

HOF direkt

Die Zeitschrift für Direktvermarkter

► Link-Tipps zum Thema hofnahe Schlachtung, Schlachtung im Herkunftsbetrieb

ARTGERECHT BIS ZUM SCHLUSS

Zur artgerechten Fleischproduktion gehört die stressfreie Schlachtung. Die „Schlachtung im Herkunftsbetrieb“ bedeutet für die Tiere weniger Belastung. Sie ist seit September 2021 europarechtlich neu geregelt.

Zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb informiert das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

[www.](http://www.laves.niedersachsen.de/startseite/lebensmittel/zulassung_von_betrieben/schlachtung-im-herkunftsbetrieb-206881.html)

laves.niedersachsen.de/startseite/lebensmittel/zulassung_von_betrieben/schlachtung-im-herkunftsbetrieb-206881.html

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.

Der Verband für handwerkliche Fleischverarbeitung (vlhf) setzt sich stark für dieses Thema ein und hält zahlreiche Informationen bereit:

[www.](http://www.biofleischhandwerk.de)

biofleischhandwerk.de

Im November 2021 fand in Hessen eine Tagung zum Thema statt. Die Vorträge und Handouts der Referenten enthalten viele wertvolle Informationen und sind abrufbar unter

[www.](http://www.tierschutz.hessen.de/hofnahe-schlachtung-2021)

tierschutz.hessen.de/hofnahe-schlachtung-2021