

Stressreduktion durch (teil-) mobile Schlachtung bei Geflügel und Rindern (StronGeR)

Ergebnisse des Stakeholdertreffens

Im Rahmen des Projektes „StronGeR - Stressreduktion durch (teil-)mobile Schlachtung bei Geflügel und Rindern“ hatten die Projektpartner - Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover (TiHo), DLG e.V. und FiBL Deutschland e.V. - beteiligte Agierende zu einem Austausch eingeladen. Diese kamen aus landwirtschaftlichen Betrieben, von Schlachtmobilherstellenden und -betreibenden, Veterinärbehörden, Ministerien, privaten Institutionen und aus der Wissenschaft. Dabei wurden offene Fragen diskutiert, Herausforderungen benannt und weitere Anliegen thematisiert. Die Ergebnisse dieses Treffens werden hier ausführlich zusammengefasst.

Das Stakeholdertreffen war in zwei große Blöcke - unterbrochen vom Mittagessen und der Ausstellung von mobilen Einheiten zur Schlachtung - gegliedert. Am Vormittag standen die Vorstellung des Projektes und Vorträge zur voll- und teilmobilen Schlachtung bei Rind und Geflügel im Vordergrund. Am Nachmittag lag der Fokus auf der Expertise der Teilnehmenden, denn das vorhandene Wissen und die offenen Fragestellungen zum Thema standen im Vordergrund. Dazu wurden Gruppenarbeiten in Form eines „World Café“ durchgeführt, um die Ergebnisse zu bündeln.

Projektvorstellung und fachlicher Input zur voll- und teilmobilen Schlachtung bei Rind und Geflügel

Die Begrüßung zu Beginn der Veranstaltung übernahm die Projektleiterin Dr. Nadine Sudhaus-Jörn von der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover. Sie leitete anschließend über zu ihrer Kollegin Dr. Maria Weinmann, die das Projekt mit seinen Aufgaben und Zielen vorstellte.

Fachliche Expertise kam im Anschluss daran von Dr. Veronika Ibrahim (HMUKLV, Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz). Sie gab eine ausführliche Übersicht zum Stand bei der mobilen Rinderschlachtung und im Anschluss noch zur vollmobilen Schlachtung bei Geflügel/Hühnern. Es gab bereits während der Vorträge Nachfragen bezüglich der unterschiedlichen Auslegung einzelner Vorgaben seitens der Bundesländer. In diesem Zusammenhang wurde schnell deutlich, welchen starken Einfluss der Föderalismus auf das Thema voll- und teilmobile Schlachtung hat. Vor allem die Stimmen der öffentlichen Stellen waren in diesem Zusammenhang sehr kontrovers und dominierten die Diskussion oftmals. Dies wurde auch in der Evaluation der Teilnehmenden so angemerkt.



Alle Vorträge der Veranstaltung stehen auf der Projekthomepage zum Download zur Verfügung:

www.tiho-hannover.de/stronger

Ausstellung von mobilen Schlacht- und Betäubungseinheiten

In der Mittagspause wurden die bereits vor Ort ausgestellten Schlachtmobile und ein Betäubungsgerät in Augenschein genommen.

Folgende Einheiten und Geräte waren für eine Präsentation vorgesehen:

RIND

- **mobile Schlachteinheit für Rinder, T-Trailer, ISS (Innovative Schlachtsysteme)**



- **mobile Schlachteinheit für Rinder, BioRind & Fleisch EZG GmbH (Eigenkonstruktion aus dem EIP-Projekt TadeLoS; Fangeinheit noch nicht entladen)**



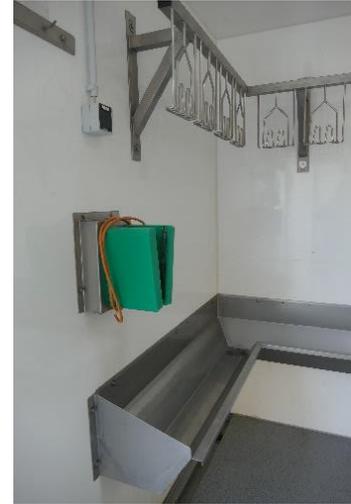
- **mobile Schlachtbox für Rinder, 1 x MSB® II A von Uria e.V.**



- *mobile Schlachteinheit für Rinder, Schlachtbox 1 x MSB® II C von Uria e.V. (konnte leider kurzfristig nicht präsentiert werden)*
- *mobile Schlachteinheit für Rinder, Schlachtanhänger (Eigenbau) von Davert Meat, Fleischerei Bonkhoff (konnte leider kurzfristig nicht präsentiert werden)*

GEFLÜGEL

- **Betäubungsgeräte (MuCo-1) für Geflügel, Kälber und Schweine, Firma FederLeicht**



- **ROWA Geflügel-Schlachtmobil (Herstellung aktuell durch Firma M&Z)**



- *MAYR Geflügel-Schlachtmobil (konnte nicht gezeigt werden, aufgrund kurzfristiger Absage)*

Gruppenarbeit und Wissensaustausch

Der Nachmittag stand ganz im Zeichen des Austausches zwischen den Beteiligten. Der überwiegende Teil kam von landwirtschaftlichen Betrieben. Einige der 43 vor Ort erschienenen Teilnehmenden waren auch in Doppel- bzw. Mehrfachfunktion vor Ort. Neben der Landwirtschaft agierten sie teilweise zusätzlich auch als Schlachtmobilbetreibende oder -herstellende, Kugelschussschützen, Metzger*innen oder als Vermarkter.

