



Ein Ende ohne Stress fürs Vieh

Als erster Bündner Betrieb darf der Biohof Dusch im Domleschg eine neue Art des Schlachtens praktizieren: Die Jungtiere werden vom Metzger in ihrer vertrauten Umgebung betäubt und noch vor Ort entblutet.



Der Metzger demonstriert das Vorgehen bei der neuartigen Schlachtung in Dusch (oben). Für Landwirt Georg Blunier (unten) ist eine gute Beziehung zu seinen Tieren wichtig.

Fotos Tina Sturzenegger/zVg





VON JANO FELICE PAJAROLA

Eingefangen, von der Herde getrennt, im Lastwagen zum Schlachthof transportiert und dort ausgeladen werden: Die letzten Stunden eines Schlachttiers sind normalerweise auch für artgerecht gehaltene Jungtiere alles andere als glücklich. Im Gegenteil, sie sind mit viel Stress verbunden. Aber muss das wirklich sein? Diese Frage haben sich auch Georg Blunier und Claudia Hanimann gestellt, das Pächterpaar auf dem Domlescher Biohof Dusch bei Paspels. Seit vier Jahren halten die Quereinsteiger - beide haben Kunst studiert und dann über die Alparbeit den Weg in die Landwirtschaft gefunden - Grauvieh-Mutterkühe nach den Richtlinien von Kagfreiland, Demeter und Bio Suisse. Und als Direktvermarkter sind sie auch bei der Schlachtung «immer bis zuletzt bei den Tieren», wie Blunier erklärt. Er kennt seine Rinder genau, er weiss: «Sie haben ein ausgeprägtes Sozialverhalten.»

Beim Fressen geschieht es

Die Belastung und den Stress durch die Trennung von der Herde wolle man ihnen ersparen. «Wir möchten, dass die Tiere da sterben können, wo sie aufgewachsen sind.» Und genau das haben die beiden in Zusammenarbeit mit dem Bonaduzer Betrieb Sunna Metzgerei und unter Aufsicht des Amtes für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden inzwischen geschafft - als Novum im Kanton. Zwei Probeschlachtungen haben im Februar und März nach dem neuen Modell stattgefunden. Das Tier wird dabei in einem speziellen Abteil des Fressbereichs in einem sogenannten Selbstfanggatter fixiert - so, wie es auch bei der normalen Fütterung geschieht. Dann betäubt der Metzger das Rind mit dem Bolzenschussgerät; anschliessend wird das Tier mit

einer Hebevorrichtung aufgezogen und entblutet. Erst jetzt, wo es tot ist, kommt es in einen Spezialanhänger und wird für die weitere Verarbeitung in die Metzgerei gebracht. Kurz gesagt: Der Ablauf ist derselbe wie bei einer normalen Schlachtung. Einzig der erste Teil, das Betäuben und Entbluten, wird auf den Hof ausgelagert.

In der Probephase hätten alle rechtlichen, hygienischen und technischen Vorgaben erfüllt werden können, schreibt die Nutztierschutz-Organisation Kagfreiland in einer Mitteilung zum neuen Modell; das kantonale Amt habe deshalb der Sunna Metzgerei die unbefristete «örtliche Erweiterung der Schlachtbetriebsbewilligung» auf den Hof in Dusch erteilt. Denn die Bewilligung lautet auf den Schlachter, nicht auf den Landwirt. Und sie ist in zweifacher Hinsicht an den Hof gebunden, wie Blunier betont. «Das Schlachten darf nur hier erfolgen. Und mit unseren eigenen Tieren.»

«Vernünftiger Ansatz»

«Die Thematik Hofschlachtung ist seit längerer Zeit intensiv in der Diskussion», erklärt Giochen Bearth, der stellvertretende Kantonstierarzt. Es gehe dabei um Aspekte wie den Tierschutz, die schonende Schlachtung und den Bezug des Halters zum Tier. «Wir versuchen seit drei, vier Jahren für Spezialfälle eine Lösung zu haben.» Mit dem Ansatz, den man in Dusch gewählt habe, sei dies nun gelungen, so Bearth. «Er ist vernünftig. Es finden nur wenige Arbeitsschritte auf dem Hof statt.» Man habe die Sache zudem anders aufgegleist als üblich: Dadurch, dass eben nicht der Bauernbetrieb die Bewilligung bekomme, sondern der Metzger, sei gesichert, dass mit Fachkompetenz geschlachtet werde. Vorgeschrieben sei jedes Mal auch die Anwesenheit

des Amtstierarztes. «So ist alles unter Kontrolle. Hinter dieser Methode können wir stehen», betont Bearth.

Kein «Boom» erwartet

Mit einem regelrechten «Boom» an Gesuchen für solche stressfreien Schlachtungen rechne er nun aber nicht, ergänzt Bearth. Denn aufgrund der klaren Bestimmungen, die erfüllt sein müssten, sei das neue Modell «für den Tierhalter sehr aufwendig, das ist nicht zu unterschätzen». Und es gebe einen zweiten limitierenden Faktor - für den beteiligten Metzger sei der Aufwand ebenfalls hoch. Das räumt auch Blunier ein. «Es braucht jemanden, der das Interesse hat, so etwas zu tun. Und die Distanz zwischen Hof und Schlachtbetrieb darf wegen der einzuhaltenden zeitlichen Fristen vor der Weiterverarbeitung nicht zu gross sein.» Ja, es gebe Mehrkosten im Vergleich zu einer konventionellen Schlachtung, und diese müsse man über das Produkt abwälzen. «Aber grosse Beträge sind das nicht. Und natürlich müssen wir den Kunden den Mehrwert verständlich machen, den sie dabei haben» - das Fleisch weist keine stressbedingten Qualitätseinbussen auf. «Primär geht es uns aber sowieso darum, die Tiere so sterben zu lassen, wie wir es uns vorstellen», ergänzt Blunier.

Dass die Methode für seinen Betrieb die richtige ist, davon ist der Landwirt nach den Erfahrungen aus der Testphase überzeugt. «Die Jungtiere bekommen bis zum Moment der Betäubung nichts mit von der Schlachtung. Und auch das übrige Vieh reagiert kaum, weder auf das Geräusch des Bolzenschussgeräts noch auf das Umkippen des Tiers. Es bleibt ruhig. Ich bin sehr positiv überrascht.» Und so werden die letzten Stunden der Schlachttiere in Dusch in Zukunft viel weniger stressig sein - für alle.