

Geflügelschlachtmobil für Direktvermarkter in Hessen

VD'in Dr. Veronika Ibrahim

(Fachtierärztin für öffentliches Veterinärwesen)

Projekthase II – Abschlussbericht

Erstellung der Pilotanlage für Hessen

Tierschutzrechtliche und lebensmittelrechtliche Auswertung seines Einsatzes

Problemstellung:

In der Europäischen Gemeinschaft (EU) werden viele lebende Tiere auf sehr langen Transportwegen zu weit entfernten großen Schlachtstätten gefahren. Ausgestallte Legehennen aus Hessen werden (z.T. über Zwischenhändler) zu Schlachtbetrieben nach Niedersachsen oder gar Belgien gefahren. Legehennen oder Freilandmasthähnchen aus Hühnermobilen, die regional direkt vermarktet werden sollen, müssen für eine Lohnschlachtungen sehr weit gefahren werden (z.B. ein kleiner EU-zugelassener Schlachtbetrieb in Mittelhessen, ein EU-zugelassener Schlachtbetrieb in Nordhessen und diverse EU-zugelassene Schlachtbetriebe in angrenzenden Bundesländern wie Niedersachsen und Thüringen).

Die vorhandenen „registrierten“ Geflügelschlachtbetriebe dürfen zwar nach Lebensmittelrecht bis 10.000 Tiere/Jahr schlachten und regional vermarkten, aber keine Lohnschlachtungen für andere Hühnerhalter durchführen. Sie schlachten für sich selbst oft deutlich weniger als 10.000 Tiere im Jahr, aber ihr Schlachthaus darf nicht von anderen genutzt werden. Eine EU-Zulassung, die dies ermöglichen würde, ist aufgrund der damit verbundenen Bürokratie, der Dokumentationspflichten und der hohen Gebühren für die Untersuchungen durch einen amtlichen Tierarzt/Tierärztin (Schlachttieruntersuchung und Fleischuntersuchung) für derartige Betriebe unrentabel. Viele Hühnerhalter mit artgerecht gehaltenen Tieren suchen daher vergeblich eine nahe gelegene Schlachtstätte, die auch eine geringe Anzahl von Hühnern oder Hähnchen für sie schlachtet.

Projektziel:

Deshalb sollte in einem hessischen Pilotprojekt eine mobile Hühnerschlachtstätte entwickelt werden, die von Geflügelhaltern leihweise in eigener Verantwortung genutzt werden kann und nicht unter die EU-Zulassungspflicht fällt. Hierbei lag ein besonderer Focus auf der Zusammenarbeit mit ökologisch arbeitenden Betrieben, aber auch sonstigen kleinen Hühnermobiltreibern mit artgerechter Haltung.

Diese Zielgruppe hat ein besonderes Interesse daran, ihren Kunden Suppenhühner, Weihnachtsgänse oder Masthähnchen aus artgerechter Haltung mit dem Hinweis anzubieten, dass kein Tiertransport stattgefunden hat und dass das Geflügel auf dem Betrieb geschlachtet wurde.



Abb. 1: Hühnerhaltung eines Biobetriebs in der Wetterau, der das Schlachtmobil im Juli 2020 nutzte

Projektumsetzung:

Auf der Grundlage von Recherchen der Unterzeichnerin zu anderen Geflügelschlachtmobilen in Niedersachsen und Baden-Württemberg und nach der Teilnahme an einer Schlachtung in einem Geflügelschlachtmobil in Nordrhein-Westfalen wurde von der Unterzeichnerin das Gutachten mit Musterbauplan vom 20.06.2019 erstellt (Phase I des Projekts).

Es zeigte sich, dass das Schlachtmobil der Geflügelschlachtereier Dodenhoff die gesetzlichen Voraussetzungen am besten erfüllt und sich in der Praxis bewährt hat. Es wurde jedoch zusätzlich eine Abtrennung zwischen reiner und unreiner Seite eingeplant.

Der Bau wurde anschließend mithilfe von Sponsoren (Gerty-Stroh-Stiftung, Ökomodellregion Wetterau) bei der „Geflügelschlachtereier Dodenhoff“ in 27367 Reeßum in Auftrag gegeben.



Abb. 2: Geflügelschlachtmobil, gereinigt und desinfiziert, mit Transportfixierung des Brühkessels und der Rupfmaschine an der linken Seite. Die Abtrennung zwischen reiner (hinten) und unreiner Seite (vorne) ist für das Foto entfernt worden. Rechts an der Wand befindet sich das Handwaschbecken der unreinen Seite und die Elektrobetäubungsanlage.

Am 25.06.2020 fand die Abnahmekontrolle des Geflügelschlachtmobils und seine Registrierung auf den Betrieb von Marcel und Lisa Emrich in 63683 Ortenberg (Wetteraukreis) statt.

