovative Schlachtsysteme«

Das EIP-Projekt »Innovative Schlachtsysteme« wurde 2017 genehmigt und hat eine Laufzeit bis September 2019. Unser Ziel war es, eine Schlachtung für nicht ganzjährig im Freien gehalten Rinder zu ermöglichen, dazu technische Entwicklungen, aber auch eine Leitlinie zu entwickeln, die möglichst bundesweit künftige Genehmigungen dieser Verfahren erleichtern sollte.

Wir haben zwei Schlachtunternehmen und zwei landwirtschaftliche Betriebe gefunden, in Nordhessen und in Südhessen, die am Verfahren Interesse hatten. In einem langen Prozess mit den Überwachungs- und Zulassungsbehörden haben wir Ende 2018 die vorläufige Zulassungen bekommen und konnten die Probeschlachtungen durchführen und aus diesen Erfahrungen heraus die technischen Anteile (Hänger,

Fixierstand, Schragen) verbessern und die Leitlinie entwickeln.

Mitglieder der Operationellen Gruppe: Fünf landwirtschaftliche Betriebe · Schlachtbetriebe Rohde und Hofmann · Innovative Schlachtsysteme ISS · Schlachtanlagenbau Ochs · Handwerkliche Fleischerfachberatung Lindauer · Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung vlhf · Vereinigung Hessischer Direktvermarkter VHD

Assoziierte Partner: Gerty-Strohm-Stiftung · Universität Kassel, zwei Vertreter von Veterinärbehörden · Kreisbauernverband Werra-Meißner-Kreis · Öko-Modellregion Nordhessen · Bioland-Landesverband Hessen e.V.

Weideschlachtung – Kugelschuss – teilmobile Schlachtung – mobile Schlachtung

Wer Fleisch vermarkten will, muss eine **gewerbliche Schlachtung** durchführen.

Für alle Schlachttiere gilt dabei: Sie dürfen nur in einem EU-zugelassenen Schlachthof geschlachtet werden und sie müssen lebend in diesen Schlachthof verbracht werden.

Das Vermeiden von Lebendtiertransporten – das ist vom Gesetzgeber nur in speziellen Fällen vorgesehen. So dürfen Damwild und Bisons im Haltungsbetrieb getötet und tot in den Schlachthof verbracht werden. Auch Notschlachtungen verletzter Tiere dürfen im Haltungsbetrieb durchgeführt werden.

Für das Vermeiden von Lebendtiertransporten bei gesunden Rindern, die einer gewerblichen Schlachtung zugeführt werden sollen, gibt es in Deutschland zwei Wege. Diese sind abhängig vom Haltungsvorgang der Rinder.

- Die Rinder werden ganzjährig im Freien gehalten.
- ➔ Hier darf eine Weideschlachtung durchgeführt werden, auch oft »Kugelschuss auf der Weide« genannt.

- Die Rinder werden nicht das ganze Jahr im Freien gehalten.
- ➔ Hier muss das Schlachtunternehmen auf den Betrieb kommen und eine voll- oder eine teilmobile Schlachtung durchführen.

Weideschlachtung

Der Kugelschuss auf der Weide hat gegenüber den herkömmlichen Verfahren den entscheidenden Vorteil, dass die Tiere ohne Anwendung von Zwangsmaßnahmen dort sterben, wo sie gelebt haben. Dies entspricht den Tierschutzgrundsätzen.

Die Rechtsgrundlage für eine Weideschlachtung gibt die nationale Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (TierLMHV). Im 2011 neu gefassten Paragraph 12 Absatz 2 TierLMHV steht:

Einzelne Huftiere der Gattung Rind, die ganzjährig im Freiland gehalten werden, dürfen mit Genehmigung der zuständigen Behörde im Haltungsbetrieb geschlachtet oder zur Gewinnung von Fleisch für den menschlichen Verzehr getötet werden (...).

Dass zur Betäubung des Tieres eine Feuerwaffe eingesetzt werden kann, regelt die Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 »Tierschutz-Schlachtverordnung«. Der Kugelschuss gilt als Betäubungsverfahren, das auch zum Tod führen kann. Das eigentliche Töten der Tiere ist der Blutentzug durch den Brust- oder Halsschnitt.



Links: Aubrac-Herde mit Deckbullen in ganzjähriger Weidehaltung. Rechts: Weideschlachtung des Deckbullen mit Kugelschuss und amtstierärztlicher Überwachung.

Der Kugelschuss ist nicht zwingend verbunden mit der Weideschlachtung. Theoretisch gesehen könnte auch der Bolzenschuss zur Betäubung eingesetzt werden.

Die Weideschlachtung muss beantragt und genehmigt werden. Der Schütze muss über einen Waffenschein und über den speziellen Sachkundenachweis für Weideschlachtung verfügen. Das Blut muss aufgefangen und ordnungsgemäß über den Schlachtbetrieb entsorgt werden. Innerhalb einer Stunde muss das getötete Rind in einem Hänger, aus dem kein Blut auslaufen kann, zum weiterverarbeitenden Schlachtbetrieb gefahren werden.

Nähere Informationen zur Weideschlachtung/ Kugelschuss auf der Weide siehe letzter Abschnitt »Hinweise« (Seite 16).

Worüber wir NICHT sprechen: Hausschlachtungen.

Im Dialog mit den Zulassungs- und Überwachungsbehörden kommt es leicht zu Missverständnissen, wenn vom »Schlachten im Haltungsbetrieb« gesprochen wird. Die Behörden verstehen in der Regel darunter »Hausschlachtungen«. Bei einer Hausschlachtung dürfen die eigenen Nutztiere direkt auf dem landwirtschaftlichen Betrieb aber **nur für den Eigengebrauch** geschlachtet werden. Dieses Fleisch darf nicht vermarktet oder abgegeben werden, auch nicht an die Gastronomie oder bei Hoffesten. Es muss von der Familie verzehrt werden.

Hier jedoch geht es um **gewerbliche Schlachtungen unter der Verantwortung des Schlachtunternehmers**. Im Dialog sollte daher immer nur von »Vermeiden von Lebendtiertransporten« gesprochen werden oder davon, dass »der Schlachter zum Rind kommt«.

Mobile oder teilmobile Schlachtung

Bei diesen Verfahren handelt es sich um gewerbliche Schlachtungen, die alle Vorschriften einhalten müssen.

Bei der **vollmobilen Schlachtung** kommt der Schlachtunternehmer auf den Hof und führt von der Fixierung, Betäubung der Rinder oder des Rindes über das Töten, Ausnehmen, Aushäuten und Vierteln **alle Arbeiten im geschlossenen Trailer** durch. In der Regel verfügt dieser noch über eine Kühleinheit. Dieser Trailer muss eine komplette EU-Zulassung erhalten.

Vollmobile Schlachttrailer gibt es in Deutschland erst in Ansätzen. In NRW hat Matthias Kürthen für einen mobilen Schlachthof eine Zulassung bekommen. Seit langem schon arbeitet die Firma Fleischtechnik Robert Hornickel in Thüringen (<http://www.hornickel.com/>) an mobilen Lösungen (von Wurstküchen bis vollmobilen Schlachtanlagen). Im europäischen Ausland gibt es diese Schlachttrailer in Schweden (<https://www.halsingestintan.se>), in Norwegen und auch im Vereinigten Königreich.

Bei der **teilmobilen Schlachtung** wird der Schlachtprozess räumlich und zeitlich entflochten.

