

Tiere in vertrauter Umgebung lassen

Uni-Absolventinnen entwickelten mit Landwirt ein neues System für die Zeit vor der Schlachtung

VON STEFAN MORISSE

WITZENHAUSEN. Rinder und Schweine sind Herdentiere. Sie brauchen eine vertraute Umgebung. Doch bei der Nutztierhaltung werden sie für die Schlachtung aus dieser herausgerissen. Leben die Tiere auf der Weide, werden sie von der Herde getrennt, lebend zum Schlachthaus gekarrt und mit fremden Menschen, Artgenossen, Geräuschen und Gerüchen konfrontiert. Für Lea Trampenau und Mabelle Tacke, Absolventinnen der Uni Kassel in Witzenhausen, ist das ethisch fragwürdig. Daher haben sie ein Unternehmen gegründet, um ein tierfreundliches Schlachtverfahren voranzubringen und zu vermarkten.

„Auch wenn die Tiere nicht wissen, dass ihnen der Tod bevorsteht, sind sie beim Einfangen und dem Lebendtransport ängstlich und aufgeregt“, beschreibt Lea Trampenau die

Nachteile der Schlachthaustötung. Zudem leide auch die Fleischqualität, weil bei zu hohem Stress der Tiere vor der Schlachtung der pH-Wert nach der Tötung nicht hinreichend abfalle und die Säue-

runge des Fleisches ausbleibe. Die Akademikerinnen, die Agrarmanagement und internationale Agrarwirtschaft studiert haben, schlagen daher einen neuen Weg ein. „Der Landwirt betäubt das Tier auf

der Weide mit einem Gewehrschuss“, erklärt Trampenau. In vertrauter Umgebung. Über Seilwinden zieht er das Tier dann in eine Transport- und Entblutebox (TE-Box) und fährt es zur Schachtstätte.

Konstrukt aus Blech

Den Rohbau der Box hat Lea Trampenau während ihrer Diplomarbeit bei einem Rinderhalter in Balingen entdeckt - ein einfaches, noch nicht verkaufsfähiges Konstrukt aus Blech.

Von der Idee war sie aber dermaßen angetan, dass sie mit ihrer Kommilitonin Mabelle Tacke im April 2009 das Unternehmen Innovative Schlachtsysteme (ISS) gründete und zusammen mit dem Landwirt ein marktfähiges Modell aus Stahlträgern entwickelte, das auch der Hygieneverordnung der EU standhält. Wenige Tage noch, dann fährt der erste fertige Prototyp vom Hof.

Für die Uni-Absolventinnen heißt das nun: kräftig die Werbetrommel rühren und Kunden akquirieren, etwa in Fachzeitschriften, bei Vorträgen und der kürzlich zu Ende gegangenen Biofachmesse in Nürnberg. Schließlich will ihre TE-Box für 10 000 bis 12 000 Euro Anschaffungskosten publik gemacht und an den Mann gebracht werden.

Da in der Box in der bisherigen Ausfertigung nur ein Tier Platz hat, ist es nicht für die Massenschlachtung ausgelegt. Als Zielgruppe peilen Trampenau und Tacke vorerst kleinere Betriebe und Betreiber von Biosphärenreservaten und Naturschutzgebieten an, deren Bestand 200 bis 300 Tiere umfasst und die nur ein- bis zweimal pro Woche schlachten. Größere Betriebe müssten eine eigene Schlachtstätte auf ihrem Gelände haben, damit es sich für sie lohnt.

Kontakt: www.innovative-schlachtsysteme.de



Stellte ihr Projekt auf der Biofachmesse vor: Lea Trampenau (rechts) mit Standkontrolleurin Sophie von Lilienfeld-Toal. Foto: mh