Teilmobile Schlachtung

Entstehung, Verfahren und kritische Punkte

Dr. Andrea Fink-Keßler und Dipl. Ing. Lea Trampenau



Wir

Dr. Andrea Fink-Keßler
Verband der Landwirte mit
handwerklicher Fleischverarbeitung

Dipl. Ing. Lea Trampenau Innovative Schlachtsysteme Goldburger ...arbeiten schon seit 12 Jahren gemeinsam an den Themen:

Tierschutz bei der Schlachtung
Ethische Aspekte
Wertschöpfung
Hof- und Weidetötung /
Teilmobile Schlachtung



Worüber wir heute sprechen

- Was hat die Entwicklung von Hof- und Weidetötung vorangetrieben?
- Über die Emotionen, Schmerzen und die Sehnsucht nach der Wiederherstellung des gefestigten Menschen - Tier -Verhältnisses
- Über die Erfahrungen aus der Praxis und den stolprigen Weg hin zu einer neuen Normalität des stressfreien Schlachtens



Erzeugung) e.V.

Was bewegte und immer noch bewegt

- Verantwortung übernehmen bis zum Ende / in Würde
- Wertschöpfung erhalten:
 Rolle Lebensmittelerzeuger
- Transparenz in allen Bereichen herstellen
- Fleischqualität im Sinne der Prozessqualität



Erzeugung) e.V.

Prämortale Belastungen

Prämortal = vor dem Tod

- Zum Zwecke der Schlachtung verlassen die Tiere ihr vertrautes Umfeld/sichere Zone
- Prämortale Belastungen rufen Gefühle/Reaktionen hervor
- Wirksamkeit auch auf physischer Ebene (Fleischqualität)



Herkömmliche Schlachtung

Im Haltungsbetrieb werden die Tiere separiert, eingefangen und verladen zum Schlachthof transportiert Im Schlachtbetrieb werden die Tiere entladen, aufgestallt, der Betäubung zugeführt. am Kopf fixiert, betäubt durch Bolzenschuss (Druck) getötet durch Blutentzug



Prämortale Belastungen (Stressoren)

Die Tiere verlassen ihr vertrautes Umfeld:

Trennung von der Herde Klimatische Bedingungen

Einfangen Geräusche

Separierung

räumliche Enge Verladen

Transport unbekannte Umgebung

Hunger, Durst fremde Artgenossen

Verletzungen fremde Menschen

Erzeugen Angst



Anzeichen von Stress

Angst können wir erkennen:

Zurück schrecken Zittern

Stehen bleiben Schwitzen

Flucht Speichelfluss

Drohen Lautäußerungen

Angriff Weißanteil der Augen sichtbar

Vermehrter Kotabsatz



Was wirkt auf Fleischqualität

- Neben der Genetik (Rasse und Geschlecht) wirken die Erzeugungsverfahren (Fütterung, Haltung, Alter, Schlachtgewicht) sich auf die Fleischqualität aus.
- Die prämortalen Einflüsse ist das Tier Stress ausgesetzt oder nicht vor dem Schlachtung – wirken auf die Fleischqualität und wurden bislang ignoriert. Metzger wissen jedoch darum.
- Weiterer großer Einflussfaktor ist die Reife
- → Heute ist Fleischqualität umfassend als Prozessqualität zu begreifen!



Pioniere und Kämpfer:innen für stressarmes Schlachten

- Ernst Hermann Maier, Uria e.V. aus Balingen Baden-Württemberg kämpfte für die Weidetötung
- Herbert Schwaiger aus Österreich
- Herbert Siegel aus Missen, Allgäu
- Gert Kämmer, Bunde Wischen eG Schleswig-Holstein
- Sonja Moor aus Werneuchen
- Lea Trampenau aus Lüneburg



Schritt für Schritt öffnet sich die Türe

- Initiativen und engagierte Veterinäre und Behördenvertreter arbeiten zusammen. Bundesweite Seminare und Informationen
- 2011: Novellierung § 12 (2) Tier LMHV: Einzelne Huftiere der Gattung Rind, die ganzjährig im Freien gehalten werden, dürfen [...] im Haltungsbetrieb geschlachtet werden.
- 2017: AFFL anerkennt "Hoftötung teilmobile Schlachtung" auch von Rindern, die nicht ganzjährig im Freien leben und "erlaubt" "Fixierung außerhalb der mobilen Einheit"
- Neue Wege: Schlachter kommt zum Rind Erweiterungszulassung der mobilen Einheit als Teil der Schlachtstätte
- Initiativen und technische Lösungen entwickeln sich



(Schwerpunkt Ökologische

Erzeugung) e.V.

Initiativen und Projekte

- 2017 in Hessen arbeitet das EIP-Projekt "Extrawurst"
- In Baden-Württemberg entwickelt die IG Schlachtung mit Achtung ein mobile Schlachteinheit
- Die Bewegung wird international: Kongresse in Österreich, Tschechien, Frankreich und Initiativen aus Belgien, Niederlande. Es finden Begegnungen und Erfahrungsaustausch statt



Verfahren der stressfreien Schlachtung

Betäubung/Tötung vor Ort

für ganzjährige Freilandhaltung
 Kugelschuss auf der Weide - Weidetötung

2. für Rinder in saisonaler Stallhaltung Bolzenschussbetäubung - Hoftötung -



Beide Verfahren sind "teilmobil"





Verfahren der stressfreien Schlachtung

Hoftötung: Bolzenschussbetäubung

Weidetötung: Kugelschuss

Beide Verfahren in verschiedenen Szenarien:

- a. Dienstleistung: Schlachter/Jäger kommt, betäubt/tötet/transportiert in ME
- b. Landwirt selbst betäubt/tötet (Sachkunde) und transportiert in ME zum Schlachtbetrieb
- c. Nachbar/Jäger/Kollege (Sachkunde) betäubt/tötet. Landwirt selbst transportiert in ME zum Schlachtbetrieb



(Schwerpunkt Ökologische

Technische Lösungen

....gibt es viele und sind draußen zu besichtigen ©



Noch ist der Weg holprig.....

Tierschutz als "neu definiertes Ziel" flechtet sich "mühsam" in die Hygienebestimmungen zum Schlachten hinein.

- → und bekam 2009 eine eigene Verordnung (EG) Nr. 1099/2009
- → und schließlich 2021 ein eigenes Kapitel als Anhang III Kap. 6a in der Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (EG) Nr. 853/2004



Alte Bilder tauchen wieder auf

"Wollt ihr wieder auf der Miste schlachten?"

Das Schlachten wird seit 1900 durch Regulierungen zur Tierseuchenbekämpfung und Lebensmittelhygiene bestimmt. Nun ist der Tierschutz ein neues Ziel und es gibt Stolpersteine.



Stolperstein Nr. 1: Neue räumliche Vermengung

Der landwirtschaftliche Betrieb und der Schlachtbetrieb treffen sich in ihren rechtlichen Rollen und auch räumlich.

Es muss geklärt werden:

Wo berührt wer wen, was und wie....?

- Wo fängt das Schlachten an? (bsp. Treiben)
- Wie ist der Übergang von der Fixiereinheit (Landwirtschaft) und mobiler Schlachteinheit (Schlachtunternehmen)



Stolperstein 2: Schuss mit der Feuerwaffe

.....und der ewige Fokus auf erhöhte Fehlbetäubung

Wir antworten darauf:

- Es arbeiten Profis
- Vollüberwachung durch die zuständige Behörde
- Nische



Ausblick

- Auf Basis der neuen Rechtslage Brücken bauen zwischen Praxis, Kontroll- und Genehmigungsbehörden.
- Es braucht Räume "Erfahrungen machen dürfen".
- Für eine neue Selbstverständlichkeit und Normalität praxisgerechter, stressarmer, Mensch- und Tiergerechterer Schlachtung
- Unsere Seminare mit dem zuständigen Behörden: auf dem richtigen Weg!



(Schwerpunkt Ökologische

Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

www.biofleischhandwerk.de www.innovative-schlachtsysteme.de