Das Schlachtunternehmen kommt mit einer mobilen Schlachteinheit auf den Haltungsbetrieb und führt dort nur die ersten Schlachtschritte durch: Fixieren, Betäuben und Töten durch Blutentzug. Anschließend fährt er das tote Tier in den stationären Teil seines Schlachtunternehmens und führt dort die weiteren Schritte durch. Dieser stationäre Schlachtbetrieb darf nicht weiter als 45 Minuten vom Haltungsbetrieb entfernt sein.

Nachfolgende Übersicht zeigt noch einmal die Unterschiede zwischen den Verfahren:

Übersicht 1: Schlachtprozesse der unterschiedlichen Verfahren

Schlachtprozess	Weideschlachtung/ Kugelschuss auf Weide	Teilmobile Schlachtung	Vollmobile Schlachtung
Schlachttieruntersuchung	X	X	X
Fixierung des Rindes	entfällt*	X	X
Betäubung	X	X	X
Entblutung	X	X	X
Auffangen des Blutes	X	X	X
Transport zum stationären Schlachtunternehmen	X	X	entfällt
Enthäuten			X
Ausnehmen			X
Zerlegen		Im stationären Teil des Schlachtunternehmens	X
Entsorgung des Blutes etc.			X
Kühlung			X

* Ausnahme: Wenn bei Weideschlachtung mit Bolzenschuss betäubt wird, muss eine Fixierung des Rindes erfolgen.

Teilmobile Schlachtung von Rindern

Bei der teilmobilen Schlachtung kommt der Schlachter zum Rind und führt dort nur die ersten Schritte (Fixieren, Betäuben, Entbluten) durch. Er fährt dann mit dem getöteten Rind zum stationären Teil seines Unternehmens und führt dort alle weiteren Schritte durch. Dadurch entfallen für das Tier der Transport, das Einführen in den Schlachtraum und damit die wesentlichen Stressfaktoren. Aus Sicht der Veterinäre und der Lebensmittelhygiene herausfordernd sind die Schnittstellen zwischen landwirtschaftlichem Betrieb und Schlachtbetrieb, die sich zwangsläufig durch die räumliche Nähe ergeben. Beides ist gut und sorgfältig zu gestalten und jeweils für die Schlachtung vorzubereiten.

Nachfolgende Beschreibung zeigt die Lösung, die wir im Rahmen des Projektes »Innovative Schlachtverfahren für Rinder« entwickelt haben. Andere technische Lösungen sind möglich (siehe genauer Abschnitt »Welche Technik?«, Seite 9).

■ Das zu schlachtende Tier soll Blickkontakt zu seiner Herde behalten können, sowohl beim Separieren als auch beim Fixieren.

➔ Lösung: Der Betrieb hält eine Fixiereinrichtung vor (im Projekt haben wir den Betäubungsstand von Patura gewählt (siehe nächster Abschnitt »Welche Technik?«, Seite 9). Dieser Fixierstand ist sowohl als Behandlungsstand wie auch als Betäubungsstand geeignet. Die Tiere kennen diesen Stand von den Behandlungen (z. B. Ohrmarken einziehen, Blutentnahme). Er ist optimalerweise so aufgestellt, dass das darin fixierte Tier noch Blickkontakt zur Herde hat.

Zugleich ist der Fixierstand nach dem Bolzenschuss und dem Zusammenbrechen des Tieres so schnell zu öffnen, dass das Tier unverzüglich herausgezogen werden kann. Es darf sich dabei mit den Hörnern nicht verfangen! Außerdem sollte es möglichst zu einer Seite hin fallen, sodass die Beine schneller angeschlungen werden können.

■ Das Tier sollte nicht in Kontakt mit Schmutz am Boden kommen, auch weil eine hygienische Schlachtung mit sauberen Tieren leichter zu erreichen ist. Daher sollte der Untergrund zwischen Fixierstand und mobilem Schlachtanhängers sauber und leicht zu reinigen sein, damit es nicht zu zusätzlichen Verunreinigungen kommt.

➔ Lösung: Aufstellen der Fixiereinrichtung und der mobilen Schlachteinheit auf befestigten Flächen wie einer betonierten Futtertenne oder befestigten Hoffläche, Zutrieb des Schlachtieres zu dieser Stelle

gegebenenfalls mit zwei bis drei Begleittieren in einem Treibwagen. Reinigung des befestigten Bodens mit Besen und Wasser sollte möglich sein. Bei unbefestigtem Boden sind Platten auszulegen. Wir haben uns bei den Probeschlachtungen in einem Betrieb für stabile Plexiglasplatten entschieden, weil diese leicht zu reinigen und zu entfernen sind. Im anderen Betrieb gab es eine leicht zu reinigende Betonfläche.

■ Der mobile Schlachthänger muss weitgehend die Anforderungen erfüllen, die für Schlachtbetriebe gelten, d. h. über Wände, Decken, Boden verfügen. Dazu haben sich die obersten Veterinärbehörden im Mai 2017 geeinigt (siehe AFFL-Protokoll im Abschnitt »Rechtsgrundlagen«, S. 15). Auf keinen Fall, so die Arbeitsgruppe, dürfe im Freien – am Frontlader hängend mit Wanne – entblutet werden. Das bleibt der Weideschlachtung vorbehalten.

■ Um den rechtlichen Vorgaben der Regelschlachtung zu entsprechen, muss das betäubte Tier (die Betäubung muss kontrolliert werden – siehe Abschnitt »Prozesse gestalten«, S. 11) schnellstens in die mobile Schlachteinheit verbracht werden, damit der Entblutestich innerhalb der gesetzlich festgeschriebenen Frist von 60 Sekunden erfolgen kann. Damit erfüllt das Verfahren die rechtliche Vorgabe »Das Tier muss lebend in den Schlachthof verbracht werden« (siehe Abschnitt »Rechtsgrundlagen«, S. 15).



Die mobile Schlachteinheit ist einsatzbereit.

➔ Mit Hilfe einer leistungsstarken Winde wird das Tier am Fesselgelenk eines Hinterbeines oder an beiden Beinen angeschlungen in die mobile Schlachteinheit gezogen. Diese muss ausreichend lang und hoch sein, damit das Tier ausgestreckt Platz hat und der Schlachter den Entblutestich im Wagen setzen kann (siehe genauer Abschnitt »Prozesse gestalten«, S. 11).

■ Die mobile Schlachteinheit muss über eine Blutauffangvorrichtung verfügen, die es erlaubt, das Blut im Schlachtbetrieb einfach zu entsorgen. Des Weiteren muss sie über eine Hygieneeinheit (Waschbecken, warmes Wasser, Papierhandtücher, Desinfektions- und Seifenspender) verfügen. Auch muss es eine Vorrichtung geben, die zwei Messer für den Entblutestich hygienisch aufnehmen kann (z. B. ein Messerkorb an einem Haken an einer Seitenwand aufgehängt).

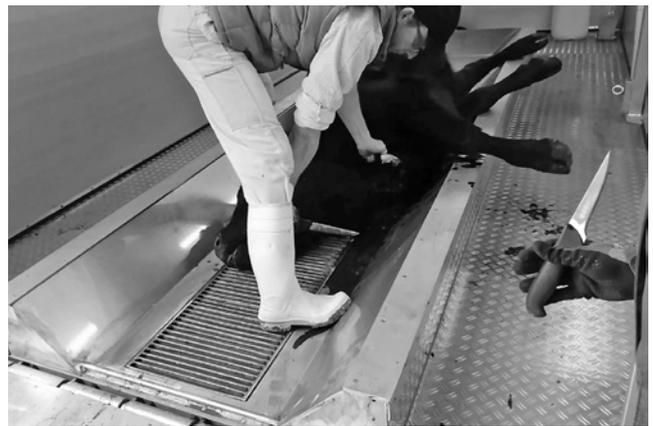
Was passt für meinen Betrieb?

