



Der Fotozyklus zeigt den Ablauf einer teilmobilen Schlachtung im Projekt „Extrawurst“. Foto: Fink-Keßler

# Weide- und Hoftötung – der aktuelle Stand

## Initiativen und Hindernisse beim Einsatz teilmobiler oder vollmobiler Schlachteinheiten

In der FLEISCHWIRTSCHAFT 9/2017 haben die Autoren einen Überblick über die bundesweit aktiven Initiativen für mobiles Schlachten gegeben. Nicht zuletzt hat die Coronakrise und der öffentliche Fokus in den die Fleischindustrie geraten ist, das Thema mobiles Schlachten sowie eine Re-Regionalisierung des Schlachtens befeuert. Inzwischen kann auf neue Erfahrungen in teilmobiler Schlachtung zurückgegriffen werden und auch im europäischen Ausland gibt es beachtenswerte Schritte in diese Richtung. Nachfolgender Beitrag gibt den aktuellen Stand wieder.

Von Andrea Fink-Keßler, Lea Trampenau und Hans-Jürgen Müller

Die Corona-Krise hat nicht nur die Arbeitsbedingungen in der Fleischindustrie in den öffentlichen Blick gebracht, sondern auch den Ruf nach Alternativen lauter werden lassen. So kam im Juni 2020 der Vorstoß Bayerns mit einem Antrag an den Bundesrat, die Ausnahme-

genehmigung (nach § 12 Tierische Lebensmittelhygieneverordnung) auszuweiten. Sie solle, so der Antrag, künftig nicht nur ganzjährig im Freien gehaltene Rinder umfassen, sondern auch Rinder aus Stallhaltung und Schweine. Der Bundesrat hat diese Initiative begrüßt.

Hof- oder Weidetötung (Kugelschuss), egal ob nach Ausnahmegenehmigung oder als teilmobile Regelschlachtung ausgeführt, benötigt schnell erreichbare, mit den Höfen gut kooperierende und möglichst handwerklich organisierte Schlachtstätten. Doch in vielen Regionen fehlt es genau daran und viele Metzger haben das Schlachten ohnehin längst aufgegeben. Die Suche nach Alternativen muss daher auch den Erhalt und das Wiederinbetriebnehmen von regionalen Schlachtbetrieben umfassen. Das kann nicht oft genug betont werden.

Da es viele Mißverständnisse gibt, möchten wir – in Anlehnung an die Schweiz – künftig von Hof- und Weidetötung sprechen und nicht von mobiler Schlachtung. So werden auf

dem Hof oder auf der Weide nur die ersten Prozessschritte bis zum Töten vollzogen und die weiteren Schritte des Schlachtens in der stationären Schlachtstätte.

Es sprechen viele Gründe dafür, gerade Rindern ein stressiges Separieren, Verladen und Transportieren sowie Eintreiben in die Schlachtstätte zu ersparen: Tierschutz, Arbeitssicherheit und die Sicherung der Fleischqualität – auch hier spielen die letzten Schritte des Tierlebens eine große Rolle. Hinzu kommt, dass gerade für selbstvermarktende Betriebe die Wege zur Schlachtstätte immer weiter werden. Regional ansässige, noch schlachtende Metzger geben zunehmend u.a. wegen räumlicher Enge und den neuen Vorgaben für die Fixierung der Rinder, das Schlachten von Rindern auf und konzentrieren sich auf die Schlachtung von Schweinen und kleinen Wiederkäuern. Daher sind nach wie vor Landwirte – und hier insbesondere die direktvermarktenden Landwirte – die treibenden Kräfte, wenn es darum geht Weide- oder

Hoftötungen durchzuführen. Doch ohne Metzger/Schlachter und ohne die Einwilligung der Zulassungsbehörden geht es nicht.

### Drei Verfahren: Weidetötung, Hoftötung und vollmobile Schlachtung

Es gibt – grundsätzlich gesehen – drei Verfahren:

- Die Weidetötung (auch „Kugelschuss auf Weide“ genannt) kann nur für Rinder angewandt werden, die ganzjährig im Freien leben. Sie ist auf Basis von § 12 Tierische Lebensmittelhygieneverordnung eine Ausnahme von der Regelschlachtung und muss durch die Behörde genehmigt werden. Für die Betäubung/Tötung trägt der Landwirt die Verantwortung. Die weiteren Prozessschritte erfolgen in einer EU-zugelassenen Schlachtstätte. Das Transportfahrzeug muss nicht Teil der EU-zugelassenen Schlachtstätte sein.
- Die Hoftötung (auch teilmobile Schlachtung genannt). Sie erfolgt als gewerbliche Schlachtung unter Einhaltung aller dafür gültigen Rechtsvorschriften. Das Betäuben/Töten erfolgt durch den Schlachtunternehmer. Dieser kommt mit einem Schlachthänger, der Teil seiner EU-zugelassenen Schlachtstätte ist, auf den Hof. Im Gegensatz zur Weidetötung muss das Rind zur Betäubung fixiert werden. Das Töten durch Blutentzug findet im

Schlachthänger statt. Die weiteren Prozessschritte erfolgen, wie bei der Weidetötung, in der stationären und EU-zugelassenen Schlachtstätte.