Für den Austausch wurde das Format „World Café“ gewählt und leicht variiert, um alle Teilnehmenden zu allen Aspekten in den Austausch zu bringen. Es gab vier Stationen mit unterschiedlichen Schwerpunktthemen und vier Gruppen mit je rund zehn Personen. Jede Gruppe besuchte jede Station des World Café einmal für 20 Minuten und tauschte sich zu den Themen „Tierschutz und Tierwohl“, „Hygiene und Fleischbeschaffenheit“, „Technik und Praktikabilität“ sowie „Kommunikation und Vermarktung“ aus.

An jeder Station warteten Gastgeberinnen, um die Gruppe in Empfang zu nehmen, bereits vorhandene Ergebnisse kurz zusammenzufassen und diese durch die neue Gruppe ergänzen zu lassen. Der Austausch zwischen den Teilnehmenden wurde durch Leitfragen begleitet und die Ergebnisse auf Flipcharts festgehalten. Die Zusammenfassungen aus den Gruppen wurden im Anschluss an das World Café im Plenum von den Gastgeberinnen der Gruppen präsentiert.

Die Gruppenzusammensetzung wurde anhand der Teilnehmendenliste so gewählt, dass sich möglichst unterschiedliche Akteure (Betriebe, Behörden, Tierärzteschaft, Schlachtmobilherstellende, Schlachtmobilbetreibende, ...) innerhalb einer Gruppe befanden, die dann gemeinsam im Abstand von 20 Minuten zwischen den vier Stationen wechselten.

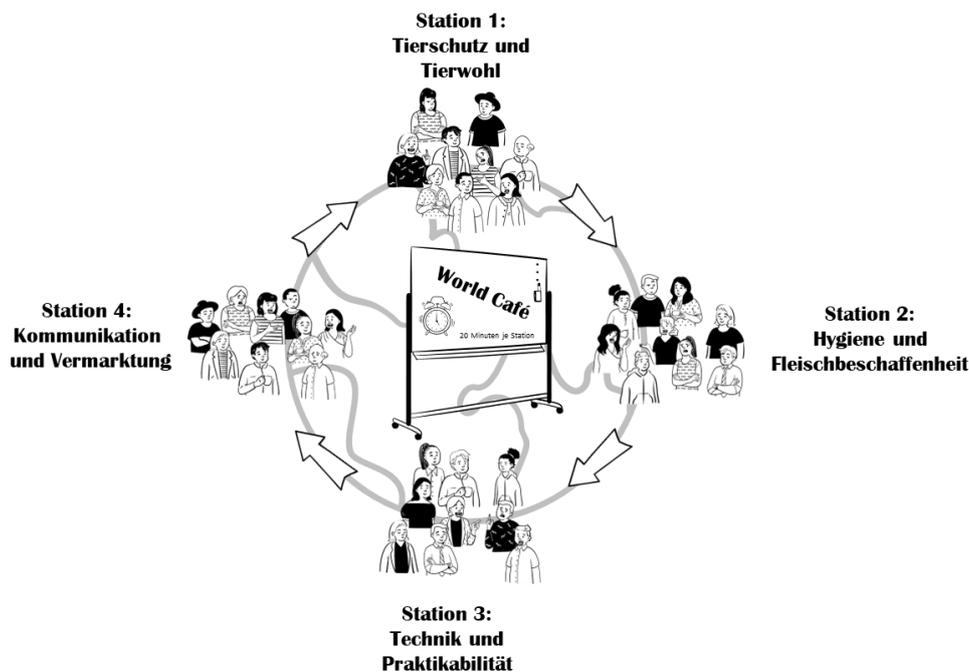


Abbildung 1: Umsetzung des World Café im Rahmen des StronGeR Stakeholdertreffens

Die jeweiligen Stationen wurden reihum von allen Gruppen besucht und die Ergebnisse auf den Flipcharts durch die Gastgeberinnen festgehalten. Im Folgenden werden die Ausarbeitungen der einzelnen Gruppen dargestellt. Die Gastgeberinnen hatten Leitfragen formuliert, die sie bei der Moderation der Diskussion unterstützen sollten. Hier eine Übersicht über die vier Stationen:

Station „Tierschutz und Tierwohl“ (Gastgeberin: Carolina Heide, TiHo)

Diese Station beschäftigte sich mit dem Unterthema Tierschutz und Tierwohl bei der mobilen Schlachtung. Hier wurde vor allem auf die Frage nach dem Stress vor und während der Schlachtung eingegangen.

Leitfragen:

- Woran erkennen Sie, dass Ihre Tiere Stress haben?
- Woran machen Sie Tierwohl fest?
- Was kann man an der mobilen Schlachtung hinsichtlich des Tierschutzes verbessern?

Station „Hygiene und Fleischbeschaffenheit“ (Gastgeberinnen: Nadine-Sudhaus-Jörn und Maria Weinmann; TiHo)

Diese Station beschäftigte sich mit dem Unterthema „Hygiene und Fleischbeschaffenheit“ bei der mobilen Schlachtung. Hier wurde durch die Teilnehmenden vor allem auf Abläufe im Prozess eingegangen, die sich positiv oder negativ auswirken können.

Leitfragen:

- Wo sehen Sie mögliche Probleme hinsichtlich der Hygiene, der Haltbarkeit und der Fleischbeschaffenheit?
- Mobile Schlachtung: Welche Voraussetzungen müssen gegeben sein, um eine bessere Fleischbeschaffenheit zu erhalten?
- Anlieferungszeit – Fluch oder Segen?

