

Hofnahe Schlachtung von Huftieren

Zur artgerechten Fleischproduktion gehört die stressfreie Schlachtung. Die „Schlachtung im Herkunftsbetrieb“ bedeutet für Tiere weniger Belastung.

► Landwirte und Verbraucher interessieren sich zunehmend für die Vermarktung von Fleisch aus hofnaher Schlachtung. Vielfältige Gründe sprechen dafür – vor allem Regionalität und Tierwohl. Schlachtungen im direkten Umfeld der landwirtschaftlichen Herkunftsbetriebe gelten als besonders tierschonend, da der Transport sowie der Aufenthalt in einem (fremden) Schlachtbetrieb entfallen. Dies führt zu weniger Stress bei den Tieren. In diesem Artikel werden die Möglichkeiten für die hofnahe Schlachtung von Huftieren erläutert. Wichtig ist dabei, dass die hygiene- und die tierschutzrechtlichen Anforderungen beachtet werden.

Hofnahe Schlachtung

Unter dem Begriff „hofnahe Schlachtung“ werden Schlachtungen außerhalb konventioneller stationärer Schlachthöfe verstanden.¹ Für die hofnahe Schlachtung von Huftieren gibt es drei verschiedene Möglichkeiten:

- die tierartunabhängige Schlachtung in einem vollmobilen zugelassenen Schlachthof auf dem Gelände des Herkunftsbetriebs,
- die tierartunabhängige Schlachtung in einem hofeigenen, zugelassenen Schlachthaus²,



Das Mensch-Tier-Verhältnis hat sich verändert. Deshalb wird auch für die Schlachtung nach Wegen gesucht, die im Einklang mit dem Tierwohl stehen.

Foto: Rosa/stock.adobe.com

• die neu geregelte „Schlachtung im Herkunftsbetrieb“ insbesondere von Hausrindern (außer Bisons) und Hausschweinen unter Nutzung einer mobilen Schlachteinheit.³ Die „Schlachtung im Herkunftsbetrieb“ von kleinen Wiederkäuern (Schafe, Ziegen) ist nach derzeitiger Rechtslage nicht zulässig.

Um ein gleichbleibend hohes Niveau an Tierschutz und Lebensmittelsicherheit

von der Tierhaltung über die Schlachtung bis zur Abgabe des Fleisches an den Verbraucher zu gewährleisten, sind Anforderungen aus verschiedenen Fach- bzw. Rechtsbereichen einzuhalten. Während es zum Beispiel für die Fixierung, Betäubung und Entblutung konkrete tierschutzrechtliche Vorgaben gibt, kann das Ziel der einwandfreien Fleischhygiene mittels flexibler, betriebsspezifischer Lösungen erreicht werden.

¹ Nicht berücksichtigt werden Notschlachtungen, also die Schlachtung eines frisch verletzten, ansonsten gesunden Tieres, sowie Hausschlachtungen, d. h. Schlachtungen für den eigenen häuslichen Verbrauch. ² Der Begriff „Schlachthaus“ wird hier für kleine, hofeigene, zugelassene Schlachthöfe in Abgrenzung zu den konventionellen Schlachthöfen verwendet. Rechtlich gibt es den Begriff des „Schlachthauses“ nicht. ³ Gilt gemäß Anhang III Kapitel VIa der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs für Hausrinder außer Bisons, Hausschweine sowie für als Haustiere gehaltene Equiden.

HOF direkt

Die Zeitschrift für Direktvermarkter

Im Folgenden werden die wichtigsten Anforderungen des Tierschutz- und Lebensmittelrechts für die hofnahe Schlachtung aufgeführt. Für den Sonderfall der Kugelschussbetäubung bei ganzjährig im Freien gehaltenen Rindern kommen neben dem Tierschutzrecht die Vorschriften des Waffenrechts hinzu.

Vollmobiler Schlachthof

In einem vollmobilen Schlachthof wird die Schlachtung analog zu einem stationären Schlachthof durchgeführt: Von der Fixierung des Tieres über Betäubung und Entblutung bis hin zur Grobzerlegung des Schlachtkörpers finden die Arbeitsschritte in den mobilen Räumlichkeiten (z. B. Container oder Lkw-Anhänger) statt. Ausnahmen sind möglich hinsichtlich der Fixierung und Betäubung außerhalb der Räume der vollmobilen Schlachthanlage. Ein vollmobiler Schlachthof ist in der Regel für die Schlachtung von Rindern (ggf. einschließlich Schafe und Ziegen) oder von Schweinen konzipiert und kann ortsunabhängig bei verschiedenen Herkunftsbetrieben eingesetzt werden.

