



Keine Trennung von der Herde, kein Stress: Bei der Hofschlachtung bleiben die Tiere entspannt. Bild: Tina Sturzenegger

## Stressfrei bis zum letzten Moment

Die Trennung von der Herde und der Transport in den Schlachthof lösen bei Rindvieh viel Stress aus. Die Hofschlachtung ist eine Möglichkeit, diesen zu vermeiden.

Ein feuchter, lauer Juniwind streichelt die mit Mohnblüten übersäten Getreidefelder um den Biohof Dusch in Paspels GR. Auf dem etwas oberhalb des Dorfes gelegenen Betrieb von Georg und Claudia Blunier wurden in den letzten Monaten vier Grauvieh-Kälber und ein Grauvieh-Stier für die Fahrt in den Schlachthof verladen. Das Besondere daran: den Transport haben sie nicht mehr miterlebt, weil die Familie Blunier die Tiere auf dem Hof tötet. «Wenn du dich dafür einsetzt, deinen Tieren das bestmögliche Leben zu geben, und dann feststellst, dass du in der letzten Stunde diesem Anspruch nicht genügen kannst, ist dies sehr schade», schildert Georg Blunier. «Wir wollten etwas gegen die Stresssituation unternehmen, die beim Lebendtransport entsteht und haben das Konzept der Hofschlachtung entwickelt, das wir seit Kurzem für die Tiere unserer Grauvieh-Mutterkuhherde anwenden.»

Auf die Idee für die Hofschlachtung kamen Georg und Claudia Blunier aufgrund der Variante mit Gewehrschuss auf

der Weide (Weideschlachtung), wie sie von Nils Müller und Claudia Wanger auf dem Hof «Zur Chalthe Hose» in Forch ZH praktiziert wird. «Dem Tier die Fahrt zum Schlachthof zu ersparen, erschien uns als gute Lösung, unserem Anspruch an das Tierwohl gerecht zu werden», erzählt Georg Blunier. Der Einsatz eines Gewehres hingegen kam für den Landwirt nicht in Frage, da er kein Jagdpatent besitzt und neben dem Tierarzt und dem Metzger nicht bei jeder Schlachtung noch eine weitere Person auf den Hof bestellen wollte. Bluniers verbringen viel Zeit im Stall bei ihrem Grauvieh, sodass die Herde menschliche Nähe gewöhnt ist und ein naher Kontakt zu den Kälbern möglich ist. «Bei Tieren, die ruhig bleiben, wenn man ihnen nahekommt, ist die Betäubung mit dem Bolzen eine Option.»

### Wettlauf gegen die Zeit

«Das Projekt Hofschlachtung haben wir in Eigeninitiative realisiert», erklärt Georg Blunier. «Wir haben aber sehr viel Unterstützung und Zuspruch von Nils Müller und Claudia Wanger erhalten.» Die Hofschlachtung ist mit den bestehenden Gesetzen vereinbar. Die nationale Verordnung verlangt, dass zwischen dem Entbluten und dem Ausnehmen maximal 45 Minuten vergehen. Die konkrete Ausgestaltung des Prozesses regeln die Kantone individuell. In einem ersten Schritt kontaktierte der Landwirt einen Metzger mit kleinem

Schlachtbetrieb aus der nahen Umgebung. «Das Ausnehmen alleine nimmt schon viel Zeit in Anspruch, weswegen man nicht weit fahren kann. Kleine Schlachtbetriebe sind eher dazu fähig, diesen gedrängten zeitlichen Rahmen flexibel umzusetzen.» Für den Metzger bedeutet die Hofschlachtung einen kleinen organisatorischen Mehraufwand, weil er für die Schlachtung auf den Hof fahren muss. «Unser Metzger war trotz des Zusatzaufwandes offen für die Hofschlachtung, weil es auch für ihn von Vorteil ist, wenn das Tier tot bei ihm ankommt», erläutert Georg Blunier.