Station „Technik und Praktikabilität“ (Gastgeberin: Angela Dinter; DLG)

Diese Station beschäftigte sich mit dem Unterthema „Technik und Praktikabilität“ bei der mobilen Schlachtung. Hier wurde durch die Teilnehmenden vor allem auf die Standardisierung von Technik und Prozessen sowie die besonderen Herausforderungen bei der mobilen Schlachtung eingegangen.

Leitfragen:

- *Wie wichtig ist es, Prozesse zu standardisieren, damit man Labelvorgaben erfüllen kann?*
- *Was müsste sich technisch verändern / optimiert werden, um die Prozesse zu vereinfachen?*
- *Wo liegen die technischen und praktischen Herausforderungen bei der mobilen Schlachtung?*
- *Was erwarten Sie von einer zertifizierten Schlachteinheit?*

Station „Kommunikation und Vermarktung“ (Gastgeberin: Rebecca Franz-Wippermann, FiBL)

Diese Station beschäftigte sich mit dem Unterthema „Kommunikation und Vermarktung“ bei der mobilen Schlachtung. Hier wurde durch die Teilnehmenden vor allem die Frage der Vermarktungswege thematisiert und über spezielle Vermarktungsstrategien für Fleisch aus mobiler Schlachtung diskutiert.

Leitfragen:

- *Warum rechnet sich die mobile Schlachtung für Sie nicht / für Sie?*
- *Welche Vermarktungswege müssten sich eröffnen, um Legehennen besser vermarkten zu können?*
- *Bleibt die mobile Schlachtung in der Nische?*
- *Wie schätzen Sie die Akzeptanz von Verbrauchern gegenüber mobilen Schlachtsystemen ein und wie transparent sollte die Kommunikation des Schlachtprozesses sein?*

Zusammenfassung der Ergebnisse aus der Gruppenarbeit

Im Folgenden sind die Ergebnisse aus den unterschiedlichen Gruppen des World Café zusammengestellt. Da sich die Aussagen der Beteiligten an den einzelnen Stationen teilweise auch auf andere Themen bezogen, als auf die, welche direkt im Fokus der Station standen, werden die Ergebnisse hier nach der Zuordnung zu den Themen präsentiert, auch wenn sie ggf. an einer anderen Station genannt wurden. Für die Themen der Stationen „Hygiene und Fleischbeschaffenheit“, „Technik und Praktikabilität“ und „Kommunikation und Vermarktung“ wurde jeweils eine SWOT-Analyse (Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats) durchgeführt. Hierbei wurden die Stärken, Schwächen, Chancen und Risiken der (teil-)mobilen Schlachtung für die unterschiedlichen Unterthemen herausgearbeitet und anschließend kompakt in einer Abbildung dargestellt. Beim Thema „Tierschutz und Tierwohl“ wurde vor allem auf Fragestellungen zu Stressindikatoren bei Rindern und Geflügel im Rahmen des mobilen Schlachtprozesses fokussiert, daher war keine SWOT-Analyse möglich.

„Tierschutz und Tierwohl“

Welche Stressanzeichen im Schlachtprozess von den Tieren gezeigt werden hängt von der Tierart ab, dabei wurde bei der Ausarbeitung zwischen Rind und Geflügel unterschieden.

Die Beteiligten machten deutlich, dass aus Verhaltensänderungen bei den Tieren abgeleitet werden kann, ob die Tiere gestresst sind, oder sich wohl befinden.

Rind

Als Tierwohlintikatoren beim Rind wurden als positive Anzeichen z.B. Fressen, Wiederkäuen, Neugierde, klarer Blick, entspannte Körperhaltung und soziale Interaktionen (z.B. bespringen, belecken) ausgemacht, bei denen davon ausgegangen werden kann, dass sich die Tiere verhältnismäßig wohl befinden.

Stressindikatoren beim Rind

optisch sichtbare, physiologische Verhaltensänderungen:

- vermehrter Harn-/Kotabsatz
- Speicheln, Zittern
- Schweißausbrüche

sichtbare Verhaltensänderungen:

- vermehrtes Ohrenspiel
- weit aufgerissene Augen („mit viel Weiß“, also sichtbare Sklera)
- Unruhe oder Verharren
- Rückwärtsgehen, stressbedingtes Aufreiten
- Flucht oder Aggression

akustische Verhaltensänderungen:

- Vermehrte Vokalisation durch Unruhe

Die Trennung von der Herde und die Vereinzelung wurde hier als Stressor ausgemacht.

Geflügel

Beim Geflügel wurden als Anzeichen für Wohlbefinden die Futtersuche und das Fressen, das Staubbaden mit anschließendem Aufplustern der Federn und schütteln sowie melodische Herdengeräusche genannt. Gerade beim Geflügel, welches in größeren Partien geschlachtet wird, werden die Tiere, wie bei der Schlachtung im Schlachthof, zwar vorher in Transportkisten verbracht, aber zur Schlachtung einzeln daraus entnommen und der elektrischen Betäubung zugeführt. Von den Teilnehmenden wurden mögliche stressbedingte Verhaltensänderungen zusammengetragen, die während der Wartezeit und des Handlings auftreten können.

