

Das Metzgerhandwerk erlebt seit einiger Zeit, was es schon viele Jahrzehnte nicht mehr gab: Anerkennung und Respekt aus der Bevölkerung für die handwerkliche Art und Weise, Fleisch von Tieren in Schinken, Würste und edle Fleischstücke zu verwandeln. Diese Handwerkerinnen und Handwerker haben sich nicht nur einer hohen Fleischqualität verschrieben. Ihnen geht es auch um einen weiter gefassten Tierschutz: regional, auf der Weide, langsam gewachsen, im Haltungsbetrieb geschlachtet und von Hand zerlegt in meisterliche Cuts – und nachhaltig gereift.

Entwicklungen zur stressarmen Schlachtung

Zugewinne bei der Prozessqualität

Aktuelle Bücher auf dem Markt, die sich mit Fleisch und Fleischqualitäten befassen, mit alten Rassen, Haltungssystemen und Schlachtverfahren, mit nachhaltiger Verarbeitung, Veredelung und mit neuesten Cuts, spiegeln eine Renaissance: Das Metzgerhandwerk im 21. Jahrhundert ist geprägt von charismatischen Menschen, die das Handwerk in einem neuen Licht erscheinen lassen. Dynamische Männer, die stolz einen viele Monate *dry aged* gereiften Schinken von einer 17-jährigen Fleckviehkuh in die Kamera halten. Kernige Frauen, die sich im männerdominierten Metzgerhandwerk behaupten und mit einem Hackbeil Schweinehälften zerlegen.

Waren die letzten 50 Jahre dem Standard gewidmet – dem schnell gewachsenen, durch industrielle Verarbeitung uniform gemachten Stück Fleisch – so gilt jetzt dem Besonderen die Wertschätzung. Der Wandel hat hier seine Wurzeln in der Rückbesinnung auf das, was im industriell organisierten Produktionsprozess auf den Ebenen von Landwirtschaft, Metzgerhandwerk, Gastronomie und Verbrauchern fast verloren gegangen ist. Gemeinsam ist ihnen der Wunsch nach einem guten Stück Fleisch. Das wird nicht nur so verstanden im Hinblick auf die herkömmliche Fleischqualität, welche die sensorischen (Genusswert), ernährungsphysiologischen (Nährwert), hygienisch-toxikologischen (Gesundheitswert) und verarbeitungstechnologischen (Eignungswert) Merkmale zusammenfasst. Vielmehr wird »gut« auf die lange vernachlässigte

Prozessqualität ausgeweitet, die die Art und Weise der Erzeugung selbst beschreibt. Die das Tier achtende Schlachtung wird als Teil dieser Prozessqualität betrachtet.

Die Landwirte selbst haben begonnen, ihre Fleischerzeugung zu hinterfragen. Wie konnte es so weit kommen, dass ich meine Tiere an den Viehhändler abgebe, um am selben Abend im Supermarkt Fleisch einzukaufen? Wie geht es meinen Tieren auf dem Weg zum Schlachtbetrieb und im Schlachtbetrieb? Warum eigentlich gebe ich die Verantwortung in der letzten sensiblen Lebensphase der Tiere einfach ab? Mit anderen Worten: Wie kann ich für mich und meine Tiere diesen letzten Weg eigenständig, eigenverantwortlich und gut gestalten?

Auch die Tiere sind andere geworden. Sie leben länger auf der Weide und lassen sich nicht mehr so einfach, wie einst die Kuh Emma, am Strick in den Schlachtraum führen. So haben einige Metzger ihrerseits reagiert und begonnen, nicht mehr im Schlachtraum, sondern vor dem Schlachtraum oder im Anhänger die Betäubung mit dem Bolzenschuss durchzuführen, um den prä-mortalen Stress (vor dem Tod) der Tiere zu reduzieren.