Landwirtschaftliche Betriebe sind sehr individuell. Vermeiden von Lebeltiertransporten bedeutet ein Abrücken von der eingespielten Routine – auch in der Zusammenarbeit mit dem örtlichen Metzger oder Schlachtunternehmen. Und es ist ein teureres Verfahren (siehe Abschnitt »Rechnet sich das?«, S. 14). Gelingt es, die Mehrkosten über den Produktpreis wieder einzunehmen, fallen diese nicht so sehr ins Gewicht. Das kann besonders in der Direktvermarktung der Fall sein.

Weideschlachtung? Nur für Betriebe mit ganzjährig im Freien gehaltenden Tieren. Optimal für Betriebe, die Naturschutzflächen pflegen. Möchte ich Tiere auf meinem Betrieb töten? Gibt es einen zuverlässigen und erprobten Schützen? Für welche Flächen kann ich eine Schießerlaubnis erhalten?

Teilmobile Schlachtung? Betriebe vorrangig mit Mutterkuhhaltung, aber nicht nur! Wie sind die örtlichen Gegebenheiten – kann eine mobile Schlachteinheit gut aufgestellt werden? Gibt es eine Fixiereinrichtung auf dem Betrieb, die auch geeignet ist für das Betäuben des Rindes? Kann nach dem Zusammenbrechen das Rind schnell herausgezogen und innerhalb von 60 Sekunden zum Entluten in die mobile Schlachteinheit gezogen werden?

Eine der zentralen Voraussetzungen für die Durchführung einer Weideschlachtung als auch einer teilmobilen Schlachtung ist das kooperierende Schlachtunternehmen. Wie weit entfernt zum Betrieb liegt das Unternehmen? Der Gesetzgeber schreibt vor: maximal 1 Stunde bei Weideschuss, maximal 45 Minuten bei teilmobiler Schlachtung. Sieht das Schlachtunternehmen auch einen eigenen Vorteil im Anbieten dieser Dienstleistung?



Ablauf der Schlachtung: Fixieren – Betäuben – Hereinziehen des betäubten Rindes – Entblutestich. Ankunft beim stationären Teil und Aufziehen des Rindes, um es auf den Schragen zu legen.

- Die Annahme im Schlachtbetrieb hängt von den örtlichen Gegebenheiten ab.
- ➔ Verfügt das Unternehmen über eine nach außen reichenden Rohrbahn, kann das Tier direkt dort angehängt werde.
- ➔ Ist eine direkte Anbindung an eine Rohrbahn nicht möglich, besteht die Möglichkeit mit einem fahrbaren Schragen das entblutete Tier in den Schlachtraum zu verbringen. Dafür benötigt die mobile Schlachteinheit eine Vorrichtung, um den Tierkörper auf einen Schra-

gen zu setzen. In unserem Pilotvorhaben haben wir dafür den im Hänger vorhandenen Kettenzug verwendet. Baulich setzt es voraus, dass der Schlachthänger über Umlenkrollen verfügt, sodass die Anschlingketten so umgehängt werden können, dass das Tier mit der vorhandenen Winde an Vorder- und Hinterbeinen hochgezogen und der Schragen darunter geschoben werden kann. Die Höhe und Stabilität der mobilen Schlachteinheit muss entsprechend angepasst werden (siehe Abschnitt »Welche Technik?«, S.9).

Welche Technik?

Die Technik muss folgenden Anforderungen genügen:

- Die Fixierung des Rindes soll stressarm sein und zugleich ein schnelles Entnehmen des Rindes nach dem Betäuben und Zusammenbruch ermöglichen
- Die mobile Schlachteinheit muss straßentauglich sein, den Anforderungen der Berufsgenossenschaft genügen, ausreichend hoch, breit und lang sein und die notwendigen Hygienevorrichtungen enthalten.
- Der fahrbare Schragen muss auch größere und schwerere Rinder so aufnehmen können, dass diese komplikationslos in die Schlachtstätte gefahren werden können.

» Extrawurst« – unsere Lösungen

Fixierstand der Firma Patura

Wir haben uns zunächst für einen Fixierstand der Firma Patura entschieden, da dieser aus unserer Sicht zwei Vorteile hatte:

- Die Falle ist vorne offen, sodass Rinder, die nur eine Behandlung benötigen, nach vorne wieder herausgehen können. Das hat in unserem Falle den Vorteil, dass das Einführen der Rinder damit geübt werden kann (siehe Bild unten links).
- Die Konstruktion erlaubt eine schnelle Entnahme des betäubten Rindes. Dazu kann eine seitliche angebrachte Platte nach der Fixierung des Rindes schräg gestellt werden, sodass das zusammengebrochene Rind zur Seite fällt (siehe Bild unten Mitte).

- Die Seitenwand kann bereits vor der endgültigen Kopffixierung mechanisch angehoben werden (siehe Bild unten Mitte).

In einem weiteren Schritt hat die Firma Patura eine zusätzliche, von unten angebrachte Kopffixierung entwickelt. Dies erhöht die Sicherheit bei dem Setzen des Bolzenschusses (siehe Bild unten rechts).

Die mobile Schlachteinheit

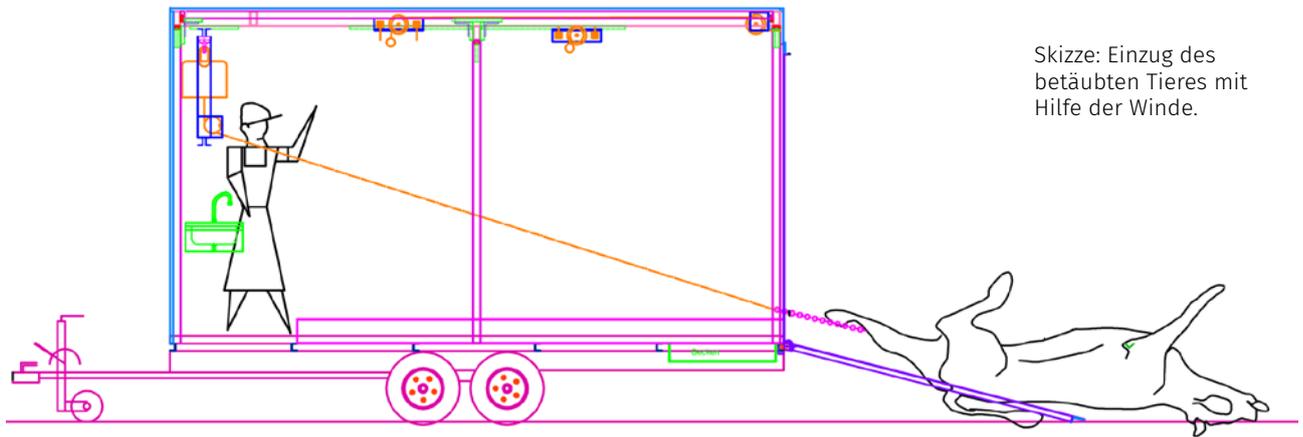
Projektentwicklung in Zusammenarbeit mit Firma Ochs, Schlüchtern

Der mobile Schlachtanhänger wurde zunächst skizziert. Diese Skizze wurde der Berufsgenossenschaft vorgelegt. Sie prüfte auf mögliche Schwachstellen des Arbeitsschutzes. Ein rutschfester Seitenstreifen musste auf der Rampe befestigt werden. Die Fluchtwege wurden überprüft.