Stressindikatoren beim Geflügel

Physiologische bedingte, optisch sichtbare Verhaltensänderungen:

- Hecheln

weitere optisch sichtbare Verhaltensänderungen:

- Flügelschlagen
- Fluchtversuche

akustisch wahrnehmbare Verhaltensänderungen:

- erhöhte Lautstärke der Herde ohne Melodie

Zu lange Nüchternungszeiten wurden beim Geflügel als potentieller Stressor angeführt und sollten daher nur auf das absolut notwendige Minimum beschränkt werden, das im Rahmen der Prozesshygiene erforderlich ist, um ein sicheres Ausnehmen der Tiere zu gewährleisten.

Allgemeine Aspekte

Die Beteiligten sahen die genannten Indikatoren als geeignet an, um Stress bei Rind und Geflügel im Verlauf des Schlachtprozesses zu erkennen.

Aus Sicht der Teilnehmenden stellte ein optimaler Schlachtablauf (Tier ist den Umständen entsprechend entspannt, Bolzen-/Kugelschuss/Elektrobetäubung wird korrekt ausgeführt, sofortige Entblutung) automatisch eine optimale Schlachtung aus Tierschutzsicht dar. Als entscheidender Faktor wurde in jedem Fall der Mensch ausgemacht (auf die Tiere wurde nicht weiter eingegangen).

Es wurde erwähnt, dass auch im Rahmen der mobilen Schlachtung Tiere unter Stress geraten können. Hier wurden für einen möglichen **positiven als auch negativen Einfluss des Menschen** folgende Aspekte genannt:

- Low Stress Stockmanship (Stressreduzierter Umgang) zur Stressreduktion
- Training bzw. Gewöhnung der Tiere an die geplante Schlachtmethode, die Abläufe bzw. die damit zusammenhängende Schlachtinfrastruktur (z.B. Tiere vorab mehrmals stressfrei durch Fanganlage laufen lassen, Gewöhnung an Fangstände)
- keine Änderung der Herden/Gruppenzusammensetzung Tage/ Wochen vor der Schlachtung
- keine Vereinzelung von Tieren, sofern möglich
- ruhiger Umgang mit den Tieren
- vermeiden von Zeitdruck

Daneben wurde zusätzlich das Entstehen von Stress in Abhängigkeit der Art der teilmobilen Schlachtung angesprochen (Stichworte: Fangeinrichtung, Separierung von der Herde, Fixierung, etc.).

Für das Projekt StronGeR wurde angeregt, ggf. die Bestimmung von ATP in die Überlegungen zu den geplanten Untersuchungen zu Stressparametern für das Rind miteinzubeziehen.

„Hygiene und Fleischbeschaffenheit“

Die Themen Hygiene und Fleischbeschaffenheit wurden für Rind und Geflügel teils gemeinsam, teils separat diskutiert.

Rind

Die Teilnehmenden haben sich beim Rind mit den Teilaspekten wie Transport und Kühlung, der Prozesshygiene, der Entblutung und der amtlichen Kontrolle des Schlachtprozesses auseinandergesetzt. Die Stärken und Schwächen der mobilen Schlachtung sowie die damit verbundenen Chancen und Risiken sind in der Übersichtsgrafik zusammengetragen (Abb.2).

Die Erläuterung dazu finden sich im begleitenden Text.



Abbildung 2: SWOT-Analyse für die Themen Hygiene und Fleischbeschaffenheit beim Rind

Prozesshygiene

Überschreitung der Kapazität von Kühl-/ Lagerräumen:

- ⇒ ungenügende Kühlung, Kontakt der Tierkörper untereinander bzw. mit Wänden/ Böden etc.
- ⇒ Gefahr der Kreuzkontamination

Es sollte auf die Schlachtung bedarfsgerechter Mengen geachtet werden:

- Vermeidung von Problemen bei der Einhaltung der Kühlkette
- Verschmutzte Tiere vermeiden
- nicht eingespieltes/ neues Personal (fehlende Erfahrung, ungenügende Schulung) als Risiko
- Ungenügende Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte führt zu unnötiger Kontamination

Kommunikation zwischen Agierenden

Die Bedeutung einer funktionierenden **Kommunikation** zwischen allen an der mobilen Schlachtung beteiligten Personen wurde mehrfach hervorgehoben. Folgende Vorteile ergeben sich, wenn im Vorfeld der Schlachtung alle Aspekte klar geregelt sind:

- ⇒ Optimierung der Zeitabläufe
- ⇒ weniger Stress für Einzelpersonen
- ⇒ weniger Stress für die Tiere

- ⇒ geringere Fehlerhäufigkeit
- ⇒ Kosteneinsparung
- ⇒ ruhigeres Arbeiten möglich
- ⇒ reduzierte Unfallgefahr
- ⇒ Verbesserung von Hygiene und Fleischqualität

Entblutungsqualität

Die Vor- und Nachteile der Entblutung im Hängen oder im Liegen wurden von den Teilnehmenden ebenso diskutiert wie die Technik rund um den Entblutungsschnitt.

- ein adäquat gesetzter Bruststich ist wichtig zur ausreichend schnellen und vollständigen Entblutung (Stichworte: „Schwallblutung“; ausreichend scharfes und großes Messer)
- Problematik: Hygiene der Stichstelle (Stichworte: „Zwei-Messer-Technik“, Abdecken der Stichstelle während des Transportes)
- Entblutung in Wanne im Liegen für schnellere Schlachtabläufe

Schlachtkörperqualität und sensorische Fleischqualität

Das EUROP-System definiert Qualitätsklassen beim Rindfleisch. Hiernach werden Jungbullen zwischen zwölf und max. 24 Monate am besten bezahlt, sofern sie weitere Qualitätsmerkmale (z. B. außergewöhnliche Muskelfülle) erfüllen.

