

20. Oktober 2015

## **Presseinformation**

Landwirtschaft/Tierhaltung /Wirtschaft

### **Rechtsstreit um würdigen Tod von Schlachttieren**

#### **Breite Allianz für Schlachtung im gewohnten Lebensumfeld von Nutztieren gegründet**

Immer mehr Menschen interessieren sich dafür, wo und wie ihre Lebensmittel produziert werden. Insbesondere Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung wird zum auch medial diskutierten Thema. Der ORF zeigt ab heute im Hauptabendprogramm in einer achteiligen Serie, wie ein Ochse geschlachtet und verarbeitet wird <http://tv.orf.at/program/orf1/20151020/752961501/>

Eines wird in der Diskussion über artgerechte Haltung jedoch nach wie vor tabuisiert: wie und wo Tiere geschlachtet werden. Viele Konsument\_innen glauben, dass Tiere aus biologischer Landwirtschaft auch besonders schonend geschlachtet werden. Tatsächlich wird ein Großteil der Schlachttiere lebend transportiert und in großen Schlachthäusern am Fließband getötet. Die handwerkliche Fleischverarbeitung und bäuerliche Direktvermarkter\_innen kommen zunehmend unter Druck.

„Artgerechte Tierhaltung muss auch die Schlachtung einschließen. Wir möchten Tiere, die wir auf unseren Höfen großziehen, auch in deren vertrauten Lebensumfeld, ohne Lebendtransport schlachten dürfen“, sagt Lisa Hofer-Falkinger, Biobäuerin im Mühlviertel. Doch die österreichischen Behörden erlauben dies nicht. „Der Transport ist dem Tierwohl abträglich, senkt die Fleischqualität und kann gefährlich für die beteiligten Menschen sein“ so die Biobäuerin.

#### **EU-Schlachthygieneverordnung als Vorwand?**

Die Schlachtung im gewohnten Lebensumfeld der Tiere ist in Österreich nicht erlaubt. Die Landesveterinärbehörden verweisen auf das Gesundheitsministerium. Dessen Vertreter\_innen klagen auf Anfrage über Überlastung und Personalmangel und sehen die EU-Gesetzgebung als Hindernis. Bizarrerweise ist die Schlachtung auf der Weide in einem anderen EU-Land, nämlich in Deutschland möglich, denn die

EU-Schlachthygieneverordnung gilt ausdrücklich auch für mobile Schlachteinrichtungen.

### **Neue Plattform gegründet**

Um auch in Österreich stressfreie Schlachtungen zu ermöglichen haben Bäuer\_innen eine Plattform „Stressfreie Schlachtung im gewohnten Lebensumfeld der Nutztiere“ gegründet. Die Plattform wird von der ÖBV-Via Campesina Austria sowie anderen bäuerlichen Interessensvertretungen und Bioverbänden wie Erde & Saat, Bio Austria, Demeterbund und Freilandverband getragen (<http://www.viacampesina.at/cm3/themen/schlachtung.html>). „Wir merken einfach, dass die stressfreie Schlachtung für immer mehr Bäuer\_innen und Konsument\_innen ein Herzensanliegen ist. Wir Bauern wünschen uns vor allem Rechtssicherheit für Lösungen, die allen Seiten zugute kommen“ so Matthias Böhm, Obmann des Bioverbandes Erde & Saat.

### **Schlachtpionier Hermann Maier setzt deutschen Behörden neue Maßstäbe**

Die engagierten Bäuer\_innen wissen, dass es Alternativen gibt und vernetzen sich auch international mit Pionier\_innen der Stressfreien Schlachtung. So zum Beispiel mit dem Landwirt Hermann Maier in Baden-Württemberg (Deutschland), der jahrelang mit den Behörden im Streit lag, aber seit 2001 über die Genehmigung zur Weideschlachtung verfügt. Seither hat er circa 1.500 Tiere ohne Lebendtransport und stressfrei geschlachtet. Er benutzt dazu die „Mobile Schlachtbox“ (MSB), die eigens für die stressfreie Schlachtung im gewohnten Lebensumfeld entwickelt wurde. „In der EU-Hygieneverordnung steht explizit, dass sie auch für mobile Schlachteinheiten gilt. Diese Verordnung gilt in der ganzen EU, also auch in Österreich!“, so der Pionier und Schlachtextperte Hermann Maier. Auch eine Handvoll weiterer Betriebe in Deutschland schlachtet auf dieser Basis ihre Tiere stressfrei vor Ort (<http://www.uria.de/>). Auch in der Schweiz gibt es ein wissenschaftlich begleitetes Pilotprojekt zur Schlachtung auf der Weide.