### Alltäglichkeit suggerieren

Nach der Zusage des Metzgers besprach der Landwirt die Idee mit dem Bündner Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit. Im Kanton Graubünden muss das zu schlachtende Tier räumlich vom Rest der Herde separiert werden können. So erweiterte Georg Blunier den aus Holzpalissaden bestehenden Kälberfressplatz an der äussersten Fressposition um ein Selbstfanggitter aus Metall. «Das zu schlachtende Tier locken wir gewöhnlicherweise mit Futter an. Sobald es im Fressgitter fixiert ist, wird ein schwenkbares Trenngitter geschlossen, um es vom Rest der Herde zu trennen.» Zuerst kontrolliert ein Tierarzt den Gesundheitszustand des lebendigen Tieres. Ist alles in Ordnung, setzt der Metzger den Bolzen an und betäubt es. «Ideal ist, wenn das Tier nicht realisiert, dass etwas Nichtalltägliches vor sich geht und es bis zum letzten Moment stressfrei ist. Bis jetzt war das bei allen fünf Hofschlachtungen so, weil die Situation ähnlich war, wie bei einer normalen Fütterung», freut sich Georg Blunier. Auch der Rest der Herde reagiert nicht negativ, eher leicht neugierig auf das Geräusch des Bolzens und das zusammensackende Tier.

«Nach der Betäubung ziehen wir das Tier mit dem Frontlader am Traktor am Hinterbein auf und lassen es über einem Behälter ausbluten.» Dafür musste Familie Blunier ein Stück Boden betonieren und versiegeln, damit kein Blut im Boden versickert, falls etwas neben das Becken tropft. «Das Tier und das Blut verladen wir dann in einen speziellen Anhänger, der für die Weideschlachtung konzipiert wurde: Er hat ein Spülbecken mit fließendem Wasser und ist flüssigkeits- und blickdicht», erklärt Georg Blunier. Jeder Arbeitsschritt des Schlachtprozesses ist in einem Dokument festgehalten, das klar definiert, wann wer was macht. «Für die Hofschlachtung muss man mindestens zu zweit sein. Die Betäubung und das Entbluten darf nur durch eine fachkundige Person wie einem Metzger ausgeführt werden.» Gesetzlich ist die Hofschlachtung so geregelt, dass die Schlachtbewilligung des Metzgers auf den jeweiligen Hof erweitert wird. «Unser Hof ist sozusagen eine seiner (Filiale)», erklärt Georg Blunier. Bei der Hofschlachtung fallen verschiedene Kosten an. Dazu gehören Gebühren für Amtstierarzt und Metzger, der Kauf des Spezialanhängers (rund 12 000 Franken) und ein bis zwei Stunden zusätzliche Arbeitszeit für den Landwirt für die Vorbereitung und Reinigung der benötigten Utensilien und der Infrastruktur.

### Hofschlachtung löst positive Rückmeldungen aus

Der Prozess für die Hofschlachtung steht; bei den Rahmenbedingungen gibt es Spielräume. «Jeder Betrieb, der die Hofschlachtung umsetzen möchte, kann eine Lösung für die kantonalen und betrieblichen Eigenheiten finden», glaubt Georg Blunier. Die Mehrkosten, die dabei entstehen, decken

Bluniers durch einen angepassten Fleischpreis. Viele Kunden sind bereit, für Fleisch aus Hofschlachtung ein bisschen mehr zu bezahlen. «Die Hofschlachtung löst sehr positive Rückmeldungen aus. Egal, ob es sich um unsere Kunden, Stimmen aus dem Dorf, in der Presse oder den sozialen Medien handelt, alle waren erfreut über diesen neuen Weg, den wir in der Schlachtung gehen.» *Tanja Hoch*

FiBL-Beratung zu Weide- und Hofschlachtung

→ Eric Meili

eric.meili@fibl.org

Tel. 079 236 47 18



### Betriebsspiegel Biohof Dusch

Zertifizierung: Knospe, Demeter und KAG Freiland

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 28,5 ha in Bergzone 1

Betriebszweige:

- 20 Grauvieh-Mutterkühe, 21 Mutterschafe (Spiegelschafe und Coburger Fuchsschafe), 2 Turopolje-Zuchtsauen und 9 Turopolje-Mastschweine, 2 Bündner Strahlenziegen
- Direktvermarktung von Fleisch und Zuchtbetrieb für Grauvieh und Spiegelschafe
- Pflugloser Ackerbau, u. a. Weizen, Emmer, Speisegerste, Linsen-Leindotter-Mischkultur, Hirse und Ölhanf
- 160 Hochstammobstbäume

Ökologische Ausgleichsfläche: 40 Prozent

 [www.hof-dusch.ch](http://www.hof-dusch.ch)



Bluniers sind überzeugt: Unabhängig vom Label kann jeder Betrieb die Hofschlachtung in Erwägung ziehen. *Bild: tja*