

# Kontrolliert in den Tod

Wie sterben Biorinder? Wer dieser Frage nachgeht, landet im Bell-Schlachthof in Oensingen. Wöchentlich werden dort bis zu 3000 Tiere getötet – nach den strengen Vorgaben von Behörden und Tierschutz. Das Ziel heisst stressfrei schlachten. In Deutschland wird auf einigen Höfen eine Methode praktiziert, die bezüglich Stress mit einem Schlachthausprozess nicht zu vergleichen ist: der Kugelschuss auf der Weide.

**B**iotiere werden zwar besonders artgerecht gehalten und gefüttert – aber sterben tun sie wie alle anderen. Denn zwischen Stalltür und Wursterei gibt es im Regelwerk der Bio Suisse eine Lücke. In keiner Knospe-Richtlinie sind der Transport zum Schlachthof, die Betäubung und die Tötung der Tiere geregelt. Grund für Fleischkonsumenten, sich Sorgen zu machen? «Nein», meint Josef Dähler. Der gelernte Metzgermeister leitet den Geschäftsbereich Frischfleisch bei Bell Schweiz und ist somit «verantwortlich» für die Schlachtung von – je nach Kategorie – 70 bis 90 Prozent der Biotiere, die schliesslich als Fleisch auf die Teller der Schweizer Biokonsumentinnen und -konsumenten kommen.

## Tierschutz kostet Millionen

Um die Lücke im Regelwerk der Labelprogramme zu schliessen, kontrolliert der Schweizer Tierschutz (STS) im Auftrag von Coop und Bell die Abläufe beim Transport und im Schlachthof, wie Josef Dähler erklärt. In Zusammenarbeit mit dem STS arbeitet Bell seit Jahren daran,

die Arbeitsabläufe und Einrichtungen stetig noch schonender für das Tier zu gestalten. Bis heute hat sich das Unternehmen solche Massnahmen insgesamt 3,5 Millionen Franken kosten lassen. «Ziel ist», so Josef Dähler, «dass das Tier bis zur Betäubung in keine Stresssituation gerät.» Ein Blick in den Schlachtbetrieb Oensingen zeigt, dass Bell diesem Ziel ständig näher kommt.

Der riesige Komplex aus Schlachthaus und Verarbeitungsgebäuden liegt in der Industriezone von Oensingen, umgeben von Chemie- und Technologiekonzernen. Von fern gesehen würde man nicht vermuten, dass hier wöchentlich 2'500 bis 3'000 Tiere sterben – und dies auf angeblich stressfreie Weise. Die Viehtransporter auf dem Geländeplatz sind einziges Indiz für die «schmutzige» Tätigkeit im Innern des Gebäudes. Aus der ganzen Schweiz kommen die Camions angefahren. Sie bringen Kälber, Natura-Beef-Jungrinder sowie Mutter- und Milchkühe, die in Oensingen für Coop und für weitere Partnerbetriebe geschlachtet werden. Bei der Annahme

und im Schlachtraum warten insgesamt vier Tierärzte und 45 Bell-Mitarbeiter auf die Tiere. Weitere 600 Angestellte werden sich um ihre Schlachtkörper kümmern. Es ist der grösste Schweizer Schlachtbetrieb für Rinder.

## Dem Instinkt nach bis zum Tod

Beim Herunterlassen der Camionrampe beginnt das ausgeklügelte Prozedere, das die Rinder, ihren natürlichen Instinkten folgend, auf dem Weg bis zur Betäubungsbox möglichst stressfrei führen soll. Betriebsleiter Roderich Balzer steht daneben und macht auf die Details aufmerksam: «Sehen Sie, die Laderampe führt steil aufwärts. So können wir den natürlichen Aufwärtsdrang der Tiere ausnützen.» Tatsächlich: Ohne grossen Widerstand zu leisten, laufen die Angus-Rinder in ihre Wartebucht im Innern des Schlachthauses. Gerade Tiere aus Mutterkuhhaltung würden hohe Anforderungen an den Prozess stellen, weiss Roderich Balzer: «Im ganzen Ablauf kommt es bei uns nie zu direktem Kontakt mit dem Menschen – dies könnte beim Tier Panik auslösen.»

Ruhig warten die Angus zusammen mit anderen Rindern in der Wartebucht. Trotz der unbekanntenen Umgebung und den neuen Gruppengenossen sind die Tiere erstaunlich entspannt. Es ist dunkel, ab und zu ertönt ein dumpfes Muehen, sonst hört man nichts. Nur gerade zehn Meter weiter wird alle 60 Sekunden ein Rind per Bolzenschuss betäubt. Die Angus in der Bucht erfahren nichts davon. Ein mobiles Gitter über ihren Rücken hält sie tief, damit sie sich gegenseitig nicht besteigen können.