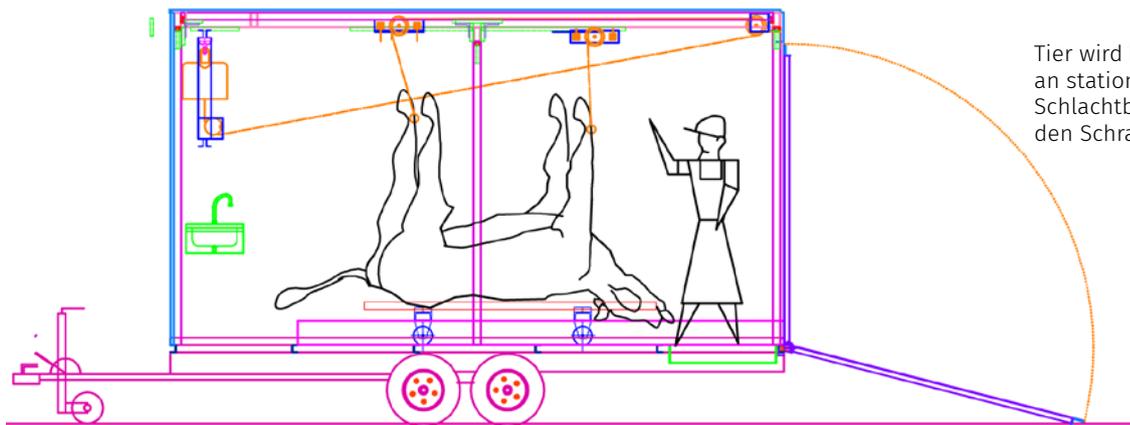
*Zuständig für das Prüfen von Schlachtanlagen ist die Berufsgenossenschaft Nahrung und Gastgewerbe, Fachgebiet Fleischwirtschaft.
<http://www.bgn-fleischwirtschaft.de/>*

Die Dimension des Hängers hat sich aus der Vermessung geschlachteter Rinder ergeben. Wir haben Aufschläge gemacht, damit wir uns auf jeden Fall auf der sicheren Seite bewegen. In der Praxis könnte so ein Hänger durchaus auch schmaler und kürzer gebaut werden. Er wurde bewusst etwas größer konzipiert, damit auch sehr große Deckbullen darin geschlachtet werden können und aus Arbeitsschutzgründen jeder-





Skizze: Einzug des betäubten Tieres mit Hilfe der Winde.



Tier wird bei Ankunft an stationärem Schlachtbetrieb auf den Schragen gehoben.



Blick in die geöffnete mobile Schlachteinheit mit Schragen.

zeit ein Ausweichen bei reflexhaften Tritten möglich ist.

Über Umlenkrollen an der Decke kann das getötete Rind nach Ankunft auf dem stationären Teil des Schlachtbetriebes so angehoben werden, dass der Schragen untergeführt werden kann. Wenn man auf das Beladen eines Schragens verzichten kann, kann auch Bauhöhe eingespart werden.

Um die Blutwanne zum Abschluss vom geronnenen Blut zu reinigen, ist es wichtig, dass die Auslassöffnung nicht zu klein konzipiert ist.

Die Seilwinde benötigt eine Starkstromzuleitung (380 Volt) und hat eine Zugkraft von 1000 kg. Sie zieht mit einer Geschwindigkeit von 12 Meter pro Minute. Sie wurde später durch eine stärkere Winde mit einer Zugkraft von 1600 kg und einer Geschwindigkeit von 16 Meter pro Minute ersetzt, damit die gesetzliche Vorgabe der 60 Sekunden zwischen Betäubung und Entblutung leichter eingehalten werden kann.

Das berührungslose Handwaschbecken wurde von der Firma Ochs entwickelt. Vor der Schlachtung muss warmes Wasser in einen Isolierbehälter eingefüllt werden. Das Pumpen des Wassers erfolgt mit einem Fußhebel über einen Seilzugmechanis-

mus. Hier wurde bewusst auf eine stör anfällige Infrarotsensortechnik verzichtet. Papierhandtücher, Reinigungs- und Desinfektionsmittelbehälter müssen angebracht sein.

Der Hänger wurde aus Aluminiumprofilen konstruiert. Auch die Verwendung von Kunststoffpanelen scheint möglich. Die Wände müssen glatt und leicht zu reinigen sein. Die Seitenwand sollte so stabil sein, dass sie auch einem plötzlichen Tritt des Schlacht-tieres standhalten kann.

Technische Daten:

Länge x Breite x Höhe nur Aufbau (Außenmaß):

5 m x 2,5 m x 2,7 m

Zulässiges Gesamtgewicht: 3500 kg

Leergewicht: 2700 kg

Der Schlachtschragen

Der Schlachtschragen wurde speziell angefertigt und später noch einmal angepasst.

Er hat große Rollen, um besser über die Kante und die Rampe abwärts fahren zu können. Außerdem hat er später eine Halterung für den Kopf erhalten, damit dieser nicht manuell hochgehalten werden muss. Die Seilwinde kann an den Schragen angeschlossen werden, damit dieser langsam und kontrolliert die Rampe heruntergefahren werden kann.

Die im Projekt eingesetzte mobile Schlachteinheit ist eine Einzelanfertigung. Fertiglösungen gibt es

Weitere technische Lösungen

- Eine völlig andere technische Lösung, die ebenfalls den Anforderungen des AFFL-Protokolls entspricht, hat die IG Schlachtung mit Achtung entwickelt und vermarktet diese unter »MST Mobile-Schlachttechnik GbR« (www.schlachtung-mit-achtung.de).
- Eine Lösung bietet auch der Verein Uria e.V. an (www.uria.de).
- Für die **Weideschlachtung** entwickelt wurde der Hänger von ISS-Innovative Schlachtsysteme von Lea Trampenau (www.iss-tt.de).
- Anbieter auf dem Markt ist auch die »Grüne Aue«. Sie hat einen kleinen mobilen Schachtanhänger für Weideschlachtungen entwickelt. Dieser ermöglicht nicht nur Ausweiden/Enthäuten sondern auch eine erste Zerlegung und Kühlung des Fleisches (<https://grueneae.de/vermarktung/>).

aktuell noch nicht auf dem Markt. Theoretisch könnten jedoch auch vorhandene und gebrauchte Hänger umgebaut werden.

Prozesse gestalten

Teilmobile Schlachtung – das ist eine deutliche Abweichung von der Routine – für alle Beteiligten. Es gilt daher, die Prozesse sorgfältig zu durchdenken, zu planen und zu gestalten. Zentral ist die abgestimmte und gute Zusammenarbeit von Schlachtunternehmen und dem landwirtschaftlichem Betrieb. Die Voraussetzungen für eine gewerbliche Schlachtung – wie zum Beispiel das Vorhalten von zwei funktionsfähigen und überprüften Bolzenschussgeräten samt Kartuschen – sind einzuhalten und zugleich in die neuen Gegebenheiten (Betäubung in Fixierstand, der vom Haltungsbetrieb gestellt wird) zu integrieren. Wir haben diese Prozesse für unsere beiden an den Probeschlachtungen beteiligten Betriebe aufgeschrieben (siehe Seite 17 bis 19). Wichtig war uns, die Verantwortlichkeiten festzulegen und die eigentlich für jede Schlachtung notwendigen Schritte in den veränderten Rahmen teilmobiler Schlachtung zu integrieren. Die nachfolgend dokumentierte Prozessbeschreibung diente zugleich als Standardarbeitsanweisung (gefordert durch die Verordnung (EG) Nr.1099/2009 »Tierschutz-Schlachtverordnung«). Den Zulassungsbehörden diente sie als Bestandteil der Erweiterungszulassung (siehe nachfolgender Abschnitt). Diese Prozessbeschreibung wurde dann weiterentwickelt zur Leitlinie (siehe Seite 16).