Das ist nicht genug. Denn nicht nur der Transport und die Umstände auf dem Schlachtbetrieb bereiten den Tieren prä-mortalen Stress. Er beginnt schon vorher, mit der Trennung von der Herde, der Herausnahme aus dem vertrauten Herdenverband. Hier werden neue Wege von Metzgern und Landwirten beschritten und die ersten Schlachtschritte, räumlich gesehen, auf dem Hof vollzogen. Doch davon später mehr.

Daraus entwickelten sich in den letzten Jahren bemerkenswerte Vermarktungsstrategien und neue Initiativen. Gläserne Metzgereien positionierten sich auf dem Markt, Onlineshops öffneten: Die Kuh Ida wurde erst geschlachtet, wenn sie bereits in Teilstücken verkauft war.

In der Gastronomie haben Gastwirte und Köche begonnen, mit regionalen Erzeugnissen zu arbeiten. Auch das gehört zur Suche nach dem Besonderen, das aus dem fast Verlorengegangenen ins Bewusstsein und auf den Teller zurückkehrt. In vielen Städten gibt es Restaurants, die von den Landwirten der



Umgebung direkt beliefert werden und sich dabei den Trend des Metzgerhandwerks zunutze machen: Sie verfügen selbst über Dry Age-Einrichtungen, sie verarbeiten ganze Tiere und entwickeln Gerichte aus Teilstücken wie Rinderzunge, Innereien oder Schweineohren, die fast in Vergessenheit geraten waren.

Nicht zuletzt wird dieser Wandel von Verbrauchern getragen, die alles sehr genau wissen wollen: Wie hat das Tier gelebt? Wie wurde es betäubt? Wie wurde es geschlachtet? Und wer war dort anwesend?

Schließlich ist es die Fleischqualität selbst, die hier neu nachgefragt wird. Denn Landwirte wollen auch im Hinblick darauf eine optimale Wertschöpfung mit ihren Tieren erzielen. Hier gibt es offenbar enge Zusammenhänge: Entscheidenden Einfluss auf die Fleischqualität, der die »Schlachtkörperqualität« zugrunde liegt, haben prämortale wie postmortale Prozesse.

Die prämortalen Einflussfaktoren umfassen nicht nur Genetik, Fütterung und Haltung der Tiere, sondern auch das Töten. Hierbei besonders wichtig ist der gesamte Umgang mit den Tieren: die Trennung von der Herde, das Verladen, der Transport, das Entladen und die Zuführung zum entsprechenden Betäubungsverfahren, außerdem die Betäubung und das Töten selbst. Dabei ist ein achtsamer und professioneller Umgang mit den Tieren notwendig, der qualifizierte ethologische, also verhaltensbiologische Grundkenntnisse voraussetzt. Hinlänglich erforscht sind inzwischen die Zusammenhänge von prä-mortalen Belastungen (»Stress«) und verminderter Schlachtkörper- und damit Fleischqualität.

Die postmortalen Einflussfaktoren umfassen den Reifeprozess, die Hygiene, die Temperatur, die Luftfeuchte sowie die Zerlegung und die Qualität der Zuschnitte. Ein kontrolliertes und langsames Abkühlen der Tierkörper nach der Schlachtung ist von Vorteil, um den Effekt der durch Kälte bedingten Muskelspannungen zu verhindern. Prämortaler Stress beeinflusst diese Faktoren, insofern er Bedingungen schafft, die den gewünschten Effekten für eine gewünschte Fleischqualität zuwiderlaufen.