## Töten im Minutentakt, von morgens bis abends

Nach ein paar Stunden Warten sind sie an der Reihe. Die Tür geht auf, und die Tiere begeben sich in den Gang. «Sie leisten kaum Widerstand, weil sie durch das helle Ende des Gangs angezogen werden», erklärt Betriebsleiter Balzer. Auch hier nützt die Schlachthanlage einen na-



Bild: Ursina Galbusera

Warten auf den Tod: Die Buchten im Bell-Schlachthof sind dunkel und lärmgedämpft, was die Tiere beruhigen soll.



Bild: zvg

Das Schlachten ist ein ethisch heikles Thema, über das Behörden und Tierschutz die maximale Kontrolle behalten möchten.

türlichen Reflex der Tiere aus: das Streben aus der Dunkelheit ans Licht. Zwei Mitarbeiter stehen an der Seitenwand des Gangs und stupsen die Tiere an, wenn sie stocken. Den elektrischen Viehtreiber verwenden sie meist erst, wenn sie das Tier in die Betäubungsbox treiben. Sobald das Tier drin ist, schliesst sich die Box auf allen Seiten. Nur noch der Kopf, hochgehalten von der Boxunterseite, ragt hinaus.

Nun ist die Angst in den Tieraugen sichtbar. Doch sie dauert nur einige Sekunden. Der Mann im grünen Overall hält den Betäubungsbolzen an die Stirn des Rinds und drückt ab. Es sinkt in sich zusammen, und die Box öffnet sich seitlich. Der betäubte Tierkörper rutscht hinaus in den Schlachtraum. Noch bevor das bewusstlose Tier am Haken hängt und der Mann im Schlachtraum die Kehle mit einem gezielten Schnitt zuerst freilegt und dann mit einem weiteren durchschneidet, wird bereits das nächste Tier in die Betäubungsbox getrieben.

Im Minutentakt wird so geschlachtet, von vier Uhr morgens bis um sechs Uhr abends. «Je mehr Routine das Schlachtpersonal hat, desto seltener treten Fehler auf», weiss man auch beim Bundesamt für Veterinärwesen (BVET). Ein Fehler beim Betäuben heisst Leiden beim Sterben fürs Tier. Das Schlachten ist ein ethisch heikles Thema. Seit gut einem Jahr sind die verschiedenen Aspekte in

der «Verordnung über den Tierschutz beim Schlachten» zusammengefasst. Diese Verordnung regelt, was in den Knospe-Richtlinien fehlt. Das Schlachten soll so schonend wie möglich erfolgen – das ist ein ethischer Anspruch der Bevölkerung, und daher sind die Vorschriften dieselben für alle Label.

### Stressfrei sterben auf der Weide

Und doch soll es sie geben, die noch schonendere Schlachtmethode. Der Kugelschuss auf der Weide – oder idyllisch ausgedrückt: Ein überraschender Tod in vertrauter Umgebung. Landwirt Hermann Maier im süddeutschen Balingen schlachtet beispielsweise so. Mit dem Gewehr in der Hand bewegt er sich durch seine Mutterkuhherde hindurch auf den Bullen zu. Friedlich liegt dieser inmitten der ruhenden Herde. Höchst konzentriert und dennoch scheinbar gelassen hält der Bauer dem Bullen das Gewehr zwanzig Zentimeter vor die Stirn – und drückt ab.

Der Stier kippt zur Seite. Sofort fährt der Landwirt mit Traktor und Schlachtbox heran, zieht den Bullen per Seilwinde in die Schlachtbox und tötet ihn dort durch Blutentzug. «Die mobile Schlachtbox ist als dezentraler Teil einer Schlachttstätte zugelassen», erklärt Agronomin Lea Trampenau, die sich seit ihrer Diplomarbeit für den Kugelschuss auf der Weide engagiert, «und seit die entspre-

chende Verordnung im November angepasst wurde, bewegt sich das Verfahren in Deutschland nun nicht mehr in der Grauzone», so die junge Agronomin. Die überraschende Betäubung und Tötung auf der Weide sei die stressfreiste Art der Schlachtung, ist Trampenau überzeugt. Neben der Trennung von der Herde, dem Transport und dem Zutrieb zur Betäubung sei die Kopffixierung zur optimalen Bolzenschussbetäubung ein wesentlicher Stressfaktor, der beim Tier Panik auslöse. Das hätten bereits die Resultate ihrer Diplomarbeit über die Angstreaktionen beim Rind während der Schlachtung gezeigt.

Zurzeit sind weitere Studien an der Universität Kassel am Laufen, welche die Unterschiede in der Fleischqualität bei den verschiedenen Schlachtverfahren untersuchen. «Alles deutet darauf hin, dass beim Weideschussverfahren der Glucose- und Laktatgehalt im Fleisch nachweisbar tiefer sind», fasst Trampenau die ersten Zwischenresultate zusammen. Nicht nur aus qualitativen, sondern auch aus ideologischen Gründen könne das Fleisch von auf der Weide betäubten und getöteten Tieren durchaus mit einem Mehrwert vermarktet werden, ist die

Je nach Tiergattung sterben 70 bis 90 Prozent der Biotiere in einem Schlachtbetrieb der Bell Schweiz AG. Nach Oensingen kommen die Rinder, Kälber und Kühe.

Bild: Usina Galbusera

