

## Konzept „Stressfreie Schlachtung von Nutztieren in ihrem gewohnten Lebensumfeld“

---

### 1. Perspektive: Bäuerliche Praktiker\_innen für Tierwohl, Sicherheit und angemessenes Einkommen

Wir sprechen aus der Perspektive von Bäuerinnen und Bauern, von Praktiker\_innen, die darum bemüht sind: 1. mit den Nutztieren möglichst gut umzugehen, 2. gute, qualitativ hochwertige, gesunde Nahrungsmittel zu erzeugen, 3. sich bei der Arbeit keinen unnötigen Gefahren auszusetzen 4. ein ausreichendes Einkommen zu erwirtschaften und 5. dem zunehmenden Wunsch der Konsument\_innen nach einem möglichst schonenden Umgang mit den Tieren im Rahmen der Schlachtung nachzukommen. Unser Anliegen ist es, dass das Bemühen von Bäuerinnen und Bauern um Tierwohl und die Herstellung von guten, gesunden Nahrungsmitteln auch bei den Schlachtabläufen gewahrt werden kann.

### 2. Problemstellung: Stress durch Tötung in Schlachträumlichkeiten

Zur Produktion hochwertiger tierischer Lebensmittel gehören eine artgerechte Tierhaltung und die tierschutzkonforme Schlachtung. Artgerechte Tierhaltung und Tierschutz sind damit wesentliche Grundanliegen der österreichischen Landwirtschaft. Speziell Direktvermarkter\_innen legen darauf besonderes Augenmerk, weil sie alle Arbeitsschritte selbst, am eigenen Betrieb und in ihrer direkten Verantwortung ausführen. Sie wollen und müssen auch ihren Kund\_innen Auskunft geben, die sich immer öfter nach dem Schlachtvorgang erkundigen.

In der EU-VO 1099/2009 zum Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung ist verankert (Kapitel II/Art. 3): Allgemeine Anforderungen in Bezug auf die Tötung und damit zusammenhängende Tätigkeiten: (1) Bei der Tötung und damit zusammenhängenden Tätigkeiten **werden die Tiere von jedem vermeidbarem Schmerz, Stress und Leiden verschont**. Die Schlachtung von Nutztieren in **Schlachträumlichkeiten** bringt derzeit jedoch folgende Probleme mit sich: Das Trennen von Schlachttieren von der Herde, der Transport zum Schlachtraum sowie die ungewohnte Umgebung des Schlachtraums sind für die Tiere immer mit Stress verbunden.

- Dieser Stress mindert das Wohlergehen der Tiere und ist daher in Hinblick auf Tierschutz bedenklich.
- Der Stress mindert die Fleischqualität.
- Gestresste Tiere reagieren unvorhersehbar und sind somit eine Gefahr für Menschen, welche das Trennen der Tiere von der Herde, den Transport zum Schlachtraum sowie die Schlachtung durchführen.

### 3. Ziel: Stressfreie Schlachtung von Nutztieren in ihrem gewohnten Lebensumfeld ermöglichen

Aus den oben genannten Gründen verfolgen wir das Ziel, einzelne Nutztiere in ihrem gewohnten Lebensumfeld fachgerecht stressfrei betäuben und entbluten zu dürfen, um das tote Tier anschließend zum zugelassenen Schlachtbetrieb zu verbringen. Dies soll mit möglichst geringem technischem und finanziellem Aufwand möglich sein. Das Verfahren soll an die Möglichkeiten und Bedürfnisse des konkreten Hofes angepasst werden können.

#### 4. Begriffsklärung: „Stressfreie Schlachtung im gewohnten Lebensumfeld der Tiere“ – was meinen wir damit?

- Die **Betäubung und Tötung** des Nutztieres geschieht am **Haltungsbetrieb**, im vertrauten Lebensumfeld des Tieres; z.B. auf der Weide, im Auslauf, im Stall etc. Das Umfeld wird im Vorhinein so gestaltet, dass die Betäubung gut und sicher durchgeführt werden kann (z.B. Ausbruchsschutz). Bis unmittelbar zur Betäubung passiert nichts für das Tier Ungewohntes. Die beteiligten Personen verhalten sich ruhig und warten einen geeigneten Zeitpunkt für die Betäubung ab (z.B. bis das Tier sich in der richtigen Position befindet). Es wird jeweils nur EIN Tier zum gleichen Zeitpunkt betäubt und getötet.
- Die **Betäubung** des Tieres erfolgt, für das Tier **unerwartet**, in dessen gewohnten Lebensumfeld, durch ein geeignetes Betäubungsgerät (in der Regel Bolzenschussapparat oder Feuerwaffe).
- Unmittelbar danach erfolgt die **Entblutung vor Ort**. Vor oder nach der Entblutung wird das Tier mit einer geeigneten Vorrichtung (z.B. Frontlader, Gabelstapler, Seilzug) in ein **geeignetes Transportmittel** verladen (flüssigkeitsdicht, Sichtschutz, Insektenschutz, Witterungsschutz).
- Nach dem Entbluten wird das Tier unverzüglich in einen **zugelassenen Schlachtraum** verbracht und dort weiter verarbeitet.

#### 5. Praktische Umsetzung der Stressfreien Schlachtung

Die konkrete Umsetzung der Stressfreien Schlachtung muss an die Gegebenheiten der Region, des Hofes, der durchführenden Personen sowie an bestehende gesetzliche Vorgaben angepasst werden.

##### Ausgewählte Aspekte der Umsetzung:

- **Genehmigung:** Das Konzept für den Schlachtvorgang und die verwendeten Vorrichtungen werden im Vorhinein vom Amtstierarzt genehmigt. Die mobilen Teile der Schlachthanlage werden als Ergänzung zu den stationären Teilen genehmigt.
- **Tierärztliche Beschau:** Die Lebendbeschau wird am Haltungsbetrieb, die Totbeschau im zugelassenen Schlachtraum durch den zuständigen Tierarzt durchgeführt.
- **Betäubung:** Bei Betäubung mit Kugelschuss ist ein Kugelfang vorhanden. Ersatz-Betäubungsgerät liegt bereit, für den Fall, dass eine Nachbetäubung erforderlich ist.
- **Sachkunde:** Die Betäubung und Tötung wird von sachkundigen Personen durchgeführt.
- **Blut:** Wenn gesetzlich erforderlich, wird das Blut aufgefangen und je nach Vorgaben in der Güllegrube am Hof recycelt bzw. wie vorgeschrieben entsorgt.
- **Zeit zwischen Betäubung und Entbluten:** Die Zeitspanne zwischen Betäubung und Entblutung sollte möglichst kurz sein. Richtwert: max. 1 – 1,5 Minuten
- **Transportzeit:** Die Zeitspanne vom Entbluten bis zum Weiterverarbeiten (v.a. Entnehmen der Eingeweide) sollte möglichst kurz sein. Richtwert: max. 1 Stunde

Wien, September 2016

ÖBV – Via Campesina Austria

*Anmerkung: Dieses Konzept wurde in der Plattform „Stressfreie Schlachtung“ (ÖBV-Via Campesina Austria, BIO AUSTRIA, Erde & Saat, Demeter Österreich, ARGE Hochlandrinderzüchter, Freilandverband, Mobile Schlachtsysteme, unter Mitarbeit der LK OÖ und der LK Ö) entwickelt und von der ÖBV überarbeitet und ergänzt.*

## 6. Umsetzungsbeispiele zur Stressfreien Rinderschlachtung in Nachbarländern:

### Deutschland: Variante 1

Dervorgesehene Schlachtablauf wird im Vorhinein individuell für den Betrieb vom zuständigen Amtstierarzt geprüft und genehmigt. Zum Beispiel: Einige Rinder befinden sich in einem kleinen, eingezäunten, ihnen vertrauten, Bereich. Ein Tier wird aus wenigen Metern Entfernung (von einem Hochsitz aus) mittels Schuss aus der Feuerwaffe betäubt. Danach fährt der bereitstehende Traktor heran, das Tier wird mit dem Frontlader an den Hinterbeinen hochgezogen und mittels Messerstich entblutet/getötet. Das Blut wird mit einem großen Kübel aufgefangen. Anschließend wird das Tier auf einen dichten, rundum geschlossenen Autoanhänger verladen und zum Schlachtraum verbracht.

Rechtliche Basis: deutsche Tierische Lebensmittelhygieneverordnung - Tier-LMHV 2007 (Änderung 2011) § 12, Absatz 3 Schlachtungen außerhalb eines Schlachthofes. Gültig für „einzelne Huftiere der Gattung Rind, die ganzjährig im Freiland gehalten werden“.

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

### Deutschland: Variante 2:

Schlachtung mittels „Mobiler Schlachtbox“ (MSB), welche als mobiler Teil einer stationären Schlachthanlage genehmigt ist. Die Rinderherde befindet sich auf der Weide. Ein liegendes Tier wird aus unmittelbarer Nähe mittels Schuss aus der Feuerwaffe mit Schalldämpfer betäubt. Anschließend fährt der bereitstehende Traktor heran und das Tier wird mittels Seilwinde in die „Mobile Schlachtbox“ hineingezogen. Dort wird das, an Vorder- und Hinterbeinen hängende Tier, mittels Messerstich entblutet/getötet. Danach wird die Frontklappe der Box verschlossen und das Tier zum Schlachtraum verbracht.

Rechtliche Basis: EU-Hygieneverordnung 853/2004

Filmbeispiel (Hermann Mair, Uria e.V.) <https://www.youtube.com/watch?v=JPaPL4gPnKY>

### Schweiz

Einige Rinder befinden sich in einem kleinen umzäunten Bereich auf der Weide. Der Schütze betäubt ein Tier mittels Kugelschuss aus 3-4 Metern Entfernung (von einem Hochsitz aus). Anschließend wird das Tier an einem Hinterbein mittels Frontlader hochgezogen und mittels Messerstich entblutet. Das Blut wird in einem großen Kübel aufgefangen. Anschließend wird der Tierkörper in einem geschlossenen Autoanhänger in den Schlachtraum verbracht.

Rechtliche Basis: beschränkte Teilbewilligung des Veterinäramts Zürich

Filmbeispiel (Nils Müller)

<http://www.bioaktuell.ch/de/tierhaltung/rindvieh/weidemast/weideschlachtung/weideschlachtung-film.html>