Ein wichtiger Schritt stressfreier Schlachtverfahren für Rinder war, dass der sogenannte »Kugelschuss auf der Weide« im Jahr 2011 erstmalig und nur in



Deutschland eine eigene Rechtsgrundlage erhalten hat. Sie gilt nur für Rinder, die das ganze Jahr im Freien gehalten werden. Doch was geschieht mit den Rindern, die auch im Stall sind bzw. die Wintermonate im Stall mit Auslauf verbringen? In den vergangenen Jahren wurde verstärkt nach mobilen und teilmobilen Lösungen für Stalltiere gesucht. Neue technische Lösungen wurden entwickelt und besprochen. Es wurde eine breite Öffentlichkeitsarbeit geleistet zum Zwecke der Aufklärung. So ist schließlich eine Bewegung entstanden, die von Deutschland ausgehend und zeitgleich das umliegende europäische Ausland erreichte: In Tschechien und der Schweiz, in Italien und Frankreich, Belgien oder Holland – überall gibt es von Bauern und Bäuerinnen getragene Initiativen für eine stressarme Schlachtung von Rindern, die auch im Stall gehalten werden – und für andere Nutztiere. Um Lebendtiertransport überhaupt zu vermeiden, gibt es Lösungen für die voll- und teilmobile Schlachtung. Hier werden alle drei Schlachtvarianten vorgestellt: Kugelschuss auf der Weide, vollmobile Schlachtverfahren und teilmobile Schlachtverfahren.

Kugelschuss auf der Weide

Kugelschuss auf der Weide bedeutet eine Schussabgabe mit dem Gewehr. Dieses Verfahren darf mit entsprechender Genehmigung zur Betäubung und Tötung von Rindern, die ganzjährig im Freien leben, angewendet werden. Anders als bei der mobilen und teilmobilen Schlachtung gilt hier eine rechtlich festgelegte Ausnahmeregelung: Paragraph 12 der nationalen Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV) erlaubt seit 2011 den Transport eines mit Kugelschuss getöteten Rindes zum Schlachtbetrieb und schafft damit eine Ausnahme von der Klausel der EU-Verordnung 853/2004 dass »Tiere (immer) lebend in den Schlachtbetrieb« verbracht werden müssen¹.

Die Genehmigungsverfahren für den Kugelschuss fallen jedoch recht unterschiedlich aus, je nach Bundesland und Landkreis. Involviert sind die zuständige Veterinärbehörde und das Ordnungsamt (letzteres für die Schießgenehmigung). Eine Fortbildung »Kugelschuss auf der Weide« ist Voraussetzung für die Genehmigung.



Beim Kugelschuss-Verfahren sind die Rinder keinen prämortalen Belastungszuständen ausgesetzt, sondern werden im vertrauten Umfeld, im Herdenverband ohne Anwendung von Zwangsmaßnahmen, ohne Fixierung, betäubt und getötet. Das erfordert für den Schützen ein hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein. Die Beweggründe zur Wahl des Verfahrens sind geprägt von einem tiefen ethischen Anspruch, von Respekt vor dem Tier und dem Wunsch, den Tieren jegliches Leid, Schmerz und Angst in den letzten Stunden ihres Lebens zu ersparen.

Immer wieder taucht die Frage auf: Was machen die Herdenmitglieder, wenn ein Rind inmitten des Herdenverbandes getötet wird? Die Antworten ähneln sich: in der Regel nichts. Kurz aufgeschreckt durch den Knall bei Schussabgabe springen sie zur Seite, laufen ein paar Schritte weg. Dann kommen sie wieder, schnuppern oder stupsen das getötete Rind an. Hat es einen hohen Rang in der Herde gehabt, wird der Verlust beklagt. Was jedoch ausbleibt, ist jene Unruhe und jener Stress in der Herde, die fast immer dann auftreten, wenn Rinder mit viel Hektik, Kraft- und Zeitaufwand von der Herde getrennt und verladen werden. Das getötete Tier jedoch sendet keine negativen Signale aus. Die verbleibenden Herdenmitglieder können das gut verarbeiten.

Vollmobile Schlachtungen – bei uns noch nicht üblich

Unter vollmobiler Schlachtung versteht sich eine mobile Lösung, die alle Schritte der Schlachtung integriert. Von der Betäubung über die Tötung, die Enthäutung, Entnahme der Innereien und Zerlegung bis zur Kühlung findet alles in einem Schlachtmobil statt.