- Die vollmobile Schlachtung: Der Schlachtunternehmer kommt auf den Hof mit einem eigenständig EU-zugelassenen Schlachthänger. Er nimmt dort den gesamten Schlachtprozess bis zur Zerlegung in Hälften und die Kühlung vor.

Getrennt nach Verfahren geben wir nachfolgend unsere Einschätzung der aktuellen Situation und der Handhabung durch die Behörden wieder.

### Die Weidetötung

Gleichwohl es in Deutschland seit 2011 eine Rechtsgrundlage für die Weidetötung gibt (§ 12 Absatz 3 der Tier-LMHV (Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung) (2) ist die Genehmigung dieses Verfahrens immer noch keine Selbstverständlichkeit. Je nach Bundesland, Region und Behördenmitarbeiter werden teilweise Anträge der landwirtschaftlichen Betriebe zur Weidetötung mit diversen Auflagen, Bedenken und grundsätzlicher Ablehnung erschwert bis vereitelt.

Die Weidetötung ist meist gebunden an eine konkrete betriebsbezogene Fläche/Flurstück und erfordert nicht nur die waffenrechtliche

Genehmigung, sondern auch die der zuständigen Veterinärbehörde. Die Tierärztliche Vereinigung für Tierschutz (TVT) empfiehlt in ihrem Merkblatt, eine erhöhte Schussposition in einem eingezäunten Bereich (Korreal). Das kann für einige Betriebe Sinn machen, insbesondere für jene, die auf weit verteilten Flächen Rinder in der Landschaftspflege halten. Dennoch ist dies bei vielen Betrieben weder notwendig noch sinnvoll: Kleine Herden, in denen der Landwirt sich frei bewegen und aus geringer Distanz (0 bis 5 Meter) schießen kann, machen sich den Vorteil zunutze, im Vorfeld nicht störend auf die Tiere einzuwirken und damit prämortale Belastungen ganz auszuschließen. Dies ist aus Tierschutzsicht herausragend und dient dem Erhalt der Fleischqualität in besonderem Maße.

Die Schweiz hat die Hof- und Weidetötung im Juli 2020 gesetzlich verankert. Klar verankert sind auch die Anforderungen, die der Tierhalter zu bewältigen hat. Er hat dafür Sorge zu tragen, dass die Tierschutzgesetzgebung, hier die Anforderungen an die Betäubung und Entblutung, eingehalten werden. Ferner ist die Betäubung und Tötung durch fachkundiges Personal durchzuführen und der Betäubungs- und Entblutvorgang zu überprüfen und zu dokumentieren. Die hygienischen Anforderungen sind einzuhalten und das Tier wird in den vorher fest-

Anzeige

CULTURES TASTE TECHNOLOGY  
MADE IN GERMANY

**Meat**<sup>®</sup>  
Components for good meat  
**Cracks**  
Technologie GmbH

# BRATWURST GLAZES

#### Individueller geht's nicht

Mit dem innovativen und flexiblen „Glazes“ Konzept wird Ihr Produkt zum absoluten Eyecatcher im SB Regal. Die exzellent haftenden, kreativen Gewürzmischungen sorgen für die grandiose Optik und den „süchtig“ machenden Geschmack.

#### Einfache Handhabung

Auf Basis einer Grundrezeptur werden durch das aufpumpeln einzigartiger Gewürzmischungen – schnell und ohne zusätzlichen Maschineneinsatz – unterschiedliche Geschmäcker bedient. Auch eine flexible Reaktion auf LEH-Aktionen oder Trends ist so jederzeit möglich.

Alle Infos unter: [www.meatcracks.de/mc-glazes](http://www.meatcracks.de/mc-glazes)

QUALITÄT  
MADE IN  
GERMANY



#### Meat Cracks Technologie GmbH

📍 Rienshof 2, D-49439 Steinfeld-Mühlen  
☎ +49 5492 9609-0  
✉ [info@meatcracks.de](mailto:info@meatcracks.de)  
🌐 [www.meatcracks.de](http://www.meatcracks.de)

📺 YouTube



Abb 1: Innenansicht der MSB-AC-Box von Uria.  
Foto: Maier

den willkürlich erscheinenden Forderungen der Behörden, die in der Regel auf mangelnde Erfahrung und das Fehlen klarer Vorgaben zurückzuführen sind.

Bayern hat im Februar 2020 einen ersten Vorstoß gewagt und der Bundesrat hat im Juni 2020 durch Beschluss eine Erweiterung der tierschutzgerechten Weidetötung gefordert. Darin wird betont, dass mobile und teilmobile Schlachteinheiten Unterstützung finden sollen, dass die Ausnahme nach § 12 der Tier-LMHV sowohl auf Schweine hin erweitert werden solle als auch auf Rinder und Schweine, die nur saisonal im Freien gehalten werden. (Erinnerung: Bisher gilt der § 2 nur für Rinder, die ganzjährig im Freien leben).