EU-Erweiterungszulassung beantragen

Die Durchführung einer teilmobilen Schlachtung setzt voraus, dass die mobile Schlachteinheit zum Bestandteil des EU-zugelassenen Schlachtunternehmens wird. Der Schlachtunternehmer muss also bei der Zulassungsbehörde einen Antrag auf Erweiterung seines Schlachtunternehmens um eine mobile Schlachteinheit stellen.

Die Zulassungsbehörde wird dann nicht nur die Eignung der mobilen Schlachteinheit prüfen sondern den gesamten Prozess des zeitlich wie räumlich

»Leitlinie teilmobile Schlachtung von Rindern«

Um diese Antragsverfahren und die Prozessgestaltungen zu erleichtern hat das Projekt »Extrawurst« eine mit zahlreichen Behörden und der Praxis abgestimmte »Leitlinie teilmobile Schlachtung von Rindern« entwickelt und veröffentlicht (siehe Seite 16).

unterbrochenen Schlachtens (siehe vorangegangener Abschnitt »Prozesse gestalten«, S.11) begutachten.

Die Zulassungsbehörden und die Überwachungsbehörde (in der Regel die Amtstierärzte der Kreisebene) sind möglichst von Beginn an in die Überlegungen und Planungen einzubeziehen.

Kritischer Punkt: Fixierung außerhalb des Hängers

Der kritische Punkt für die Erweiterung der EU-Zulassung des Schlachtunternehmens um eine mobile Schlachteinheit ist nicht nur der Hänger, sondern die Fixierung des Rindes außerhalb des Hängers! Aus Sicht des Gesetzgebers und daher auch der Zulassungs- und Überwachungsbehörden ist der gesamte Schlachtprozess innerhalb einer (EU-zugelassenen) Schlachtstätte zu vollziehen: Fixieren – Betäuben – Entbluten – Ausnehmen etc. (siehe AFFL-Protokoll Seite 15). Außerdem liegt die Verantwortung für den



Schlachtprozess gänzlich beim Schlachtunternehmen (der ja auch die EU-Zulassung beantragt!).

Um eine weitgehend stressarme Schlachtung zu erreichen, sollte jedoch das Tier in eine Fixiereinrichtung geführt werden, die das Tier aus vorherigen Behandlungen oder Übungseinheiten kennt. Und es benötigt den Blickkontakt zu seiner Herde. Beide Bedingungen schließen aus, dass sich die Fixiereinrichtung im Hänger befindet. Dies jedoch wird von den Behörden oftmals gefordert.

Die Behörden stehen vor einem Dilemma: Normalerweise erhält ein Schlachtunternehmen die EU-Zulassung, wenn es alle gewünschten Auflagen erfüllt und zeigt, dass es in der Lage ist, die Schlachtprozesse innerhalb des gesetzlichen Rahmens durchzuführen. Bei der teilmobilen Schlachtung kommen nun neue Schnittstellen mit den landwirtschaftlichen Betrieben hinzu. Die Behörden müssen auch an diesen Stellen ihre Aufsicht und Kontrolle ausüben können. Kommen neue Kunden für das Schlachtunternehmen hinzu, so müssen auch diese in die Kontrolle einbezogen werden.

■ Da das AFFL-Protokoll nur in »berechtigten Ausnahmen eine Fixierung des Rindes außerhalb der mobilen Schlachteinheit« zulassen möchte, ist zu erwarten, dass manche Behörden fragen, wann diese Ausnahme gerechtfertigt ist und wann nicht. Wir sind der Auffassung, dass der Tierschutz hier das wesentliche Argument sein sollte. Das bedeutet, wenn der Schlachtunternehmer zusammen mit dem beteiligten Tierhalter die äußeren Bedingungen so gestaltet, dass eine sachgerechte, teilmobile Schlachtung durchzuführen ist, muss dies als Begründung ausreichen.

■ Die Fixier- und Betäubungseinrichtung ist aus Sicht der Behörde deshalb eine kritische Schnittstelle, da sie dem landwirtschaftlichen Betrieb zuzurechnen (von diesem wurde sie angeschafft und von diesem wird sie auch genutzt) und zugleich Teil des Schlachtprozesses ist. Für diesen aber trägt ausschließlich der Schlachtunternehmer die Verantwortung. Daher fragen die Behörden: »Wer stellt sicher, dass diese Fixiereinrichtung funktionsfähig ist und eine tierschutzgerechte Schlachtung zulässt?«

Die erste vorläufige EU-Erweiterungszulassung wird übergeben: Von links nach rechts: Jörg und Caro Rohde, Hans-Jürgen Müller, Sven Lindauer, Dr. Ingo Franz.



Übungseinheit
mit Herfordrind in
der Fixiereinheit

Um einen Weg aus diesem Dilemma zu zeigen, haben wir zusammen mit den Behörden einen Vorgang entwickelt:

- Der Kreisveterinär überprüft, ob der Tierhalter die Voraussetzungen für die Durchführung einer teilmobilen Schlachtung erfüllt.
- Vor der ersten Schlachtung und damit auch vor der Genehmigung des Antrages auf eine Erweiterung des Schlachtunternehmens um eine mobile Einheit, wird die im Haltungsbetrieb vorhandene und für die teilmobile Schlachtung vorgesehene Fixiereinrichtung vom Kreisveterinär überprüft und für die teilmobile Schlachtung als tauglich befunden.

Der Kreisveterinär bestätigt beide Befunde auf einem Formblatt. Dazu haben wir eine Vorlage entwickelt (siehe »Leitlinien«, Seite 16). Diese Bestätigung wird dem Antrag auf Erweiterungszulassung beigelegt und verbleibt auch bei den Unterlagen des Schlachtunternehmens. Ein Durchschlag wird der Zulassungsbehörde zugesandt, sodass diese den Überblick behält, welche Betriebe in ihrem Zuständigkeitsbereich solche teilmobile Schlachtungen durchführen lassen und die mobile Schlachteinheit des EU-zugelassenen Schlachtbetriebs nutzen.

Wenn eine neue Fixiereinrichtung auf dem Betrieb angeschafft wurde, benötigt das eine erneute Begutachtung seitens der Kreisbehörde. Damit wird eine gewisse Flexibilität ermöglicht. Alte Fixiereinrichtun-

gen können so durch neuere oder auch bessere ausgetauscht werden.

Dieser Vorgang enthebt jedoch nicht den Schlachtunternehmer, vor der Schlachtung, die Funktionsfähigkeit der Fixier- und Betäubungseinrichtung zu überprüfen. Er alleine trägt die Verantwortung.

Schnittstellen regeln: Begleitpapiere / Schlacht-tier- und Fleischbeschau

Eine weitere Schnittstelle ist die Durchführung der Schlacht-tieruntersuchung (Lebendbeschau) und der amtlichen Fleischuntersuchung (Fleischbeschau). Die zeitliche und räumliche Trennung dieser Vorgänge, die normalerweise auf dem Schlachthof von ein und derselben Person (amtlicher Tierarzt) durchgeführt werden,

kann hier nur mit Hilfe von Begleitpapieren organisiert und dokumentiert werden.

Es wurde vom Projekt ein Begleitschein entwickelt, den der amtliche Tierarzt vor der Schlachtung ausfüllt und damit die Schlacht-tieruntersuchung des Tieres und seiner Schlachttauglichkeit bescheinigt. Auf diesem Begleitschein trägt dann der Schlachtunternehmer den Entblutzeitpunkt ein und nach Ankunft im stationären Teil des Schlachtunternehmens auch den genauen Ankunftszeitpunkt. Damit wird das Einhalten der Zeitvorgabe (maximal 45 Minuten zwischen Entblutestich und Ankunft am Schlachtunternehmen) dokumentiert. Zusammen mit der vom Tierhalter auszufüllenden Lebensmittelketteninformation (LKI) nimmt der Schlachtunternehmer beide Blätter zu seinen Unterlagen.

... und ins HACCP-Konzept integrieren und Dokumentation

Die teilmobile Schlachtung ist Teil der Schlachtungen des EU-zugelassenen Schlachtunternehmens und muss daher in das bestehende Eigenkontroll-Konzept (HACCP-Konzept) aufgenommen werden. Dazu gehört die Dokumentation der Überprüfung der Betäubungswirkung des Bolzenschusses und die Dokumentation der durchgeführten Reinigung und Desinfektion der mobilen Einheit nach einer Schlachtung.

Wird die mobile Schlachteinheit auf mehrere Schlachtunternehmen zugelassen, dann muss die Übergabe der mobilen Einheit – und damit die Übergabe der Verantwortung – ebenfalls dokumentiert werden. Auch für diesen Fall (wir hatten im Projekt zwei Schlachtunternehmen, auf die der mobile Schlachthänger zugelassen worden war) haben wir ein Formblatt erstellt (siehe »Leitlinien«, Seite 16).

Rechnet sich das?

Die teilmobile Schlachtung ist aufwendiger, komplexer und teurer als eine Schlachtung mit Lebendtiertransport zum Schlachthof. Das ist ganz augenscheinlich. Sie ist zunächst eine unternehmerische Entscheidung des landwirtschaftlichen Betriebes oder des Schlachtunternehmers. Aus persönlichen, ethischen und auch anderen Gründen, soll »nur noch so der Prozess der Rinderhaltung und Fleischerzeugung zu Ende gebracht werden« oder man möchte gezielt nur noch diese Fleischqualität den Kunden anbieten.

Für den fleischvermarktenden Betrieb lohnend wird das Vermeiden von Lebendtiertransporten, wenn

- er die Preise für das Fleisch anheben kann.
- er die Kommunikation zum Kunden leisten kann..

Für den Schlachtunternehmer lohnend wird das zusätzliche Angebot einer teilmobilen Schlachtung,

Kostenaufstellung

Wir haben am Beispiel unseres Projektes ermittelt:

- Kosten für Fixerstand (einmalig): 6 500 €
- Kosten für mobilen Schlachtanhänger (einmalig): 30 000 €
- EU-Zulassungsgebühr (einmalig): 400 €
- Zusätzliche Arbeitszeit Schlachtunternehmer für Hin- und Rückfahrt sowie Ausladen: 1,5 bis 2 Stunden
- Wegfallende Arbeitszeit für Landwirt: Aufladen – Fahrt zum Schlachtunternehmer und Ausladen sowie Einführen: 1 bis 2 Stunden
- Zusätzlicher Reinigungsaufwand: 0,5 Stunden

- wenn sich dadurch sein Dienstleistungsangebot/ Kundenkreis erweitern kann
- wenn er auf diese Weise die Rinderschlachtung wieder aufnehmen kann. So haben viele Metzger das Schlachten von Großvieh in den letzten Jahren aus einer Vielzahl an Gründen heraus eingestellt. Die Gründe waren z. B.: für die geforderte Rinderfixierfalle fehlte der Platz, Rinder aus Anbindehaltung, die sich am Halfter zu einer Bodenringfixierung führen lassen, waren nicht mehr lieferbar, Bullen aus Laufstallhaltung wurden aus Arbeitsschutzgründen heraus nicht mehr angenommen.

Eine weitere Reduzierung der Kosten wäre denkbar, wenn der Gesetzgeber (EU) für diese Art der Schlachtung Erleichterungen beschließen würde, die sich auf die Ausstattung des kombinierten Entblute- und Transporthängers auswirken. Preistreibend bei unserem Hänger war zum Beispiel die Möglichkeit, mit der Zugwinde auch den fahrbaren Schragen zu bedienen.

Gemeinsam wird's wirtschaftlicher

Die Lösung, die das Projekt »Extrawurst« gefunden hat, war möglich, weil es hier in Hessen noch eine vergleichsweise große Anzahl an handwerklichen Schlachtbetrieben/Metzgern gibt. In vielen Regionen ist dies nicht mehr der Fall. Teilmobile Schlachtung (und auch Weideschlachtung) scheitern an der behördlich gesetzten Grenze von maximal 45 Minuten bzw. einer Stunde Fahrtzeit. Oftmals wird auch die einzelbetrieblich notwendige Investition als zu hoch empfunden, da es nicht absehbar ist, ob sich eine entsprechend hohe Nachfrage nach mobilen Lösungen in der Region entwickeln wird.

Andere und vor allem gemeinschaftliche Lösungen sind gefordert.

Mehrere Schlachtunternehmen »teilen« sich einen mobilen Hänger

Eine häufig gestellte Frage ist: Könnten sich auch mehrere Schlachtunternehmen gemeinsam eine mobile Schlachteinheit anschaffen oder betreiben?

Im November 2018 hat die AFFL-Arbeitsgruppe »Mobile Schlachtung« dazu grundsätzlich bestätigt, dass eine mobile Schlachteinheit auch auf meh-

riere Schlachtunternehmen zugelassen werden kann. Das Projekt »Extrawurst« hat von Anfang an mit zwei Schlachtunternehmen gearbeitet, die allerdings in relativ großer Entfernung zueinander lagen. Bis auf den Transport des Hängers, stellte dies grundsätzlich kein großes Problem dar. Die Übergabe des Hängers und die durchgeführte Reinigung und Desinfektion wurden vom abgebenden Betrieb bestätigt. Die Verantwortung ging damit auf den aufnehmenden Betrieb über. Die endgültigen Erweiterungszulassungen für beide Schlachtunternehmen erfolgten ebenfalls noch für diese eine mobile Schlachteinheit. Es bedarf natürlich der Absprachen, insbesondere dann, wenn durch eine solche Kooperation zwei unterschiedliche Zulassungsbehörden involviert sind.

Eine weitere häufig gestellte Frage ist: Dürfen Kreisgrenzen damit überschritten werden – oder gar die Grenze zum benachbarten Bundesland?

Das Überschreiten von Kreisgrenzen hat zur Voraussetzung, dass die Bestätigung der Eignung des Betriebes und seiner Fixiereinrichtung von den Kreisveterinären der benachbarten Kreise vorgenommen werden muss. Hier ist zunächst ein frühzeitiges Informieren der benachbarten Behörde durch das Schlachtunternehmen darüber notwendig, dass weitere Betriebe an einer teilmobilen Schlachtung interessiert sind. Erfolgt eine Genehmigung über Kreisgrenzen hinaus, müssen dann alle Überwachungsarbeiten im Dialog erfolgen.

Etwas schwieriger ist das Überschreiten der Grenze zum nächsten Bundesland. Hier gibt es gegebenenfalls neue Anforderungen und Bedenken seitens der anderen Zulassungsbehörden auszuräumen. Sollte sich die teilmobile Schlachtung jedoch weiter verbreiten, könnte in Zukunft auch die Grenze zu einem benachbarten Bundesland ähnlich behandelt werden wie die Grenze zum nächsten Landkreis.

Was machen, wenn kein Schlachter mehr in der Region ist?