Die Zulassung eines vollmobilen Schlachthofs muss bei der jeweils zuständigen Veterinärbehörde beantragt werden. Die örtliche Zuständigkeit der Veterinärbehörde richtet sich nach dem Sitz des Betreibers des Schlachthofs. Schlachtungen dürfen erst durchgeführt werden, wenn die Zulassung erteilt wurde.

Die Verantwortung für die Einhaltung der tierschutzrechtlichen Bestimmungen liegt vollständig beim Betreiber der Schlachthanlage. Der Zulassungsinhaber ist verpflichtet, sich vor geplanten Schlachtungen bei der für den Einsatz-

ort – dem landwirtschaftlichen Betrieb – zuständigen Behörde zu melden. Mindestens 24 Stunden vor einem konkreten Schlachttermin muss er den amtlichen Tierarzt informieren, um die Schlachtieruntersuchung durch den amtlichen Tierarzt sowie ggf. weitere Kontrollen zu ermöglichen.

Hofeigenes Schlachthaus

Einige Landwirte besitzen ein eigenes Schlachthaus (-raum) auf dem Gelände ihres landwirtschaftlichen Betriebs. Hierbei handelt es sich lebensmittelrechtlich um einen (kleinen) zugelassenen Schlachthof. Häufig werden in einem hofeigenen Schlachthaus nur die Tiere des zugehörigen landwirtschaftlichen Betriebs geschlachtet.

Das Schlachthaus braucht vor Inbetriebnahme eine EU-Zulassung seitens der zuständigen Veterinärbehörde. Die hygiene- und tierschutzrechtlichen Anforderungen entsprechen grundsätzlich den Vorgaben für konventionelle Schlachthöfe. Für kleine Betriebe sind jedoch auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene in vielerlei Hinsicht flexible, dem Betriebskonzept angemessene einfache Lösungen möglich. In einem hofeigenen Schlachthaus können grundsätzlich alle Nutztierarten geschlachtet werden. In der Praxis wird jeder Schlachthof, ob „klein oder groß“, stets je nach Betriebskonzept und Schlachtkapazität für bestimmte Tierarten und Tierzahlen (maximale Schlachtkapazität) zugelassen. Auch hier muss mindestens 24 Stunden vor einem konkreten Schlachttermin der amtliche Tierarzt informiert werden, um die Schlachtieruntersuchung durch den amtlichen Tierarzt sowie ggf. weitere Kontrollen zu ermöglichen.

Mit einem eigenen Schlachthaus ist der Schritt nicht mehr weit zu einem eigenen Zerlegeraum und zur Direktvermarktung (Hofladen), so dass der Landwirt den gesamten Prozess von der Nutztierhaltung über die Schlachtung über die Zerlegung bis zur Abgabe an den Verbraucher in der eigenen Hand behält.

Schlachtung im Herkunftsbetrieb

Seit September 2021 gibt es die europarechtlich verankerte „Schlachtung im Herkunftsbetrieb“. Die Rechtsänderung im Bereich der Lebensmittelhygiene bedeutet mehr Flexibilität bei der Schlachtung insbesondere von als Haustieren gehaltenen Rindern (außer Bisons) und Schweinen⁴. Bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb ist eine sogenannte „mobile Einheit“ erforderlich. In einer mobilen Einheit finden die Arbeitsschritte Betäubung, Entblutung und ggf. das Ausweiden sowie der Transport zu einem stationären Schlachthof statt. Unter bestimmten Voraussetzungen können die Betäubung oder auch die Betäubung und die Entblutung außerhalb der mobilen Einheit genehmigt werden. Dann beschränkt sich der Einsatz der mobilen Einheit auf den hygienisch einwandfreien Transport zu einem stationären Schlachthof, in dem die weiteren Schlachtarbeiten durchgeführt werden.