Unter den nordischen Ländern war Schweden ein Vorreiter in der Frage nach mobilen Lösungen zur Schlachtung. So gab es schon 1960 eine mobile Schlachtung für Rentiere. Weiterentwickelt wurde das Schlachtmobil für Schweine und exportiert in die USA, Kanada und das Vereinigte Königreich. Auch in Norwegen wurde eine mobile Schlachtanlage für Schweine, Schafe, Ziegen und Rentiere entwickelt und zugelassen. 2014 wurde in Schweden die erste mobile Schlachteinheit für Rinder in Schweden zugelassen. In Deutschland werden Schlachtmobile gebaut, die überwiegend in den Export gehen. Ein mobiler Schlachter ist seit vielen Jahren in NRW unterwegs. Vollmobile Lösungen sind aufgrund der technischen Anforderungen relativ teuer.

Teilmobile Schlachtungen – für Rinder aus dem Stall

Unter teilmobiler Schlachtung versteht sich eine Lösung, die den Schlachtprozess räumlich und zeitlich unterbricht: Die ersten Schritte der Schlachtung, mithin das Fixieren, die Betäubung und die Tötung der Tiere durch Blutentzug, finden unter Zuhilfenahme einer mobilen Schlachtbox und unter der Regie des Schlachtunternehmens statt, räumlich gesehen aber auf dem landwirtschaftlichen Betrieb. Alle weiteren Schritte finden im stationären Schlachtunternehmen statt. Da für Rinder, die auch im Stall leben, keine Ausnahmegenehmigung gelten kann (siehe »Kugelschuss auf der Weide«), müssen für eine gewerbliche Schlachtung alle Schlachtvorgänge innerhalb eines EU-

zugelassenen Schlachthaus stattfinden. Da die Bewegung für ein stressarmes Schlachten nicht mehr zu übersehen war, haben sich im Mai 2017 die obersten Veterinäre der Länderministerien in einem Protokoll² darauf geeinigt, dass nicht zwingenderweise alle Schritte innerhalb des mobilen Schlachtanhängers stattfinden müssen. Möglich ist auch, dass (aus Gründen des Tierschutzes) die Fixierung und Betäubung außerhalb und nur die Tötung durch Blutentzug innerhalb des Schlachtmobils durchgeführt wird. Der mobile Schlachtanhänger, in dem die Tötung des Tieres stattfindet, muss als Teil eines stationären und EU-zugelassenen Schlachtunternehmens von den Behörden anerkannt sein. Die erwähnte Klausel, dass Tiere nur lebend in den Schlachthof verbracht werden dürfen, ist daher nur so zu erfüllen, wenn es ein mobiles oder teilmobiles Schlachtfahrzeug gibt, das in die EU-Zulassung eines Schlachtbetriebes integriert ist.

Der Schlachter fährt also mit seiner mobilen Schlachteinheit auf den landwirtschaftlichen Betrieb. Dort kann die Betäubung aus Gründen der Stressvermeidung für das Rind außerhalb des Schlachtmobils, jedoch in einem Fixierstand, erfolgen. Das Rind muss anschließend innerhalb von 60 Sekunden in dem Schlachtmobil durch Blutentzug getötet werden. Die Fahrzeit darf nicht mehr als 60 Minuten zum Schlachtbetrieb betragen, dort findet dann die Enthäutung, Entnahme der Innereien, Zerlegung und Fleischschau statt.

Im Rahmen eines Europäischen Innovationspartnerschaftsprojektes »Extrawurst« wurde ein mögliches Verfahren dazu entwickelt. Das 2017 genehmigte Projekt hatte eine Laufzeit bis September 2019. Ziel war es, eine Schlachtung für nicht ganzjährig im Freien gehaltene Rinder zu ermöglichen, dazu technische Entwicklungen, aber auch eine Leitlinie zu entwickeln, die möglichst bundesweit künftige Genehmigungen dieser Verfahren erleichtern sollte.