Weiterführende Forderungen waren als Reaktion auf den Vorstoß aus Bayern relativ schnell zu hören. So sollte die Hof- und Weidetötung mit geregelten Vorgaben langfristig – wie bei unseren Schweizer Nachbarn – in die Regelschlachtung überführt werden. Ob diese Bundesratsempfehlung allerdings in eine Veränderung der Gesetzgebung münden kann, das wird wesentlich vom Engagement der an der Hof- und Weidetötung interessierten Verbänden und Gruppen abhängen.

Allein der Wille und die freie Entscheidung der Landwirte, ihre Tiere auf dem Hof oder der Weide, dort wo sie leben, zu betäuben und zu töten ohne prämortale Belastungen und ohne Transport, sollte Grund genug sein, die Hof- und Weidetötung fest zu etablieren.

## Hoftötung im Rahmen der gewerblichen Regelschlachtung

Der Weg für eine Hoftötung von Rindern, die auch aus Stallhaltung kommen, wurde durch die Empfehlungen der AFFL-Arbeitsgruppe „mobile Schlachtung von Rindern“ (3) der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz geebnet. In ihrer 29. Sitzung vom 8. und 9. Mai 2018 hat sie u.a. zu Protokoll gegeben, dass (a) ein EU-zugelassener Schlachthof um eine mobile Schlachteinheit erweitert werden könne und (b) eine Einrichtung zur Fixierung der Schlachttiere nicht zwingend Bestandteil der mobilen Einheit sein müsse, jedoch alle tierschutzrechtlichen und hygienischen Auflagen erfüllen müsse und dies auch geprüft werden müsse. Die Betäubung könne daher (c) in Ausnahmen auch außerhalb des eigentlichen Schlachtraums erfolgen.

### Technische Lösungen der Hoftötung

Im Rahmen der bereits seit 2011 zugelassenen Weidetötung haben sich einige bewährte Modelle weiterentwickelt, die ebenfalls die Tötung durch Blutentzug und den Transport des getöteten Tieres zur Schlachtstätte erlauben, jetzt aber zusätzlich im „geschlossenen Raum“, entsprechend den Empfehlungen der AFFL. Der Uria Verein von Ernst Hermann Maier (4), hat ergänzend zur seit vielen Jahren bewährten

gelegten Schlachtbetrieb verbracht, um die abschließenden Schritte der Schlachtung (Enthäuten, Zerlegen) durchzuführen.

Diese einheitlichen Regelungen fehlen in Deutschland, sind aber dringend notwendig. Sie könnten zum Einen den Behörden im Antragsverfahren Erleichterung verschaffen. Zum Anderen würden sie die Betriebe schützen vor

## Die drei Verfahren im Vergleich

### Stressarmes Schlachten bzw. Lebendtiertransport vermeiden<sup>1</sup>

	Weidetötung	Hoftötung / teilmobile Schlachtung	Vollmobile Schlachtung
<b>Von Regelschlachtung abweichende Rechtsgrundlage</b>	§ 12 Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung	Regelschlachtung	
<b>Voraussetzung</b>	Rinder, ganzjährig im Freien Genehmigung Veterinärbehörde und Ordnungsamt (Schuss-erlaubnis)	Kann bei jeder Haltungsform genehmigt werden Erweiterungszulassung der Schlachtstätte um einen mobilen Teil (Schlachthänger)	EU-Zulassung der mobilen Schlachtanlage
<b>Verantwortung</b>	Landwirt (Sachkundiger für Weidetötung)	Schlachtunternehmer/Sachkundiger	
<b>Amtl. Tierarzt</b>	Muss anwesend sein und Entblutezeitpunkt bescheinigen	Muss nicht bei Entblutung anwesend sein	
<b>Fixierung</b>	Keine Fixierung	Notwendig, möglich auch außerhalb des Anhängers	
<b>Betäubung</b>	Feuerwaffe (auch Bolzenschuss)	Bolzenschuss (Rind, Schwein)	Bolzenschuss (Rind) Schwein?
<b>Tötung durch Blutentzug</b>	Entblutung im Freien erlaubt. 60 Sekunden nicht vorgeschrieben (Schuss tötet)	Entblutung muss im Anhänger innerhalb von 60 Sekunden erfolgen	
<b>Fahrt zur stationärer Schlachtstätte</b>	1 Stunde	Max. 45 Minuten Transportdauer	entfällt
<b>Weitere Prozessschritte</b>	In stationärer Schlachtstätte		
<b>Lebendbeschau</b>	Amtl. Tierarzt kann Schlachttieruntersuchung bis 24 Stunden vorher durchführen und bescheinigen		
<b>Fleischbeschau</b>	In stationärer Schlachtstätte		Auf mobiler Schlachtstätte

<sup>1</sup> nach Vorlage von Dr. Veronika Ibrahim

Quelle: FINK-KESSLER, TRAMPENAU und MÜLLER

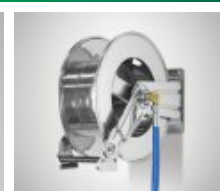


**MOHN**

HYGIENETECHNIK IN PERFEKTION

# NIEDERDRUCK SCHAUMTECHNIK

TOP-TECHNOLOGIE FÜR GLÄNZEND GEREINIGTE OBERFLÄCHEN



**LEASING 173,- €**

Preis monatlich, netto zzgl. USt.