Je Schlachtvorgang dürfen bis zu drei Rinder oder bis zu sechs Schweine geschlachtet werden. Ein „Schlachtvorgang“ ist mit dem Transport der Schlachtkörper (in einer mobilen Einheit) zum stationären Schlachthof abgeschlossen. So sind an einem Tag in einem Herkunftsbetrieb in Verbindung mit einem stationären Schlachtbetrieb mehrere Schlachtvorgänge möglich, sofern die beteiligten Betriebe

⁴ Sowie für bis zu drei Equiden je Schlachtvorgang; hier nicht weiter betrachtet.

HOF direkt

Die Zeitschrift für Direktvermarkter

be logistisch und personell entsprechend ausgerüstet sind.

Grundlage der **Genehmigung einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb** ist die Vermeidung eines Risikos, wie zum Beispiel einer Verletzung, für Mensch und Tier, indem kein Lebendtransport zu einem Schlachthof stattfindet. Für eine Genehmigung für Schlachtungen im Herkunftsbetrieb müssen bestimmte Voraussetzungen erfüllt sein, so unter anderem:

- Vereinbarung zwischen Eigentümer der Schlachttiere und Schlachthofbetreiber (mindestens Name, Anschrift und Unterschrift von Tierbesitzer und Schlachthofbetreiber);
- Antragstellung bei der für den Herkunftsbetrieb zuständigen Veterinärbehörde durch Tierhalter oder Schlachthof oder ggf. auch von diesen Beauftragten für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb (konkrete Nennung der Tierzahlen, -arten und der beteiligten Betriebe),
- die Erfüllung der je nach Konstellation (beteiligte Betriebe, technische Gegebenheiten, Tierarten/-zahlen usw.) relevanten Anforderungen müssen von dem/den Antragsteller/-n verbindlich dargelegt werden. Die Verantwortlichkeiten u. a. hinsichtlich Wartung, Reinigung und Desinfektion sowie des Verantwortlichen bei Mängelfeststellung sind festzulegen und darzustellen. Primär Verantwortlicher ist zunächst stets der Antragsteller, andere Festlegungen wie die Inanspruchnahme Dritter sind möglich. Die Darlegung kann im Rahmen der genannten Vereinbarung, in einem separaten Nutzungskonzept oder in einer anderen geeigneten Form erfolgen. Hinsichtlich der tierschutzrechtlichen Anforderungen siehe im Abschnitt Tierschutz.
- Die mobile Einheit wird einer Eignungsprüfung unterzogen, die von der zuständigen Behörde (in der Regel örtlich zu-

ständige Behörde am Sitz des Betreibers der mobilen Einheit) unter Berücksichtigung der vorgesehenen Verwendung und anhand des konkreten Nutzungskonzepts durchgeführt und bescheinigt wird. Die mobile Einheit kann in der Folge an verschiedenen Herkunftsbetrieben bzw. Schlachthöfen eingesetzt und bei dem jeweiligen Genehmigungsverfahren ohne erneute Eignungsprüfung berücksichtigt werden.

- Eine mobile Einheit hat die für den jeweiligen Verwendungszweck (Betäubung/Entblutung/Transport oder Entblutung/Transport oder nur Transport) vorgegebenen Anforderungen zu erfüllen:
 - Laderaum stets leicht zu reinigen und zu desinfizieren (geeignetes Material wie z. B. Metall, Kunststoff o. ä. mit glatter Oberfläche).
 - Tierkörper und vor allem die Stichstelle sind vor Kontamination geschützt. Es dürfen keine Flüssigkeiten aus dem Fahrzeug ein- oder auslaufen (Wanne, Plane o. ä.).

- Bei Betäubung und/oder Entblutung in der mobilen Einheit u. a. Handwaschbecken, Messersterilisationsbecken (alternativ Messerwechsel), Seilwinde, Entblutewanne; Maße und Ausstattung ermöglichen gefahrloses, korrektes Ruhigstellen und Betäuben (abhängig von Tierart) und Einhaltung der Höchstdauer zwischen Betäubung und Entblutungsschnitt in der mobilen Einheit.
- Ggf. Kühlvorrichtung je nach Transportdauer bzw. Witterung.