Auch gemeinschaftliche Lösungen machen wenig Sinn, wenn es in der Region kein Schlachtunternehmen gibt, das in der Lage ist, eine mobile Schlachteinheit unter die Fittiche seiner EU-Zulassung zu nehmen oder es einfach überhaupt keine Schlachtunternehmen mehr gibt. Was dann? Als Ideensammlung stellen wir uns vor:

- Gründung einer Erzeugergemeinschaft und Reaktivierung einer stillgelegten Metzgerei. EU-Zulassung als Schlacht- und Zerlegebetrieb. Beschäftigung eines

sachkundigen Metzgers zum Beispiel auf Stundenbasis (je nach Häufigkeit erforderlicher Schlachtungen durch Mitglieder der Gemeinschaft).

- Erweiterung eines vorhandenen, EU-zugelassenen Zerlegebetriebes um einen Schlachtbetrieb, der nur die nachfolgenden Schlachtschritte übernimmt: Ausnehmen, Aushäuten, Grobzerlegung, Entsorgung der Schlachtabfälle.

- Weitere Möglichkeit: Aufbau einer vollmobilen Schlachtstätte, die bis zur Kühlung der Rinderhälften alles übernimmt.

Rechtsgrundlagen

Der AFFL-Beschluss

Die Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmittel tierischer Herkunft kurz »AFFL« ist eine Arbeitsgruppe der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz. Hier tagen die Vertreter der obersten Veterinärbehörden der Bundesländer. Diese Arbeitsgruppe hat sich mehrfach mit mobilen Schlachtungen befasst. 2016 wurde unter der Federführung des Ministeriums ländlicher Raum Baden-Württemberg eine neue Unter-Arbeitsgruppe zum Thema »mobile Schlachtung von Rindern« eingerichtet. Sie hat in ihrer 29. Sitzung am 8. und 9. Mai 2018 unter anderem zum mobilen Schlachtung folgendes zu Protokoll (Top 6.7) gegeben:

- Die Zulassung eines Schlachthofes unter einer Zulassungsnummer kann eine mobile Schlachteinheit umfassen, in welcher lediglich Teile des Schlachtprozesses durchgeführt werden.

- Eine eigenständige Zulassung einer mobilen Schlachteinheit ist nur möglich, wenn diese alle Anforderungen an Schlachthöfe nach Anhang III Abschnitt I der EU-Verordnung 853/2004 sowie des Anhangs II der EU-Verordnung 852/2004 erfüllt.

- Es sind auch die tierschutzrechtlichen Anforderungen an die technischen Geräte bzw. Anlagen zur Fixierung und Betäubung von Schlachttieren zu prüfen und zu bewerten. (...) Sofern die Systeme zur Fixierung von Schlachttieren nicht Bestandteil der mobilen Schlachteinheit sind, sondern vom Tierhalter eingerichtet bzw. vorgehalten werden, muss eine behördliche Prüfung der Funktionsfähigkeit dieser Systeme vor der ersten Schlachtung erfolgen.

- Der Schlachtprozess muss grundsätzlich innerhalb von Räumen eines zugelassenen Schlachthofes stattfinden. Dabei kann in begründeten Einzelfällen die Betäubung auch außerhalb erfolgen. Damit eine mobile Schlachteinheit als ein Raum eines zugelassenen Schlachthofes betrachtet werden kann, muss diese über Wände, Decke und Boden verfügen, die zum Zeitpunkt der Schlachtung geschlossen sind.
- Die Transportdauer zum ortsfesten Teil des zugelassenen Schlachthofes sollte maximal 45 Minuten betragen, damit die maximale Dauer zwischen der Tötung des Tieres und dem Ausweiden nicht mehr als 1 Stunde beträgt.

Hygienepaket und Tierschutz-Schlachtverordnung

Anhang II der allgemeinen Lebensmittelhygiene-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 enthält die allgemeinen Hygienevorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Er ist die Grundlage für die Eigenkontrollen des Schlachtunternehmers (HACCP-Konzept)

Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält die spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Der Anhang III, Abschnitt I enthält die besonderen Anforderungen an Schlachthöfe, u. a., dass nur lebende Tiere in den Schlachthof verbracht werden dürfen (Kapitel IV).

Die Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung ermächtigt u. a. die Mitgliedstaaten für mobile Schlachthöfe eigene Vorschriften zu machen.

Nationale Umsetzung des Hygienepakets

Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 8. August 2007. Darin Artikel 2 »Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (TierLMHV)«. § 12 Absatz 2 enthält die Ausnahmegenehmigung für Weideschlachtung.

Leitlinien »Teilmobile Schlachtung«

Ein weiteres Ergebnis des EIP-Projektes »Innovative Schlachtsysteme« ist die Erstellung einer Leitlinie zur teilmobilen Schlachtung von Rindern. Sie ist das Ergebnis unseres Dialoges mit den Überwachungs- und Zulassungsbehörden in Hessen und den beteiligten Betrieben und Schlachtunternehmen. Sie wurden mit dem Ziel erarbeitet, einen einheitlichen Rahmen für die Zulassung dieser neuen Verfahren zu schaffen.

Die Leitlinien sind kostenlos erhältlich (Download unter www.biofleischhandwerk.de oder www.landforscher.de).

Hinweise und Filme

Weitere Informationen und Rechtsgrundlagen:

Website: www.biofleischhandwerk.de sowie www.landforscher.de

Kurzer Film über das Projekt »Extrawurst«:

<https://www.youtube.com/watch?v=XSj-gmZo1hA>

Andere Initiativen:

www.schlachtung-mit-achtung.de und der Film <https://www.youtube.com/watch?v=TniXnun9Vi0&t=389s>

Zu Weideschlachtungen:

Film über Weideschlachtung der Genossenschaft Bunde Wischen

<https://www.youtube.com/watch?v=TJ6TqgcGXdo>

Film über Herman Maier, einem Pionier für die Umsetzung der Weideschlachtung:

<https://www.youtube.com/watch?v=JPaPL4gPnKY&t=8s>

Prozessschritte im Projekt »Innovative Schlachtsysteme«

	Verantwortlich X oder beteiligt (X)	
	Tier- halter	Schlacht- unternehmer
A Allgemeine Voraussetzungen		
1. EU-zugelassene, mobile Schlachteinheit als Erweiterung des Schlachtunternehmens.		X
2. Zwei funktionsfähige und regelmäßig gewartete Bolzenschuss-Apparate Geschwindigkeit, Austrittslänge und Durchmesser des Bolzens sowie Auftreffenergie müssen den Tieren (Gewicht, Größe, Rasse, Geschlecht) angemessen sein. Nachweis der Wartung (aktuelle Prüfplakette max. 2 Jahre alt) Inaugenscheinnahme (Scharfer Kantenrand, Gummipuffer, Munition sicher und trocken gelagert).		X
3. Sachkundenachweise für die an Ruhigstellen, Betäuben und Entbluten beteiligten Personen vorhanden (nach § 4 Tierschutz-Schlachtverordnung bzw. Art 7 Verordnung (EG) Nr. 1099/2009).		X
4. Befestigter und gut erreichbarer Platz für Fixiereinrichtung und mobile Schlachteinheit sind vorhanden.	X	
5. Bereitstellung einer funktionsfähigen und erprobten, sowie ausreichend langen und trittsicheren Fixiereinrichtung, die eine stressfreie Zuführung der Rinder und die Kopffixierung erlaubt. Fixiereinrichtung muss nach Zusammenbrechen des Tieres geöffnet werden können.	X	
6. Bauliche Voraussetzungen gewährleisten, dass das betäubte Tier auf eine leicht zu reinigende und saubere Oberfläche fällt.	X	
7. Zuständige Überwachungsbehörde (Kreisveterinär) stellt einmalig die grundsätzliche Eignung der Fixiereinrichtung und der vorgesehenen Örtlichkeit fest. Bei einem Austausch der Fixiereinrichtung oder bei wesentlichen Änderungen an der Fixiereinrichtung ist diese erneut zu begutachten.		Zuständige(r) Amtstierarzt/ärztin
B Vor der Schlachtung		
1. Anmeldung zur Schlacht tieruntersuchung. Benachrichtigung Veterinäramt.		X
2. Tierhalter hält die Dokumente bereit: Anlage 7 Tier-LMHV »Lebensmittelketteninformation (LKI) bzw. Standarderklärung« (bis maximal 24 Stunden vor dem Schlachttermin oder unmittelbar bei der Schlachtung ausgefüllt).	X	
3. Der Schlachtunternehmer erklärt in seinem HACCP-Konzept, dass er nur Tiere zur mobilen Schlachtung zulässt, die die Voraussetzungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anhang II, Abschnitt II erfüllen: <ul style="list-style-type: none"> • ordnungsgemäß gekennzeichnet • LKI vorhanden • stammen nicht aus Betrieben oder Gebieten mit Verbringungsverbot oder anderen Einschränkungen • äußerer Zustand der Tiere muss hygienische Schlachtung gewährleisten • gesund (soweit vom Schlachtunternehmer beurteilbar) 		X