Hier gezeigtes Leasingbeispiel als unverbindlicher Vorschlag:  
48 Monate, ohne Anzahlung. 10% Restwert, ohne Versicherung.

VK-Preis: 7.899,99 €

**SCHAUMTECHNIK PAKET 6 HAUPTSTATION MD421**

Artikelnummer: 10.10.10.35

## SCHAUMTECHNIK PAKET 2 TYPHOON MOBIL

Artikelnummer: 10.10.10.34



### LEASING 199,- €

Preis monatlich, netto zzgl. USt.

Hier gezeigtes Leasingbeispiel als unverbindlicher Vorschlag:  
48 Monate, ohne Anzahlung, 10% Restwert, ohne Versicherung.

VK-Preis: 8.799,99 €

## VORTEILE DER NIEDRUCK SCHAUMTECHNIK

- Zuverlässige und effiziente Reinigung von Produktionsstätten
- Niederdrucktechnik – optimale Verbindung von Hygiene und Ökonomie
- Gleichmäßige Dosierung von Reinigungsmittel und Betriebsdruck
- Höhere Schaumstabilität ermöglicht konstant längere Wirkung
- Geringe Aerosolbildung und weniger Verteilung von Mikroorganismen
- Minimales Risiko vor Maschinenelektrik- und Fliesenbeschädigung

## SCHAUMTECHNIK PAKET 1 GRIFF MOBIL

Artikelnummer: 10.10.10.33



### LEASING 99,- €

Preis monatlich, netto zzgl. USt.

Hier gezeigtes Leasingbeispiel als unverbindlicher Vorschlag:  
48 Monate, ohne Anzahlung, 10% Restwert, ohne Versicherung.

VK-Preis: 4.599,99 €

Weide- und Hoffötung – der aktuelle Stand



Abb. 2: Außenansicht eines T-Trailers I zur Weidetötung von ISS – Innovative Schlachtsysteme mit Hygieneeinrichtung. Foto: Trampenau



Abb. 3: Innenansicht des T-Trailers I zur Weidetötung von ISS – Innovative Schlachtsysteme mit Schragen. Foto: Trampenau

MSBII-Box nun ein weiteres Schlachtmobil MSB-AC entwickelt. (Abb. 1) Nach der Betäubung durch Bolzenschuss in einem Fixierstand wird das Rind nun über eine Seilwinde und Kranschiene seitlich hängend in die Box eingebracht und diese dann zur Tötung durch Blutentzug geschlossen. So kann die Entblutung durch das Personal in der Box stehend durchgeführt werden. Vorne ist die Eingangstür und die Hygieneeinrichtung ist im Inneren der Schlachtbox angebracht.

Die ISS – Innovative Schlachtsysteme hat den T-Trailer I zur Weidetötung auf den Markt gebracht, der kostengünstig überwiegend Betriebe der Weidetötung abdeckt (Abb. 2 + 3). Mit einfacher Technik wird das Rind nach dem Schuss per Seilwinde in den Anhänger gezogen oder per Frontlader über die Seitenbordwand (diese ist herausnehmbar) auf den Schragen gelegt. Nun ist auch ein geschlossener Trailer (für die Hoffötung mit Bolzenschussbetäubung) in der letzten Phase der Fertigstellung (5). Dieser ist in der Grundfunktion fast identisch, nur größer, und dass er ebenfalls zum Zwecke der Tötung durch Blutentzug geschlossen wird. Eingebracht wird das per Bolzenschuss betäubte Rind wieder per Seilwinde. Es wird direkt auf den Schragen gezogen, um das

Entladen am Schlachtbetrieb zu ermöglichen. Im Anhänger kann ebenfalls stehend entblutet werden, das Blut wird in der maximalen Blutwanne aufgefangen. Vorne befindet sich eine Eingangstür und die Hygieneeinrichtung. Der Trailer hat ein zulässiges Gesamtgewicht von 2600t und wiegt leer maximal 1000kg.

Die operationelle Gruppe „Extrawurst“ hat in Hessen im Rahmen eines Europäischen Innovationspartnerschaftsprojektes eine andere Variante teilmobiler Schlachtung entwickelt (6). Schwerpunkt war hier, die Separierung des Rindes so stressarm wie möglich zu gestalten. Verwendet wurde eine Fixiereinrichtung der Firma Patura, die auch Behandlungen der Tiere (Ohrmarken, Blutentnahme) ermöglicht (Abb. 4, 5, 6 + 7). Die Fixierung ist daher den Rindern bereits vertraut. Der Blickkontakt des fixierten Rindes zur Herde bleibt durch die seitliche Aufstellung erhalten. Nach dem Betäuben fällt das Tier aus dem Fixierstand und wird mit einem hängerseitigem Kettenzug in den Anhänger gezogen (Abb. 4 + 5). Dort erfolgt die Entblutung. Am Schlachtbetrieb angekommen, wird der Kettenzug benutzt, um das getötete Tier anzuheben und auf einen fahrbaren Schragen zu befördern. (Abb. 4) Der fahrbare

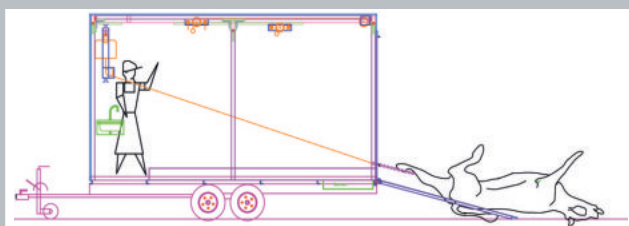
Schragen ermöglicht das Verbringen des Schlachtkörpers in den eigentlichen Schlachtraum auch unter räumlich beengten Bedingungen. Beide im Projekt involvierten Schlachtbetriebe haben für den Hänger eine dauerhafte Erweiterungszulassung bekommen. Wegen der räumlichen Distanz ist der Hänger aber nur noch in Südhessen im Einsatz. Die Akteure in Nordhessen bemühen sich zur Zeit um eine Nachfolgeregelung.

Die IG Schlachtung mit Achtung aus Baden-Württemberg hat eine mobile Schlachteinheit gebaut, die es ebenfalls ermöglicht, die Tötung in einem geschlossenen Raum vorzunehmen (7). Das Rind wird separiert und mit Futter an eine Fixiereinheit angelockt. Diese steht auf einer Metallplatte und ist mit dem Hänger verbunden. Sofort nach dem Betäubung durch Bolzenschuss wird das Rind in der Fixiereinheit liegend durch Blutentzug getötet. Auch hier ist das Schlachtmobil zum Zeitpunkt der Tötung geschlossen.

**Fallstricke bei der praktischen Umsetzung des AFFL Beschlusses**

In der praktischen Umsetzung der Hoffötung treten vielfältige Probleme auf: Im hessischen Projekt war die Frage nach der Ausnahme-

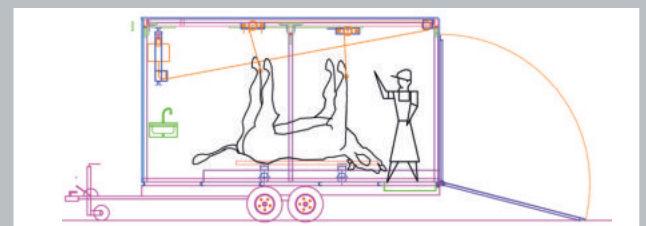
Teilmobile Schlachtung



Quelle: Ochs FLEISCHWIRTSCHAFT 10\_2020

Abb. 4 a: Das betäubte Rind wird in den Anhänger gezogen.

Teilmobile Schlachtung



Quelle: Ochs FLEISCHWIRTSCHAFT 10\_2020

Abb. 4 b: Ankunft Schlachthof: Das Rind wird auf den Schragen gehoben.



Abb. 5: Aufbau der teilmobilen Schlachthanlage. Foto: Ibrahim



Abb. 6: Fixiereinheit wird nach dem Betäuben hochgezogen. Foto: Fink-Keßler

genehmigung einer Betäubung außerhalb des Schlachtmobils einer der zentralen Punkte der Auseinandersetzungen mit den Zulassungsbehörden in den involvierten Regierungspräsidien. Ein ministerieller Erlass schließlich stellte klar: auch eine ganze Herde kann als „Ausnahme“ gelten. Die Entscheidung des Tierhalters, die Tötung auf dem Hof vornehmen lassen zu wollen und das Vorhalten der notwendigen technischen Ausstattung wurde als ausreichender Grund angesehen.

Ein weiterer Punkt der Auseinandersetzungen ist, ob die den Entblutestich durchführende Person tatsächlich in dem Hänger stehen muss oder ob eine befestigte Fläche, die nach oben abgeschirmt ist, als ausreichend beurteilt wird.

Das sind entscheidende Fragen, die sich erheblich auf die notwendigen Investitionen aus-

wirken. Für den Tierschutz und die Hygiene sind sie, aus unserer Sicht, eher unerheblich. Zur Zeit liegen in verschiedenen Bundesländern einige Anträge noch in der Warteschleife, weil sich Zulassungsbehörden scheuen, neue Wege zu beschreiten und Spielräume der Auslegung des AFFL-Beschlusses anzuwenden.

Um grundsätzlich Genehmigungen in der Hoffötung zu erleichtern, hatte die Gruppe „Extrawurst“ einen, mit allen behördlichen Ebenen Hessens abgestimmten Leitfaden entwickelt. Dieser enthält die Prozessbeschreibung ohne eine bestimmte Technik vorzugeben, regelt Verantwortlichkeiten an der neuen Schnittstelle zwischen landwirtschaftlichem Betrieb (Fixiereinheit) und Schlachtunternehmern (verantwortlich für den gesamten Prozess). Der Leitfaden kann als Standardarbeitsanweisung und damit für den Antrag auf Genehmigung genutzt werden (8).

Obwohl in Hessen ein abgestimmter und auch juristisch überprüfter Weg für die Genehmigung einer teilmobilen Schlachtung gegangen wurde, steht die Vermutung im Raum, dass vielfach seitens der Zulassungsbehörden, noch wenig Bereitschaft besteht, dieses Verfahren auch praxisnah zu ermöglichen. Insektionen gibt es hingegen dort, wo die Entscheidungsstrukturen für die EU-Zulassung kleiner Schlachtbetriebe noch auf kommunaler Ebene geblieben sind, wie z.B. in Baden-Württemberg oder in NRW. Doch das kann so nicht bleiben. Wir benötigen im ganzen Land nicht nur verlässliche Rahmenbedingungen, sondern Mut zu Neuem.

Neben diesen großen Hürden gibt es auch noch die ökonomischen: Die Investitionen in die Schlachthanänger und Fixiereinrichtung können bei den verschiedenen Verfahren zwischen 18 000 und knapp 100 000 € liegen. Das amortisiert sich nicht sehr schnell bzw. lohnt nur für Einzelbetriebe, wenn diese mindestens ein bis zwei Rinder pro Woche schlachten. Betriebe mit nur wenigen Schlachtungen pro Jahr benötigen eine überbetriebliche Nutzung. Modelle wie in Rheinland-Pfalz, wo ein Metzger mit einer mobilen Einheit von Uria arbeitet und

auf Betrieben Tiere betäubt und tötet, das Fleisch entweder für die Direktvermarktung zurück gibt oder aber selbst vermarktet, sollten überall durchführbar sein. Zudem sollten die Möglichkeiten für eine Investitionsbeihilfe für diese Art der Schlachtung deutlich verbessert werden. Das kann im Rahmen einer LEADER-Region oder Ökomodellregion oder aber ganz allgemein über Marktstrukturförderung geschehen.

### Schweine und Schafe

Weide- und Höftötung für Schweine und Schafe gibt es in ersten Ansätzen, u.a. tötet ein bayrischer Betrieb mit eigener kleiner Schlachtstätte die Weideschweine im Anhänger. Die für Rinder entwickelten Anhänger sind nur sehr bedingt für kleine Wiederkäuer geeignet, da aus wirtschaftlichen Gründen heraus eine Gruppe von mindestens fünf Schafen getötet werden müsste. Dann aber kann die vorgegebene Zeit von 60 Minuten zwischen Tötung und Ausnehmen bei allen getöteten Tieren nicht eingehalten werden. In Frankreich wird daher an vollmobilen Lösungen für Schafe und Ziegen gearbeitet. In Deutschland gibt es noch keine Initiativen in diese Richtung.

### Vollmobile Schlachtung

In den 1990er Jahren gab es eine erste Initiative in Hessen/Deutschland, eine vollmobile Schlachtung zu etablieren. Sie scheiterte an den Auflagen: Verlangt wurde damals u.a., dass für jeden Regierungsbezirk in dem geschlachtet werden sollte, eine eigene BImSchG-Genehmigung vorliegen sollte. Im Jahr 2002 bekam Mathias Kürten im Oberbergischen Land/NRW eine EU-Zulassung für seine vollmobile Schlachthanlage. Sie besteht aus einem Schlacht-Lkw, einem Zerlegeanhänger und sechs Kühlanhängern. Kürten stellt den Betrieben eigene Kühlanhänger zu Verfügung, zerlegt das Fleisch nach Wunsch, vakuumiert und etikettiert, ein Rundumservice für die Direktvermarkter (9).



Abb. 7: Das Fixieren des Rindes kann geübt werden. Foto: Ibrahim

# Nachhaltigkeit liegt in unseren COLLAGENEN



Alle Welt spricht über Nachhaltigkeit. Und jetzt auch noch Viscofan? Kann man so sehen. Tatsache jedoch ist, dass ganzheitliche Ideen unser Handeln schon seit vielen Jahren prägen. Und auch unsere neue Generation essbarer COLLAGEN-Därme verbindet maximale Wirtschaftlichkeit in der Produktion mit unschlagbaren Vorteilen in Sachen Umweltbewusstsein, Hygiene, Lagerfähigkeit und Nachverfolgbarkeit. Dass dabei auch die soziale Komponente im durchgängig europäischen Produktionsprozess nicht zu kurz kommt, versteht sich von selbst.

**Naturin**

**Viscofan**  
The casing company

America · Asia · Europe · Oceania



Die grüne Aue bietet ebenfalls eine praktische und praktisch vollmobile Lösung für Direktvermarkter an. Das betäubte Rind wird mit einer Seilwinde an eine Rohrbahn gehängt und im Anhänger entblutet, enthäutet, ausgenommen und halbiert. Es wird in die Kühlzelle gebracht. Nach der Reinigung und Desinfektion des an einem Pkw anhängenden mobilen Schlachtraumes kann dieser als Zerlegeraum benutzt werden.

In enger Zusammenarbeit mit dem Veterinäramt wurde 2019 in der Oberpfalz eine Schlachtbox für Rinder, Pferde, Schafe und Ziegen entwickelt und zugelassen. Sebastian Pick setzt sie vorrangig für seine eigenen Tiere ein. Der Schlachtcontainer wird mit einem Lkw zum Schlachtort gefahren. Betäubt wird im Fixierstand und dann wird das Tier mit einem Kran in die Box gehoben. Dort wird entblutet, aber auch ausgenommen und bis zur Hälfte zerlegt. Die Schlachthälften kommen anschließend in den angedockten Kühlanhänger (10).

Eine aktuelle Initiative von AgraDash aus Brandenburg entwickelte einen Sattelzug zur vollmobilen Rinderschlachtung. Leider war die Wirtschaftlichkeit erst bei einem Volumen von 15 Rindern pro Tag gegeben, diese Anzahl an Tieren sei jedoch, so Martin Stock von AgraDash, nicht über die Höfe rund um den jeweiligen Standort zu realisieren gewesen (11)

## Neu: mobile Geflügelschlachtung für Kleinerzeuger

Erneut hat ein AFFL-Beschluss einen Weg für das mobile Schlachten – jetzt von Geflügel – eröffnet. Sie trifft auf eine große Lücke im Bereich der regionalen und handwerklichen Geflügelschlachtung. So hat die wachsende Nachfrage nach Freiland-Eiern viele Betriebe dazu veranlasst, in mobile Geflügelställe zu investieren ohne zu wissen, wo sie regional schlachten lassen können, um ihre Wertschöpfung über den Verkauf von Suppenhühnern zu erhöhen. Christian Dodenhoff in Reckum/Niedersachsen hat in einer Pionierleistung eine mobile Geflügelschlachtung entwickelt. Eingesetzt wird sie in Betrieben, die keine EU-Zulassung benötigen, weil sie weniger als 10000 hofeigene Tiere schlachten. Der Beschluss der 32. AFFL-Sitzung vom November 2018 erlaubt nun, dass das Betreiben der Geflügelschlachttanlage nicht als Lohnschlachtung gilt, da das gemietete Schlachtmobil auf dem Hof steht und rechtlich gesehen, dann als „Besitz“ des Betriebsleiters betrachtet wird. Der Betreiber kann also das Schlachtmobil vermieten und seine Dienstleistung als sachkundiger Schlachter mit anbieten. Der Tierhalter ist jedoch verpflichtet, die Tätigkeit der zuständigen Behörde zu melden (Registrierung) und diese ist befugt, die Schlachttanlage auf ihre Funktionsfähigkeit und Hygiene hin zu prüfen. Es darf allerdings nur hofeigenes Geflügel (oder Kleintiere wie Kaninchen) geschlachtet werden, auf keinen Fall jedoch Tiere von anderen Betrieben oder Nachbarn.

Der Anhänger ist getrennt in einen mit eigenem Zugang versehenen reinen und unreinen Bereich. Daher müssen immer mindestens zwei Personen arbeiten. Rund 70 Hühner können so pro Stunde geschlachtet werden. Der Landwirt bringt die Tiere und holt die Schlachtkörper am anderen Ausgang ab, um sie im hofeigenen Kühlraum zu lagern. Das Beispiel findet Nachfolger und Nachahmer. Ende August wurde ein entsprechendes Schlachtmobil im Rahmen der Modellregion Ökolandbau Wetterau in Anwesenheit des zuständigen Staatssekretärs in Betrieb genommen. Die Kosten belaufen sich auf rund 50000€. Ein solches Mobil könnte auch von mehreren Landwirten betrieben werden.

## Benachbartes Ausland

Mobiles Schlachten, teilmobiles Schlachten, Weide- und Hofötung/teilmobile Schlachtung – das bewegt auch die unterschiedlichsten Initiativen unserer europäischen Nachbarstaaten: Frankreichs Agrarminister hat auf Betreiben von Initiativen eine vierjährige Experimentierphase gestartet. Mit finanzieller Unterstützung können Initiativen ihre Lösungen entwickeln: vollmobile Schlachtung für Ziegen und Schafe, teilmobile Schlachtung für Rinder, für Schweine und Erhalt/Wiederbelebung stillgelegter regionaler Schlachtstätten sind die Themen (12). Auch in den Niederlanden wurde – auf Projektbasis – vom Schlachtbetrieb Dokkum ein Schlachtmobil für Nottötungen entwickelt. Bis zu fünf Rinder können damit transportiert werden. In Belgien gibt es Initiativen, ebenso in Tschechien und in Polen und in Südtirol gibt es speziell einen Erlass, der die teilmobile Schlachtung regelt.