Das System straft somit extensiv gehaltene Weiderinder – also die Zielgruppe der mobilen Schlachtung – unverhältnismäßig ab, da hier meist Robustrassen eingesetzt werden. Eine längere Mastdauer oder die Kastration männlicher Tiere wird mit finanziellen Abzügen belegt.

Eine überarbeitete Abrechnungsmaske (erstellt durch z. B. durch Erzeugergemeinschaften), die mit den Schlachthofbetreibern abgestimmt wird, könnte dieses Problem lösen.

Die verbesserte Fleischqualität bei der mobilen Schlachtung wurde von den Teilnehmenden immer wieder aufgeführt und u.a. auf den fehlenden Stress zurückgeführt. Neben dem Stress spielen aber zahlreiche weitere Faktoren eine Rolle (Reifungsmethode, Rasse, Alter, Geschlecht, etc.), die von den Teilnehmenden angeführt wurden. Die Fleischreifung wurde in diesem Zusammenhang als wesentlicher Faktor der Fleischqualität (v.a. der Zartheit) diskutiert und unterschiedliche Reifemethoden – als Einflussfaktor auf die Zartheit des Fleisches - angesprochen.

Auch im Rahmen der mobilen Schlachtung können Tiere unter Stress geraten. Hier wurde vor allem der mögliche (sowohl positive als auch negative) Einfluss des Menschen diskutiert.

Für das Projekt StronGeR wurde angeregt, auch eine Sensorik in die geplanten Untersuchungen miteinzubeziehen.

Schlachtkörpertransport

Die Dauer des Transportes und die Transportbedingungen (Temperatur, Verschmutzung der Tiere, Schlachthygiene, ...) wurden mit Blick auf die schwindende Darmbarriere bzw. den potentiellen Übertritt von Bakterien aus dem Darm auf das Fleisch besprochen.

- Der Begriff „Transportzeit“ sollte neu definiert werden: Zeitraum zwischen der Schlachtung und der Eviszeration (Entnahme der Organe) als relevante Größe (nicht wie momentan gesetzlich geregelt der Zeitraum zwischen Schlachtung und der Ankunft der Tierkörper am Schlachthof)
- Der Einfluss unterschiedlicher/uneinheitlicher Bedingungen beim Transport unter zwei Stunden (Jahreszeit, Tageszeit, Außentemperaturen, Witterung, Transportdauer, etc.) ist mit Blick auf mögliche nachteilige Beeinflussung des Fleisches schwer zu klären.
- Problematik/Risiko bei unvorhergesehenen Ereignissen (Unfall, Stau, etc.)
- Eine Abdeckung der Stichstelle während Transport könnte ggf. hilfreich sein.

Überwachung des Schlachtprozesses

Die mobile Schlachtung von Rindern erfordert, laut aktueller Rechtslage, die Anwesenheit des überwachenden Amtspersonals bei jeder einzelnen Schlachtung.

Da die Überwachung am Schlachthof dagegen nicht so engmaschig wie bei der teilmobilen Schlachtung erfolgt, wurde darüber diskutiert, ggf. auf eine risikoorientierte Schlachtieruntersuchung beim Rind überzugehen. So könnte bspw. die Anwesenheit nicht routinemäßig erforderlich sein, wenn mehrere Schlachtungen hintereinander begleitet wurden und es vorschriftsmäßig und reibungslos ablief. Während dies von den anwesenden Tierhalter*innen weitgehend begrüßt wurde, beurteilte das Amtspersonal den Vorschlag eher kritisch. Die Senkung der Untersuchungskosten wurde hingegen von allen beteiligten Agierenden begrüßt.

Kugelschuss

Ein Teil der Teilnehmenden sprach sich für eine strengere Prüfung mit umfangreicherer Ausbildung vor allem in der Schießpraxis, in Waffenrecht und im Tierhandling aus. Der Erhalt der Sachkunde sollte an Schießnachweise, Nachweise erfolgreicher durchgeführter Schlachtungen mittels Kugelschuss und regelmäßige Fortbildungen in dem Bereich Tierhandling/ Waffenrecht gebunden sein.

Geflügel

Beim Geflügel stand die Prozesshygiene im Fokus. Das Thema Fleischqualität spielte - mit Blick auf Transportverletzungen oder Verletzungen am Schlachtkörper durch das Handling vor der Schlachtung - in der Diskussion eine eher untergeordnete Rolle.



Abbildung 3: SWOT-Analyse für die Themen Hygiene und Fleischbeschaffenheit beim Geflügel

Prozesshygiene

Überschreitung der Kapazität von Kühl-/ Lagerräumen:

⇒ ungenügende Kühlung

Kontakt der Tierkörper untereinander oder mit Wänden/ Böden etc.