Tierschutzrechtliche und lebensmittelrechtliche Auswertung:

Das Schlachtmobil war in knapp 7 Wochen bereits 7 Mal im Einsatz, obwohl bisher noch keine Werbung und keine Pressemitteilung erfolgt sind:

Tierart	Haltungsform	Zahl	Kreis
Schlachthennen	Hühnermobil	420	Wetteraukreis
Schlachthennen	Hühnermobil	130	Düren
Masthähnchen	Stall mit Auslauf	45	Wetteraukreis
Schlachthennen	Hühnermobil	125	Wetteraukreis
Schlachthennen	Hühnermobil, Bioland	200	Wetteraukreis
Bruderhähne	Hühnermobil, Bioland	207	Mainz-Bingen
Schlachthennen	Hühnermobil, Bioland	273	Mainz-Bingen
SUMME		1400	

Bei Kontrollen dieser Schlachtungen kam es bisher ausschließlich zu positivem Feedback der örtlich zuständigen Amtstierärzt*innen der anderen Landkreise (darunter auch Landkreise in Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz).

Die Geflügelhalter wurden interviewt und haben sich sehr positiv über die neue Schlachtmöglichkeit geäußert und wollen sie auch zukünftig nutzen.

Die Schlachtgeschwindigkeit beträgt bei Einsatz von 2 Personen 40 Hennen/Stunde. Bei Einsatz von 4 Personen sind etwa 70 Hennen/Stunde möglich. In diesem Fall müssen 2 Personen im Besitz einer Sachkundebescheinigung nach Verordnung (EG) 1099/2009 sein, um das Betäuben und Entbluten durchführen zu dürfen.



Abb. 3: Das Schlachtmobil steht auf einer befestigten Fläche des Hofes mit Trinkwasseranschluss über den blauen Schlauch und Stromanschluss. Das lebende Geflügel befindet sich im schwarzen Transportkorb vor dem Mobil. Das Geflügel wurde mit dem am rechten Bildrand stehenden Anhänger vom Hühnermobil auf der Weide zum Mobil gefahren.

Vorteile des Schlachtmobils:

1. Vermeidung von langen Tiertransporten

Die Hühner leben ganzjährig in ihrem Hühnermobil mit täglichem Weidegang. Die Schlachtung erfolgt im vertrauten Herdenverband ohne prämortale Belastungen, denn sie müssen nur für kurze Zeit in Transportkäfige verladen werden. Sie müssen dann nicht mehr wie bisher unter erheblicher Witterungsbelastung (Hitze, Kälte, Regen) zu weit entfernten Schlachtstätten gefahren werden.

Die Geflügeltransportkörbe werden mit einem Schubkarren zu Fuß oder mit einem Anhänger wenige 100m bis zum Schlachtmobil gefahren. Das Geflügel wird im Schlachtmobil auf einem befestigten Platz direkt beim Hühnermobil oder in Stallnähe betäubt und fachgerecht geschlachtet.

2. Tierschutzgerechte Betäubung mit manueller Elektrobetäubung

Im Schlachtmobil kommt eine hochmoderne, manuelle Elektrobetäubung zum Einsatz, die sonst für den einzelnen Direktvermarkter bei einer stationären Einrichtung nicht finanzierbar wäre. Durch die Elektrobetäubung werden die Tiere schonender betäubt als durch die sonst bei kleinen Direktvermarktern übliche Kopfschlagbetäubung mit einem Stock oder Bolzenschussbetäubung.

Manuell betäubtes Geflügel wird vom sachkundigen Schlachter fachgerecht und tierschonend gehalten, während er es mit dem Kopf in das Elektro-V drückt. Die Tiere müssen nicht lebend mit dem Kopf nach unten aufgehängt werden wie es bei einer Wasserbadbetäubung in mittelgroßen Schlachtbetrieben erfolgt. Diese erheblichen Leiden werden ihnen folglich erspart. Es kommt außerdem nicht zu den bei elektrischen Wasserbadbetäubungen gefürchteten Zwischenfällen, dass ein Tier plötzlich den Kopf hebt und unbetäubt mit dem Band in die Brühanlage befördert wird. Hier wird jedes Tier unter fachkundiger Aufsicht einzeln betäubt und erst im betäubten Zustand an die Haken gehängt.

Die Tiere hängen während der Entblutung steif und ruhig an den Schlachthaken. Im Gegensatz zur Bolzenschuss- oder Kopfschlagbetäubung schlägt das so betäubte Geflügel nicht mit den Flügeln und dadurch gibt es weniger Schlachtschäden an den Flügeln. Entblutetrichter zur Fixierung der Flügel sind während der Entblutephase nicht erforderlich.

Die Betäubungsparameter des Geräts von Westerhoff werden auf einem Chip gespeichert und können der Überwachungsbehörde auf Wunsch vorgelegt werden, um die tierschutzgerechte Betäubung zu belegen.



Abb. 4: Betäubungsanlage (Westerhoff).