Überraschend war die Nachricht, dass in Dänemark 2019 die Hofötung zugelassen sei. Auf unsere Nachfragen hin, antwortete die Veterinärverwaltung, sie hätten keine speziellen Verordnungen zu erlassen. Die von ihr gegebene Beschreibung der Hofötung entspricht dem Verfahren teilmobiler Schlachtung wie es von der Gruppe „Extrawurst“ entwickelt wurde. Bewegung gibt es auch in Österreich. Nach mehreren Anläufen wurde von einer Arbeitsgruppe ein Merkblatt für teilmobile Schlachtung entwickelt und per Erlass an alle Bundesländer verteilt (13). Inzwischen haben erste Betriebe Zulassungen für das Verfahren erhalten. Seit Juli 2020 gibt es in Tirol auch eine vom Maschinenring betriebene mobile Geflügelschlachtung.

Die spannende Frage ist nun: Bewegt sich „Brüssel“ um die Weidetötung und um den Einsatz von teilmobilen oder vollmobilen Schlachteinheiten besser zu ermöglichen? Wird dieser die Handlungsspielräume erweitern oder weiter einengen? Angekündigt ist er ja seit Inkrafttreten des EU-Hygienepaketes von 2004. Wie werden sich die Mitgliedstaaten zu den vorliegenden Verfahren verhalten?

Wir hätten einen einfach und leicht umzusetzenden Vorschlag: Veränderung von

## Weide- und Hofötung – der aktuelle Stand

Anhang III, Abschnitt I, Kapitel IV, Absatz 2b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wie folgt: Statt „In die Schlachttanlage dürfen nur lebende Schlachttiere verbracht werden“ heißt es künftig: „In die Schlachttanlage dürfen keine auf dem Transport verendeten Tiere verbracht werden“. Die konkrete Ausgestaltung der Hof- und Weidetötung könnte dann im Rahmen der Flexibilisierung den Mitgliedstaaten überlassen werden.

Es wäre so einfach. Es bleibt spannend.

### Quellen

1. Nach Vorlage von Frau Dr. Veronika Ibrahim – 2.] Nach § 12 TierLMHV Artikel 3 dürfen „einzelne Hoftiere der Gattung Rind, die ganzjährig im Freiland gehalten werden, mit Genehmigung der zuständigen Behörde im Haltungsbetrieb geschlachtet (...) werden.“ – 3. Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügel-fleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmittel tierischer Herkunft – AFFL ist eine AG der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz. Sie gibt gemeinsam erarbeitete Empfehlungen für Rechtsauslegungen heraus. Normalerweise obliegt dies den einzelnen Bundesländern. Die AFFL-Empfehlungen haben koordinierenden Charakter auf Bundesebene. – 4. www.uria.de – 5. www.iss-tt.de – 6. www.biofleischhandwerk.de – 7. www.schlachtung-mit-achtung.de – 8. Freier download. www.biofleischhandwerk.de – 9. KRUSCHNSKI, Alina (2017): Ein Beitrag zur Anwendung mobiler Schlachtsysteme in Thüringen. Masterthesis an der HNE Eberswalde. – 10. GEBENDORF, Helga (2020): Schlachtbox für die Weide. In: BLW (34); S. 32–34. – 11. www.agrodash.de. In Planung ist nun ein modulares Schlachtsystem für die Schweineschlachtung, das an verschiedenen Orten aufgebaut werden kann. – 12. https://www.confederationpaysanne.fr/mc\_nos\_positions.php?mc=680 – 13. Merkblatt betreffend die Anforderungen an eine teilmobile Schlachttanlage und deren Betrieb. (GZ: BMASGK-74310/0002-IX/B/12/2019). FÖTSCHL, Harald (2020): Zulassung von teilmobilen Schlachttanlagen in Österreich. In: Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung (2)2020, S. 44–47.



### Dr. Andrea Fink-Keßler

Landforscher, Kassel, LEAD-Partner des Projektes Extrawurst, Vorstandsvorsitzende des Verbandes der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung e.V.



### Hans-Jürgen Müller

Ehemaliger Betriebsleiter des Gut Fahrenbach in Witzhausen, Vorstand des Verbandes der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung e.V. und Landtagsabgeordneter in Hessen



### Lea Trampenau

Geschäftsführerin der ISS – Innovative Schlachtsysteme, Beratung, Vorträge und Fortbildungsveranstaltungen zur tierschutzgerechten Rinderschlachtung. Seit 2013 ist sie Geschäftsführerin von Goldburger.

### Anschrift der Verfasser

Dr. Andrea Fink-Keßler (Korrespondenz-Autorin):  
afk@biofleischhandwerk.de,  
Büro für Agrar- und Regionalentwicklung, Tischbeinstr. 112,  
34121 Kassel;  
hjm@biofleischhandwerk.de; trampenau@iss-tt.de