⇒ Gefahr der Kreuzkontamination:

- Problematik (alte) Transportkisten mit offenen Böden -> Verschmutzung der Tiere bei Stapelung der Kisten
- Wasserqualität vor Ort ist ausschlaggebend für Produktionshygiene
- Salmonellen als Risiko
- abhängig von Platzangebot und Arbeitsweise (z.B. Ausnehmen der Tiere im Hängen vs. Ausnehmen der Tiere im Liegen)
- unzureichende Zwischenreinigung/ Desinfektion als Risikofaktor
- Zusammenstellung der Schlachtpartie (z.B. Schlachtung von Tieren eines Stalles v.s. Schlachtung von Tieren verschiedener Stallungen v.s. Schlachtung von Tieren unterschiedlicher Betriebe) birgt unterschiedliches Risiko
- weniger/fehlende Untersuchungen im Herkunftsbetrieb bei Schlachtung von Tieren von < 10.000/ Jahr (Stichwort: Schlacht tier- und Fleischuntersuchung)

Die begrenzten Möglichkeiten zur Etablierung absolut sicherer Hygieneschleusen sind ebenfalls als Risikoquellen identifiziert worden.

Problematik: Chill-Becken: Bei der Verwendung von Chill-Becken zur Abkühlung der Schlachtkörper wurde sowohl eine mögliche Kreuzkontamination der Tierkörper als auch eine mögliche vermehrte Wassereinlagerung in die Schlachtkörper als unerwünschte Faktoren angesprochen und diskutiert.

Das Einhalten der Nüchternungszeiten wurde thematisiert und drauf hingewiesen, dass der Zeitpunkt gut gewählt werden muss, um Hygieneprobleme beim Ausnehmen der Tiere zu vermeiden, die Tiere aber nicht langfristig hungern zu lassen.

„Technik und Praktikabilität“

Die Themen Technik und Praktikabilität wurden für Rind und Geflügel meist separat diskutiert. Der Fokus lag auf der Rinderschlachtung und war geprägt von den rechtlichen Rahmenbedingungen, die für die (voll-)mobile Schlachtung gelten.



Abbildung 4: SWOT-Analyse für die Themen Technik und Praktikabilität bei Rind und Geflügel

Rind

Technik

- Die Annahme der toten Tiere am Schlachthof stellt eine große Herausforderung bei der Etablierung der mobilen Schlachtung dar und kann durch bauliche Gegebenheiten erschwert oder sogar unmöglich sein. Können die Tiere aus mobiler Schlachtung nicht im

Schwarzbereich (z.B. Frontlader nötig) angeliefert werden, darf und kann dieser Schlachthof nicht angefahren werden. Das Problem wäre nur durch Umbaumaßnahmen zu lösen.

- Die Anlagen zur mobilen Schlachtung sollten robuster und langlebiger gebaut werden, da der Anschaffungspreis bei einigen Anlagen sehr hoch ist. Bei einer Anlagenzertifizierung könnten bauliche und technische Schwachstellen gesammelt, bewertet und dokumentiert werden. Sollten sich hierbei klare Schwachstellen ergeben, könnten diese an die Hersteller übermittelt werden.
- Die Optimierung der Fang- und Fixiereinrichtungen stellte einen weiteren Diskussionspunkt dar. Sie sollen starke Tierbewegungen verhindern. Eine sehr restriktive Fixierung ist meist auch so von den zulassenden Behörden gewünscht. Diese Einrichtungen können allerdings das freie Zusammenbrechen der Tiere und somit den Ausblutevorgang behindern und verzögern. Dies kann im schlimmsten Fall zu rechtlichen Verstößen führen (z.B. Überschreitung der Zeit zwischen Betäubung und Entblutestich). Fang- und Fixierungseinrichtungen sollen dahingehend überarbeitet werden, dass sie eine gute Fixierung bei der Betäubung bieten und anschließend genug Raum für das freie Zusammenbrechen und das Anschlingen der Tiere ermöglichen (Arbeitsschutz!).
- In Zusammenhang mit den Anforderungen des Lebensmitteleinzelhandels (LEH), dass Rückverfolgbarkeitssysteme für die Produkte zum Einsatz kommen müssen, gerät die mobile Schlachtung oftmals ins Hintertreffen. Um die Ware im Einzelhandel platzieren zu können, müssen Tiere aus mobiler Schlachtung in einem neuen oder bestehenden System (Schlachthof) integriert werden. Hier könnte die Etablierung digitaler Rückverfolgbarkeitssysteme (z.B. auch zur Dokumentation von Transportzeiten) hilfreich sein. Eine freiwillige Videoüberwachung des mobilen Schlachtprozesses würde darüber hinaus ggf. Dokumentationsaufwand ersparen.

Was in der Diskussion deutlich wurde, war, dass es zu wenige (zugelassene) Schlachteinheiten für mehrere Tierarten gibt. Die Anlagen sollen möglichst für Rinder, Schafe, Ziegen etc. zugelassen sein. Beim Geflügel ist dies gängige Praxis.

Praktikabilität

Das Fehlen einheitlicher Genehmigungsprozesse wurde intensiv diskutiert. Bundesweit gibt es kein Basisregelwerk, das ein einheitliches Genehmigungsverfahren ermöglicht. Die Zulassungen mobiler Schlachteinheiten und zugehörige Praxisabläufe können daher in unterschiedlichen Bundesländern auch unterschiedlichen Vorgaben unterliegen.

- Einheitliche Basisvorgaben, die Grundvoraussetzungen definieren, könnten die Zulassung mobiler Schlachteinheiten fördern, da bei Erfüllung der Basisanforderungen und individueller Prüfung eine generelle Ablehnung schwer zu begründen wäre.
- Die Gesetzeslage sieht die Anwesenheit eines amtlich tätigen Tierarztes bei der mobilen Rinderschlachtung vor. Dies erschwert Terminfindungen und erhöht die Schlachtkosten. Hier könnte nur eine Änderung der gesetzlichen Grundlage Abhilfe schaffen. Müsste diese Person nicht über den gesamten Prozess anwesend sein, würden sich die

Anwesenheitszeit und somit auch die Gebühren reduzieren und die Terminfindungen könnte vereinfacht werden.