	Verantwortlich X oder beteiligt (X)	
	Tier- halter	Schlacht- unternehmer
4. Tierhalter hält die Dokumente bereit: Anlage 7 Tier-LMHV »Lebensmittelketten-information« (LKI) / Standarderklärung.	X	
5. Schlachtunternehmer hat die Funktionsfähigkeit der Fixiereinrichtung festgestellt.		X
6. Bereitstellung mobile Schlachteinheit mit: <ul style="list-style-type: none"> • ausreichend warmem Wasser im Handwaschbecken • zwei funktionsfähigen Bolzenschussapparaten • zwei Entblutemessern, die scharf und ausreichend lang sind • die saubere und einsatzbereite Schlachteinheit • die Schnelllaufwinde ist über ein Verlängerungskabel an eine 380 V-Steckdose angeschlossen (Probelauf) • Kette/Seil zum Anschlingen sind griffbereit • zusätzliche Entblutewanne steht bereit 		X
7. Klärung der Abläufe und der Zusammenarbeit: Genügend und ausreichend qualifiziertes Personal (mindestens zwei Personen) ist vorhanden Vor Einleitung des Schlachtprozesses muss der verantwortliche Schlachtunternehmer für alle Beteiligten die Aufgabenverteilung vornehmen, damit jeder der Beteiligten weiß, wo sich die technischen Geräte und Einrichtungen befinden und wie diese bedient werden.	X	X
C Zutrieb – Fixierung - Betäubung		
1. Ruhige und möglichst stressarme Zuführung des Tieres zur Fixiereinheit unmittelbar vor der Schlachtung, möglichst durch vertraute Personen. Es muss große Ruhe herrschen. Dabei wird möglichst Sichtkontakt des Tieres zur Herde beibehalten.	X	
2. Fixierung, d. h. das Ruhigstellen des Tieres und die Fixierung des Kopfes sind durch eine sachkundige Person erst unmittelbar vor der Betäubung durchzuführen.		X
3. Die Bolzenschussbetäubung muss möglichst unmittelbar nach der Fixierung des Kopfes durchgeführt werden. Ansatz des Bolzenschussapparates etwas oberhalb der Kreuzung der Verbindungslinien von der Mitte des Hornansatzes zur Mitte des gegenüberliegenden Auges. Festes Aufsetzen auf die Schädeldecke im 90 Grad Winkel.		X
4. Nach dem Zusammenbrechen des Tieres und dem Öffnen des Fixierstandes ist die Betäubungswirkung zu kontrollieren: Indikatoren für erfolgreiche und ausreichende Betäubung: <ul style="list-style-type: none"> • Tonischer Krampf mit angezogenen Gliedmaßen und geradem Rücken • Atmung setzt unmittelbar nach Schuss aus (Überprüfung) • Augen starr und leer (Prüfung Coronalreflex/Lidreflex) • Zunge hängt schlaff aus dem Maul 		X
5. Unmittelbare Nachbetäubung, wenn Betäubungswirkung nicht OK ist, Kriterien dafür sind u. a.: <ul style="list-style-type: none"> • regelmäßige Atemzüge • Augenblinzeln, gerichteter Blick • Lautäußerungen nach dem Schuss • gekrümmter Rücken • Aufstehversuche 		X

	Verantwortlich X oder beteiligt (X)	
	Tier- halter	Schlacht- unternehmer
6. Anschlingen des Tieres (möglichst zeitgleich mit Überprüfung des Betäubungswirksamkeit)		X
7. Einzug des Tieres in die mobile Schlachteinheit mit Seilzug (Fernbedienung der Schnelllaufwinde)	(X)	X
D Töten durch Blutentzug		
1. Nachdem sich das Tier im Hänger befindet, wird sofort das Entbluten eingeleitet. Entblutestich innerhalb von 60 Sekunden. Entblutung im Liegen. Zwei-Messer-Methode. Ggfls. wird zweites Messer von Hilfspersonal gereicht. Bruststich ist dem Halsschnitt vorzuziehen. Die Luft- und die Speiseröhre müssen in beiden Fällen unversehrt bleiben.		X
2. Das Blut wird im Hänger aufgefangen. Es darf während des Transportes nicht in die Umwelt gelangen.		X
E Transport und Anlieferung		
1. Begleitpapier wird vom Schlachtunternehmer ausgefüllt: Zeitpunkt der Betäubung und Entblutung wird eingetragen. LKI wird an das Begleitpapier angeheftet (falls sich das Begleitpapier nicht als Vordruck auf der Rückseite der LKI befindet) und dem Transportfahrzeug-Fahrer mitgegeben.	X	X
2. Fahrt zum Schlachtbetrieb – Transportzeit sollte nicht länger als 45 Minuten dauern.		X
3. Dokumentation der Uhrzeit der Ankunft im Schlachtbetrieb		X
4. Annahme des Tieres am Schlachtbetrieb: <ul style="list-style-type: none"> Schlachtmobil wird bis unmittelbar vor die Schlachthaustür gefahren. Aufsetzen des Tieres auf Schragen (mit Hilfe der Winde an der Decke des Schlachtmobils). Verbringung des Schlachtkörpers in den Schlachtbetrieb (Herunterfahren des Schlachtkörpers mithilfe des Schragens und der Winde). 		X
5. Unmittelbar nach der Ankunft ist der Schlachtkörper den weiteren Schlachtprozessen zu unterziehen: Enthäuten, Ausweiden, Herrichten zur Fleischuntersuchung.		X
6. Übergabe der LKI und des Begleitpapiers an den amtlichen Tierarzt des Schlachtbetriebs , damit dieser die Fleischuntersuchung aufgrund der Vorinformationen fertig stellen kann		X

Kontakt



Die Landforscher

Dr. Andrea Fink-Keßler
Tischbeinstraße 112, 34121 Kassel
afk@agrar-regional-buero.de
www.landforscher.de

vlhf

Verband der Landwirte
mit handwerklicher Fleisch-
verarbeitung e.V. (vlhf)

Hans-Jürgen Müller
Steinbergstraße 2, 37216 Witzenhausen
hjm@biofleischhandwerk.de
www.biofleischhandwerk.de