Abb. 5: Manuelle Elektrobetäubung

3. Vermeidung von Schlachtgeflügeltransporten mit dem Risiko der Kühlkettenunterbrechung

Bei der bisher praktizierten Lohnschlachtung in einem weit entfernten EU-zugelassenen Schlachtbetrieb musste die Strecke in der Regel mindestens 2 Mal zurückgelegt werden: Einmal mit den lebenden Hühnern und am Folgetag erneut, um die durchgekühlten Schlachtkörper in Kühlboxen abzuholen. Je nach Anzahl der Schlachtkörper und Größe des PKWs musste am zweiten Tag sogar mit 2 PKWs gefahren werden: Ein Auto zum Abholen des Anhängers mit den Transportboxen und ein Auto, das den Kühlanhänger mit den Schlachtkörpern zurück transportiert. Vom Wetteraukreis aus beträgt dabei die Entfernung zum nächstgelegenen EU-zugelassenen Betrieb in Ehringhausen im Lahn-Dill-Kreis je nach Standort der Tierhaltung zwischen 50 und 100 km (einfache Strecke).

Dabei musste der Landwirt auch darauf achten, dass die Kühlkette (Frischfleisch +4°C) nicht unterbrochen wurde. Beim Transport des Schlachtgeflügels in Isolierboxen mit Kühlelementen oder in technisch oft unzureichend geeigneten Transportanhängern, die nur geparkt mit Stromanschluss aber nicht während der Fahrt kühlen, war dies vor allem an heißen Tagen nicht immer sicher zu gewährleisten.

Durch die sofortige Kühlung wird die Vermehrung von Bakterien jetzt sicher gehemmt. Die frisch geschlachteten Hühner aus dem Schlachtmobil werden

jetzt unmittelbar in das betriebseigene Kühlhaus des Direktvermarkters/
Hühnerhalters/Hofladens gebracht.

In Einzelfällen wird auch ein Kühlwagen von den Hühnerhaltern für diesen
Zweck angemietet und aus dieser mobilen Kühlung heraus in den Folgetagen
die Suppenhühner oder Masthähnchen an die Kunden verkauft.

4. Klimaschutz

Da die Transportwege zum stationären EU-zugelassenen Schlachtbetrieb
entfallen, wird nicht nur dem Landwirt die lange Fahrtzeit erspart, sondern
auch die Umwelt sehr viel weniger mit CO₂ belastet (Klimaschutz).

Dies ist in der folgenden Tabelle deutlich ablesbar:

Tierart	vorher	Stationärer EU- zugelassener Schlachtbetrieb	Landwirt km gesamt	nachher (1 Mal hin und zurück mit dem Schlachtmobil) km
Schlachthennen	3 x hin und zurück	Wetteraukreis (Friedberg) ←→ Lahn-Dill-Kreis	330	64
Masthähnchen	3 x hin und zurück	Wetteraukreis (Ortenberg) ←→ Lahn-Dill-Kreis	474	0
Schlachthennen	3 x hin und zurück	Wetteraukreis (Ortenberg) ←→ Lahn-Dill-Kreis	474	0
Schlachthennen	2 x hin und zurück	Wetteraukreis (Bad Nauheim) ←→ Lahn-Dill-Kreis	200	70
Bruderhähne und Schlachthennen	2 x hin und zurück	Mainz-Bingen (Kleinwinternheim) ← → Saarland (St. Wendel)	508	214



Abb. 6: Erste Schlachtung im Wetteraukreis am 25.06.2020. Rechts ist der vom Hühnerhalter bereit gestellte Kühlanhänger zu sehen, vorne die lebenden Hühner in den Plastikkörben.



Abb. 7: Suppenhühner im mobilen Kühlanhänger, der vom Landwirt neben dem Geflügelschlachtmobil aufgestellt wurde

Das Ziel des Projekts „Geflügelfleisch aus artgerechter Freilandhaltung – erzeugt durch stressfreie Schlachtung ohne Tiertransport“ und die Förderung der regionalen Vermarktung und Wertschöpfung wurde durch das Pilotprojekt voll erreicht.

Bereits nach knapp 2 Monaten Einsatzzeit zeigen die starke Nachfrage nach Schlachterminen und die durchweg positiven Rückmeldungen aller Beteiligten, dass dieses Schlachtmobil ein Erfolgsmodell ist, das hoffentlich noch viele Nachahmer finden wird.

MOBILE SCHLACHTUNG

**Regionales Geflügel
ohne Tiertransporte**

Der Schlachthof kommt zum Huhn!



Geflügelschlachtung EMRICH
Tel.: 06046 - 954978
info@hof-emrich.de

Tierschutz und Lebensmittelhygiene amtstierärztlich geprüft



Gefördert durch:

 Hessisches Ministerium für
Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

GERTY-STROHM-STIFTUNG

 **Wetteraukreis**
gold. richtig.

 **Ökolandbau**
Modellregion WETTERAU

Abb. 8: Aufkleber auf den Seitenwänden des Schlachtmobils

Friedberg, den 14.08.2020

Dr. Veronika Ibrahim