- Meist stehen bei einem mobilen Schlachtermin mehr Tiere zur Verfügung als geschlachtet werden sollen. Hier könnte ein amtlich tätiger Tierarzt bis zu 48 Stunden vor der Schlachtung eine genaue Auswahl der am besten geeigneten Tiere treffen. Dies sollte vermehrt umgesetzt werden. So könnte der Betrieb besser planen.

Der Etablierungsprozess für eine mobile Schlachtung (von der Erstgenehmigung bis zum jeweiligen Schlachtermin) ist mit erheblichem Verwaltungsaufwand verbunden und verzögert oder behindert den Einsatz mobiler Schlachteinheiten. Nach eingehender Prüfung der Anlage und des mobilen Schlachtprozesses bei Erstgenehmigung und bei ersten Einsätzen sollte ein vereinfachtes Verfahren für die regelmäßig wiederkehrenden Schlachtungen etabliert werden.

Geflügel

Beim Geflügel wurde bezüglich Technik und Praktikabilität weniger diskutiert als beim Rind. Positiv hervorgehoben wurde der mögliche Einsatz des gleichen Mobils für unterschiedliche Geflügelarten. Die Annahme und Schlachtung von hoffremden Tieren stellen in diesem Zusammenhang eine Herausforderung dar.

Die Einschränkungen bei der Praktikabilität mit Blick auf den enormen Verwaltungsaufwand wurden auch hier thematisiert.

Im Bereich der Geflügelschlachtung wäre nach Ansicht der Teilnehmenden ebenfalls mehr Weiterbildung (Sachkunde) erforderlich.

Systeme zur technischen Überwachung könnten auch bei der vollmobilen Geflügelschlachtung zum Einsatz kommen und ggf. auch den Dokumentationsaufwand reduzieren, sofern dies behördlich abgestimmt wird.

„Kommunikation und Vermarktung“

Die Themen Kommunikation und Vermarktung hatten in der Diskussion vor allem das Rind im Fokus, können aber auch auf Geflügel übertragen werden.

Produkte aus der (teil-)mobilen Schlachtung bleiben eine Nische, da hoher Fleischkonsum gepaart mit den prozessbedingt geringeren Stückzahlen bei der (teil-)mobilen Schlachtung den Bedarf nicht decken können. Die geringe Anzahl an Schlachtstätten, die teilmobil geschlachtete Rinder annehmen können und wollen, kommt als Hinderungsgrund für einen flächendeckenden Einsatz hinzu. Dennoch wurde deutlich, dass auch Kooperationen mit dem Lebensmitteleinzelhandel zunehmend im Gespräch sind bzw. auch eine konkrete Umsetzung der Vermarktung von mobil geschlachteten Rindern geplant ist.



Abbildung 5: SWOT-Analyse zu Kommunikation und Vermarktung

Kommunikation

- Allgemein wirkt das Interesse von VerbraucherInnen an Fleischprodukten aus der (teil-)mobilen Schlachtung vergleichsweise gering. Als Argument für die Kaufentscheidung tritt die regionale Erzeugung in den Vordergrund („wissen woher das Produkt kommt“). Der Marktanteil und die Akzeptanz müssen trotzdem gesteigert werden. Folgende Ansätze wurden als zielführend angesehen:
 - Die „Bauernhof-Pädagogik“ als mögliche Maßnahme, um bereits früh ein Bewusstsein für Schlachtung im Allgemeinen und die mobile Schlachtung im Speziellen zu schaffen.
 - Eine Steigerung der Wertschätzung für alle Produkte aus der Schlachtkette („from nose to tail“) schaffen.
 - Marketing- und Verkaufsstrategie „Storytelling“
 - KonsumentInnen kaufen mit den Produkten aus der (teil-)mobilen Schlachtung bzw. allgemein aus der Direktvermarktung das Erlebnis mit (z.B. Besuch auf dem Bauernhof)
 - Um die Zusammenarbeit mit dem Lebensmitteleinzelhandel (LEH) zu stärken und das Problem der geringen Stückzahlen zu verringern, wurden Erzeugergemeinschaften sowie mobile Schlachthöfe als wesentliche Elemente angeführt.
 - Argument Tierschutz als wichtiger Kaufanreiz („kein/wenig Stress“)
- Stärkung des Handwerks: Nachwuchs im Fleischer-/Metzgerhandwerk sehr rar, eher schlechten Ruf, (teil-) mobile Schlachtung unterstützt auch dabei, die Wertigkeit des Berufes und auch das Bild nach außen wieder zu verbessern.

- Das Argument mobile Schlachtung alleine ist nicht ausreichend, um ein Produkt besser zu vermarkten. Die gesamte Qualität des Prozesses bei der Herstellung eines tierischen Lebensmittels muss passen (d.h. woher stammt Futter, wie wird Tier gehalten, wie/wo wird Tier geschlachtet, wo wird zerlegt, welche Zusätze sind im Produkt enthalten, usw.) und dementsprechend auch bewertet und beworben werden.
- Transparenz des Schlachtprozesses muss gegeben sein: VerbraucherInnen müssen auch mit dem Schlachtprozess konfrontiert werden, um die Wertigkeit von tierischen Lebensmitteln zu verdeutlichen. Schlachten im „stillen Kämmerlein“ birgt die Gefahr, dass eine immer stärker werdende Entfremdung zwischen dem Herstellungsprozess, dem entstandenen Nahrungsmittel und der VerbraucherInnen entsteht.

Vermarktung

- Die Kosten für die amtliche Schlachtier- und Fleischuntersuchung müssten einheitlich festgelegt werden und sollten erschwinglich sein, um die Produktpreise nicht unnötig in die Höhe zu treiben. Eine bundesweit einheitliche Pauschale oder eine Reduzierung des Stundensatzes könnten Lösungsmöglichkeiten sein.
- Zertifikat-Hindernisse müssen aus dem Weg geräumt werden: Betriebe, die Labelware produzieren (Bio, QS, Hofglück etc.) können derzeit die Vorgaben für die jeweiligen Label bei einer mobilen Schlachtung nicht erfüllen. Dies betrifft hauptsächlich den Schlachtprozess, da dieser nicht absolut identisch mit den Prozessen im stationären Schlachthof ist. Ein Zertifizierungssystem, das die Anforderungen verschiedener Label erfüllt, könnte Abhilfe schaffen.
- Adaption der EUROP- Klassifizierung: System definiert Qualitätsklassen beim Rindfleisch so, dass Jungbullen zwischen 12 und max. 24 Monate am besten bezahlt werden, sofern sie weitere Qualitätsmerkmale (z. B. außergewöhnliche Muskelfülle) erfüllen. Das System straft somit extensiv gehaltene Weiderinder ab – welche die Hauptzielgruppe der mobilen Schlachtung sind - da hier meist Robustrassen eingesetzt werden. Eine längere Mastdauer oder die Kastration männlicher Tiere wird mit finanziellen Abzügen belegt. Eine überarbeitete Abrechnungsmaske (erstellt z. B. durch Erzeugergemeinschaften), die mit den Schlachthofbetreibern abgestimmt wird, könnte dieses Problem lösen.

Diskussion zu den Ausarbeitungen der Gruppenarbeit

Die uneinheitliche Vorgehensweise bei der Auslegung der gesetzlichen Vorgaben in Abhängigkeit von Bundesland und Kreis wurde in der Diskussion immer wieder deutlich. Die bakteriologischen Untersuchungen in Abhängigkeit von der Transportzeit werden beispielsweise sehr unterschiedlich gehandhabt. Ebenso bestehen große Unterschiede bezüglich der Genehmigungsverfahren selbst. Die Anzahl und Verfügbarkeit von Lehrgängen zur mobilen Schlachtung werden als zu gering empfunden und auch die Schulungen für Schlachtung mit Kugelschuss wurden als potentiell verbesserbar ausgemacht mit Blick auf die Quantität und vor allem die praktische Durchführung des Kugelschusses.

Anregungen aus der Diskussion:

- Wunsch nach einem Merkblatt zum sicheren und effektiven Einsatz von Bolzenschussgeräten (Gerätebeschaffenheit, Treibladung, Verwendung, ...)
- Aufbau eines Netzwerkes für Kugelschuss-Schützen und Interessierte (ggf. zusätzliche Online-Stakeholdertreffen)
- Verbesserung bzw. Verschärfung der Ausbildung/ Zulassung von Kugelschütz*innen zur mobilen Schlachtung
 - Erfordernis von Schieß Erfahrung
 - Mentorensystem bei dem erfahrene Schütz*innen die Neuschütz*innen begleiten und so praxisorientierte Hilfe und Unterstützung geboten wird ("begleitetes Schießen")
 - Schießpraxis/ -übungen
 - „Schießkino“ für Kugelschuss könnte eine weitere Trainingsmöglichkeit darstellen
 - Informationen zu Tierverhalten und Anatomie, etc.
- Optimierung und Ausbau der Sachkunde-/auffrischungslehrgänge (Quantität und effizientere Strukturierung) für Kugelschuss und Bolzenschuss-Betäubung
- bundesweite/ bundeslandweite Vereinheitlichung des Vorgehens der Behörden bei mobiler Schlachtung (Genehmigungsverfahren, Gebührenregelungen, Umgang mit Schlachtkörpern bei abweichenden Transport- bzw. Entblutezeiträumen, Vereinheitlichung für die Anforderungen bzgl. der Notwendigkeit einer Beprobung, etc.)
- bundesweite Vereinheitlichung der BU-Vorgaben (Vereinheitlichung für die Anforderungen bzgl. der Notwendigkeit einer Beprobung, neue Testpunkte, sensorische/optische Aspekte, ...)

Die Diskussion zeigte das ungebrochene Interesse und Engagement rund um das Thema mobile Schlachtung, wenngleich auch sehr deutlich wurde, dass v.a. die großen Unterschiede bezüglich der Genehmigungspraxis auf Länder- und Kreisebene immer noch ein erhebliches Hindernis darstellt.

Die Ergebnisse aus dem Treffen fließen in die Projektdurchführung ein und dienen unter anderem als Grundlage und Anregung für weitere Online-Stakeholdertreffen.



FiBL



Gefördert durch
 Bundesministerium
 für Ernährung
 und Landwirtschaft
 aufgrund eines Beschlusses
 des Deutschen Bundestages

Projektträger
 Bundesanstalt für
 Landwirtschaft und Ernährung
 Förderkennzeichen 2820MDT341
 2820MDT342
 2820MDT343