Zuständig für die Genehmigung ist das für den Herkunftsbetrieb zuständige Veterinäramt. Sobald die Genehmigung erteilt ist, kann die Schlachtung im Herkunftsbetrieb unter Einhaltung unter anderem folgender Bedingungen durchgeführt werden:

- Termin und Ort der Schlachtung sowie Art, Kategorie und Zahl der Schlachttiere werden mindestens drei Tage vor dem



Bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb ist eine sogenannte mobile Einheit erforderlich.

Foto: L. Trampenau

HOF direkt

Die Zeitschrift für Direktvermarkter



Die weiteren Schlachtarbeiten werden in einem stationären Schlachtbetrieb durchgeführt. Foto: miglbauer/agrar-press

beabsichtigten Schlachttermin dem amtlichen Tierarzt bekanntgegeben.

- Der Eigentümer der Schlachttiere informiert den Schlachthof über den voraussichtlichen Zeitpunkt des Eintreffens der geschlachteten Tiere beim Schlachthof.
- Die Schlachtung im Herkunftsbetrieb wird ausschließlich in Anwesenheit des amtlichen Tierarztes/der amtlichen Tierärztin durchgeführt. Weitere Anforderungen betreffen u. a. das hygienische Auffangen und Entsorgen von Blut, die direkte Beförderung zum Schlachtbetrieb und die ggf. erforderliche aktive Kühlung bei Transportdauer über zwei Stunden.

Das neue Verfahren ist deutlich sowohl von der Notschlachtung (Schlachtung frisch verunfallter Tiere) als auch von der Hausschlachtung abzugrenzen. Tiere, die die Voraussetzungen für eine Notschlachtung⁵ erfüllen, dürfen für die Dauer der erforderlichen drei Tage Anmeldefrist im Falle einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb nicht unbehandelt bzw. ungeschlachtet bleiben.

Vorgaben des Tierschutzes

Es gelten die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 und der Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchlV). Bei einer Schlachtung im Haltungsbetrieb wird der Tierhalter tierschutzrechtlich einem Schlachtunternehmer gleichgestellt. Daher ist es wichtig, klar festzulegen, für welche Tätigkeiten wer verantwortlich ist, insbesondere wenn mehrere Unternehmer beteiligt sind. Dokumentations- und Eigenkontrollpflichten treffen jeweils den tierschutzrechtlich verantwortlichen Unternehmer. In Fällen, in denen der Betreiber der mobilen Einheit für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb verantwortlich ist, die Geräte jedoch vom Tierhalter vorgehalten werden, obliegt die Sicherstellung der Instandhaltung und das Führen von Aufzeichnungen hierüber dem Betreiber der mobilen Einheit.

Für alle Tätigkeiten am lebenden Tier im Zusammenhang mit der Schlachtung sind schriftliche Standardarbeitsanweisungen und ein Überwachungsverfahren für die Betäubung zu erstellen und zu beachten. Zudem sind Sachkundenachweise für das beteiligte Personal erforderlich. Der Sachkundenachweis muss für die betreffende Tierart (z. B. Rind, Schwein) und für das jeweilige Betäubungsver-

fahren (z. B. Bolzenschuss, Elektrobetäubung, Kugelschuss) ausgestellt sein. Die Geräte zur Ruhigstellung und Betäubung müssen durch hierfür geschultes Personal instandgehalten und kontrolliert werden, worüber Aufzeichnungen zu führen sind.

Üblicherweise erfolgt die Unterbringung und Zuführung des Schlachttieres bis zur Ruhigstellung unter der Verantwortung des Tierhaltungsbetriebs und wird auch vom Tierhalter bzw. dessen Personal ausgeführt, weshalb hierfür kein Sachkundenachweis erforderlich ist. Die Verantwortung für die Beachtung der tierschutzrechtlichen Vorgaben geht mit der Ruhigstellung auf den Schlachtunternehmer über. Die tierschutzrechtlichen und -fachlichen Anforderungen entsprechen denen im stationären Schlachthof.

Für die Ruhigstellung und Betäubung der Schlachttiere können fest auf dem Fahrzeug installierte Einrichtungen zum Einsatz kommen, aber auch mobile Einrichtungen mitgeführt werden, die außerhalb des Fahrzeuges (und damit des Schlachtraums) aufgebaut werden. Die Gerätschaften können auch vom Haltungsbetrieb vorgehalten werden. Die Ruhigstellung der Tiere muss unter Vermeidung von Schmerzen und Angst erfolgen. Neben dem eigentlichen Betäubungsgerät muss stets ein einsatzbereites Ersatzgerät an Ort und Stelle verfügbar sein. Vor der Schlachtung müssen alle Geräte auf ihre volle Funktionsfähigkeit hin geprüft werden.