### **Kein Stress in Zotters essbarem Tiergarten**

Auch die österreichische Firma Zotter Schokoladen Manufaktur in Riegersburg in der Steiermark möchte die Tiere aus ihrem „Essbaren Tiergarten“ in deren gewohntem Lebensumfeld schlachten. Daher hat sie im September 2014 bei den steirischen Landesbehörden um Genehmigung einer mobilen Schlachtbox angesucht –bisher ohne Erfolg. Doch die Behörde stellt keinen Bescheid aus, weder einen negativen, noch einen positiven. Die Firma Zotter reichte deshalb eine Säumnisbeschwerde ein. „Schlachten im gewohnten Umfeld ist wohl die einzige „fast“ gewaltfreie Möglichkeit bei artgerechter Tierhaltung, bei der Nutztiere ihr ganzes Leben im Freien leben. In unserm „Essbaren Tiergarten“ haben wir die Erfahrung gemacht, dass Leute, die uns besuchen, diese Art von Schlachtung sehr begrüßen und auch bereit sind, den doch sehr hohen Aufwand auch durch einen höheren Preis auszugleichen. Durch Geschmackstests haben wir festgestellt, dass Fleisch aus stressfreier Schlachtung viel besser und zarter schmeckt als jenes aus Massenverarbeitungszentren, um nicht zu sagen aus Massenschlachthöfen, wo kein Konsument sieht, was wie passiert“, so Josef Zotter, Chocolatier, Andersmacher und Bauernhofromantiker.

#### **ÖBV-Via Campesina Austria**

Österreichische Berg- und Kleinbäuer\_Innen Vereinigung  
1090 Wien, Schwarzspanierstraße 15/3/1

Tel: 01-89 29 400, [office@viacampesina.at](mailto:office@viacampesina.at), [www.viacampesina.at](http://www.viacampesina.at)

## Selbstanzeige als Ausweg

„Mir als Direktvermarkter ist es ein besonderes Anliegen, meinen Kund\_innen qualitativ hochwertiges Fleisch aus stressfreier Schlachtung anbieten zu können. Österreich soll endlich geltendes EU Recht anwenden, denn ich möchte mich für das Wohlergehen meiner Tiere nicht strafbar machen müssen“, so Florian Walter, Bergbauer in der Steiermark und Vorstandsmitglied der ÖBV-Via Campesina Austria, der Österreichischen Berg- und Kleinbäuer\_innen**vereini**gung.

Stellt die Behörde weiterhin keinen negativen Bescheid aus, könnten die Bauern und Bäuerinnen mit einer Selbstanzeige nachhelfen. Der ausgestellte Strafbescheid wäre dann durch die Instanzen juristisch zu bekämpfen und bis an den EuGH zu tragen.

### Rückfragen:

Florian Walter, ÖBV-Via Campesina Austria; [florian.walter@viacampesina.at](mailto:florian.walter@viacampesina.at), 0676-9074037

Matthias Böhm, Bioverband Erde und Saat, [kontakt@erde-saat.at](mailto:kontakt@erde-saat.at)

Christa Bierbaum, ZOTTER Schokoladen Manufaktur GmbH, [christa.bierbaum@zotter.at](mailto:christa.bierbaum@zotter.at), 03152-5554-1029

### Hintergrundinfos:

Interessensgemeinschaft in Deutschland:

<http://www.schlachtung-mit-achtung.de/http://www.dewiskentale.com/kurse/>

Pilotprojekt in der Schweiz:

<http://www.fibl.org/de/medien/medienarchiv/medienmitteilung/article/weideschlachtung-positive-erste-ergebnisse-fuer-pionierprojekt.html>

Auszug aus der EU-Hygiene-VO 853.(Kapitel IV Schlachthygiene 2b):

„In die Schlachthanlage dürfen nur lebende Schlachttiere verbracht werden ...“, aber auch in der Einleitung: „in Erwägung nachstehender Gründe“: „18: Die Struktur- und Hygienevorschriften dieser Verordnung sollten für alle Arten von Unternehmen, einschließlich kleiner Betriebe und mobiler Schlachteinheiten, gelten.“

Die EU-Hygiene-VO gilt unmittelbar für alle EU-Länder (es sei denn, es werden nationale Regelungen erlassen, welche die Geltung der VO einschränken). Es gibt folglich keine plausible Begründung, warum in Österreich Mobile Schlachtboxen nicht auf dieser Basis zugelassen werden. Eine abweichende Rechtsauffassung der österreichischen Behörden könnte als Diskriminierung gewertet und vor dem EU-Verwaltungsgerichtshof eingeklagt werden.

### ÖBV-Via Campesina Austria

Österreichische Berg- und Kleinbäuer\_Innen Vereinigung  
1090 Wien, Schwarzspanierstraße 15/3/1

Tel: 01-89 29 400, [office@viacampesina.at](mailto:office@viacampesina.at), [www.viacampesina.at](http://www.viacampesina.at)