Für das EIP-Projekt wurden in Nord- und Südhessen zwei Schlachtunternehmen und zwei landwirtschaftliche Betriebe gefunden, die am Verfahren Interesse hatten. In einem langen Prozess mit den Überwachungs- und Zulassungsbehörden wurde Ende 2018 die vorläufige und Mitte 2019 eine endgültige Zulassung erteilt und es wurden Probeschlachtungen durchgeführt. Aus diesen Erfahrungen heraus können die technischen Anteile (Hänger, Fixierstand, Schragen) verbessert und Leitlinien entwickelt werden³.

Gute Aussichten – nicht nur für den Ökolandbau

Die Zeit ist reif, um das, was wenige Landwirte und Metzger begonnen haben, noch stärker in der breiten Praxis umzusetzen: das Vermeiden von Lebeltiertransporten, sei es durch den Kugelschuss auf der Weide oder teilmobile Schlachtung. Nicht nur Konsumenten wünschen sich mehr Tierschutz in der Schlachtung – das tiefe Anliegen der Bauern und Bäuerinnen ist nicht zu übersehen. Wir hoffen jedoch auch auf eine europäische Bewegung, denn letztlich muss »Brüssel« nur einen kleinen Halbsatz in der Verordnung 853/2004 ändern, um jedem Schlachtunternehmen und den ihm angeschlossenen landwirtschaftlichen Betrieben, ohne viel technischen Aufwand, einen würdevollen Tod der Tiere zu ermöglichen.⁴

Eine Lobby für die Tiere schaffen

Wir halten sie. Wir töten sie. Wir essen sie. Wir verstehen heute schon sehr viel mehr als noch vor wenigen Jahren. Diese Entwicklung hin zu mehr Qualität und zur Beantwortung von ethischen Fragen ist vielversprechend. Qualität lässt sich nicht mit einem Wort wie »Wagyu«, »Weidehaltung«, oder »bio« beschreiben. Wir lernen, dass viel mehr dazu gehört. Nicht zuletzt die sorgfältige und kritische Beschreibung der Prozessqualität. Ohne Zweifel ist der Tötungsprozess für das Tier ohne vorherigen Wechsel der gewohnten Umgebung, Transport und Aufenthalt in einer Schlachtstätte, eine geringere Belastung als das sonst übliche Verfahren.

Dasselbe gilt auch für die Menschen, welche den üblichen Tötungsprozess begleiten. Eine Lobby für die Tiere schaffen, kann auch bedeuten, die Bedingungen für die am Prozess beteiligten Menschen zu verbessern.

Anmerkungen

- 1 Eigentlich ist gemeint: Auf dem Transport verendete Tiere dürfen nicht in die Lebensmittelkette gelangen. So formuliert verhindert der Passus jedoch, dass der Schlachtprozess unterbrochen wird (siehe Abschnitt »teilmobile Schlachtung«). Hier bedarf es dringend erneut politischer Lobbyarbeit zur unmissverständlichen Ausformulierung.
- 2 In der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz, Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft, kurz »AFFL«, tagen die Vertreter der obersten Veterinärbehörden der Bundesländer. Sie hat sich mehrfach mit mobilen Schlachtungen befasst. 2016 wurde unter der Federführung des Ministeriums ländlicher Raum Baden-Württemberg eine neue Unter-Arbeitsgruppe zum Thema »mobile Schlachtung von Rindern« eingerichtet. Sie hat in ihrer 29. Sitzung am 8. und 9. Mai 2018 unter anderem zur mobilen Schlachtung Folgendes zu Protokoll (Top 6.7) gegeben: »... die Zulassung eines Schlachthofes unter einer Zulassungsnummer kann eine mobile Schlachteinheit umfassen, in welcher lediglich Teile des Schlachtprozesses durchgeführt werden.«
- 3 Die Leitlinien und eine Informationsbroschüre können bezogen werden über www.landforscher.de oder www.biofleischhandwerk.de.
- 4 Siehe Anmerkung 1.