Erfolgen Ruhigstellung und Betäubung außerhalb, die Entblutung jedoch innerhalb der mobilen Einheit, muss sichergestellt sein, dass die maximal zulässigen Zeitintervalle zwischen Betäubung und

⁵ Die Voraussetzungen einer Notschlachtung liegen vor bei frisch verunfallten Tieren, wenn ein Transport zum Schlachtbetrieb für das Tier nicht zumutbar ist oder zur Vermeidung weiterer Leiden und Schäden eine Schlachtung umgehend erforderlich ist.

HOF direkt

Die Zeitschrift für Direktvermarkter

Entblutung eingehalten werden. Daraus ergibt sich, dass die Betäubung in unmittelbarer Nähe der mobilen Einheit erfolgen muss und die entsprechenden technischen Einrichtungen (z. B. Seilwinde) geeignet sein müssen.

Die Betäubung von Schweinen erfolgt bei der Verwendung von mobilen Schlachteinheiten oder vollmobilen Schlachthöfen im Regelfall durch Elektrobetäubung. Für die Bolzenschussbetäubung von ganzjährig im Freien gehaltenen Schweinen ist die Genehmigung der zuständigen Behörde erforderlich.

Bei Rindern ist die Bolzenschussbetäubung die zu bevorzugende Betäubungsmethode. Für die Bolzenschussbetäubung muss die Kopfbewegung des Tieres eingeschränkt werden und das Gerät sowie die



Für die Betäubung muss die Kopfbewegung des Rindes eingeschränkt werden.

Foto: S. Konold



Jäger dürfen nicht „einfach“ den Kugelschuss durchführen. Dafür ist ein spezieller Sachkundenachweis erforderlich.

Foto: B. Petercord

Munition für die zu betäubende Tierkategorie ausreichend dimensioniert sein.

Der Kugelschuss darf bei als Haustieren gehaltenen Huftieren aufgrund der geringeren Treffsicherheit und aus Sicherheitsgründen nur zur Nottötung angewendet werden. Eine Ausnahmeregelung hiervon gilt nur für Rinder, die ganzjährig im Freien gehalten werden. Die Genehmigung des Kugelschusses ist an hohe tierschutzrechtliche Anforderungen gebunden. Darüber hinaus sind die Vorschriften des Ordnungs- bzw. Waffenrechts zu berücksichtigen. Der Abschuss von Rindern per Kugelschuss stellt keine Jagd ausüben dar, Jagdrecht ist somit nicht anwendbar. Auch die für Inhaber eines gültigen Jagdscheines geltenden Vorschriften des Waffenrechts sind hier nicht anwendbar. Zudem ist ein spezieller Sachkundenachweis für die Kugelschussbetäubung erforderlich.

Fazit

Die hofnahe Schlachtung gewinnt immer mehr an Zuspruch. Richtig durchgeführt ist die hofnahe Schlachtung besonders tierschonend, insbesondere weil lange

Transporte entfallen. Sie kann in den drei vorgestellten Varianten – eigenes Schlachthaus, vollmobiler Schlachthof oder Schlachtung im Herkunftsbetrieb – durchgeführt werden. Die Schlachtung ist im Prozess der Fleischgewinnung sowohl aus Sicht der Fleischhygiene als auch des Tierschutzes ein besonders sensibler Schritt, so dass besonderes Augenmerk hierauf geboten ist. Ganz unabhängig davon, für welche der drei vorgestellten Varianten ein Betrieb sich entscheidet, wird eine enge Abstimmung mit der für den Betrieb zuständigen Veterinärbehörde empfohlen. ◀

Auf der Homepage des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz stehen unter dem Link Registrierung und Zulassung von Lebensmittelbetrieben (bayern.de) u. a. der **Leitfaden Hofnahe Schlachtung von Huftieren** (Stand März 2022) sowie das **Handbuch Zulassung** (Stand November 2020) zum Download zur Verfügung.

Dr. Gerlinde Koch, Dr. Bettina Maurer,
Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz