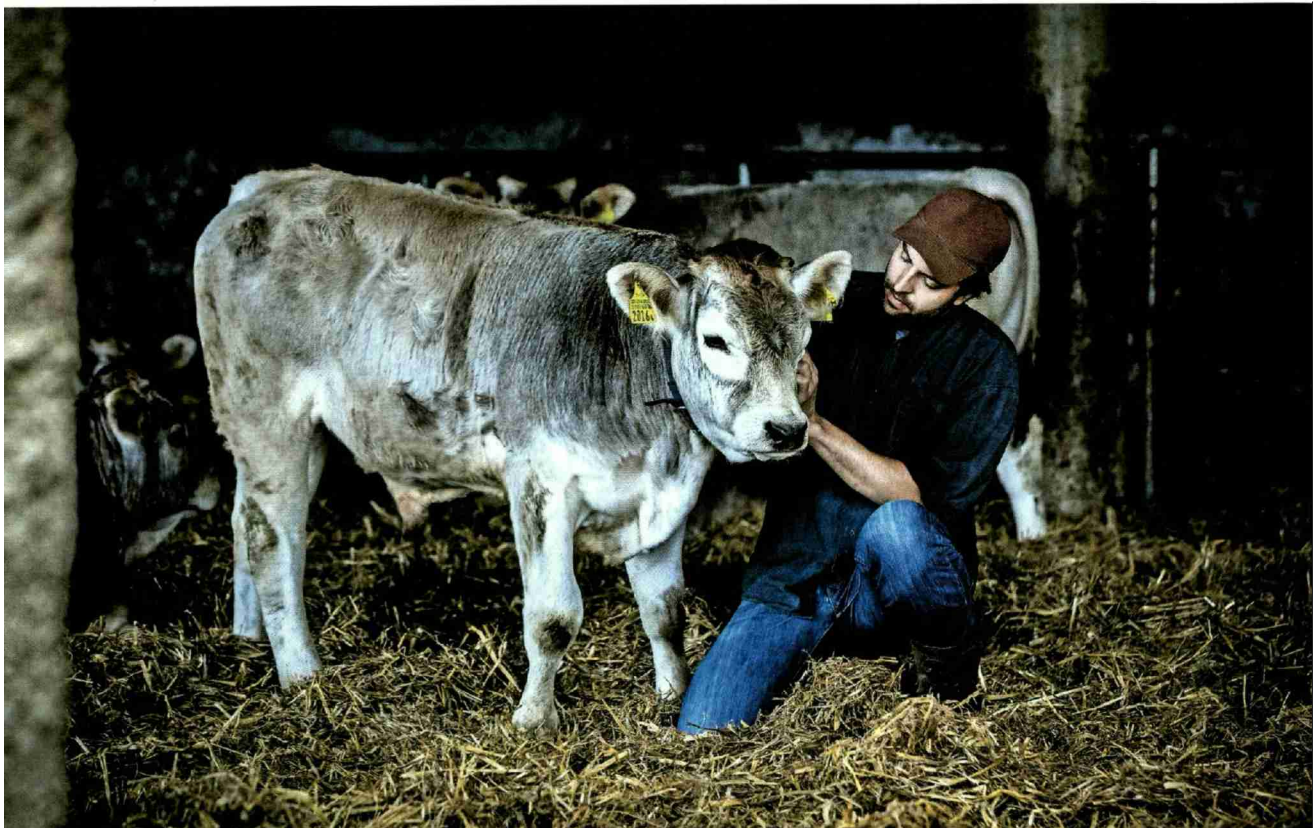




Stressfreie Schlachtung auf dem Bauernhof

Graubünden ermöglicht mit einem Pilotprojekt für den Direktverkauf die Tötung von Tieren auf dem Hof. Im Domleschg werden solche sogenannten Hoftötungen bereits vorgenommen. VON URSINA TRAUTMANN

Georg Blunier schaut täglich mehrmals nach dem Wohlergehen seiner Tiere.





Tierwelt
4800 Zofingen
062/ 745 94 94
www.tierwelt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 60'363
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 26
Fläche: 120'508 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 70512627
Ausschnitt Seite: 2/4

Es sei eine ruhigere Sache, sagt Niklaus Bieler, wenn er die Hoftötung dem Töten im Schlachthaus gegenüberstellt. «Fürs Tier ist es einfacher. Für uns auch.» Der Metzger aus Bonaduz hat in seinem Leben schon eine Vielzahl an Tieren getötet und verarbeitet. Seit vierzig Jahren führt er in Bonaduz GR die Sunnametzgerei. Jetzt, einige Jahre vor der Pensionierung, hat er sein Schlacht-Angebot erweitert: Seit dem Frühjahr darf er bei Rindern auch Hoftötungen vornehmen. Er fährt auf den jeweiligen Bauernhof, erschiess das Tier vor Ort und lässt es dort ausbluten. Das Ausnehmen und die Fleischverarbeitung finden wie bisher im Schlachtlokal statt. Allerdings muss Bieler für diese Art von Schlachtung eine ganze Reihe von Auflagen einhalten.

Die Initiative für die Hoftötung kam von einem jungen Bauernpaar aus dem bündnerischen Domleschg. Georg Blunier und Claudia Hanimann führen oberhalb von Paspels seit vier Jahren den Hof Dusch. Dort betreiben sie Ackerbau und halten eine Mutterkuhherde mit Bündner Grauvieh. Zwanzig Mutterkühe, Rinder, Mesen und Kälber gehören zu ihrer Herde. In Dusch gibt es zudem noch Schafe und Schweine. Auf zehn Hektaren Ackerfläche experimentieren Georg Blunier und Claudia Hanimann mit verschiedenen Getreidesorten. Sie pflanzen Speisegerste, Emmer, Hirse, Hanf, Linsen und Buchweizen an. Ihre Produkte vermarkten sie im Hoflädeli und durch Zulieferung.

Die beiden sind Quereinsteiger. Georg Blunier arbeitete vor dem Wechsel in die Landwirtschaft als Graphiker. Claudia Hanimann hatte Kunst studiert. Er ist auf dem Betrieb hauptsächlich für die Bewirtschaftung der Acker- und Weideflächen zuständig. Sie kümmert sich um das Wohl der Tiere. Ihre Grauen weiden auf der Wiese neben dem Hof. Neben dem Heustall ist für die Tiere ein Freilaufgehege mit Futterplatz eingerichtet. Davon abtrennbar eine Ecke für die Kälber. Dort werden auch die zur Schlachtung bestimmten Tiere fixiert und getötet.

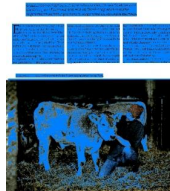
Hohe Auflagen punkto Hygiene

Mit ihrer Mutterkuhherde stehen die beiden jungen Bauern in enger Beziehung. Die grauen Rinder sind zahm und den Kontakt zum Menschen gewohnt. Unbefriedigend war für Blunier und Hanimann jedoch stets das Abschiednehmen. Musste eines der Kälber für den Schlachthof verladen werden, bereitete das allen Stress; sowohl den Tieren als auch den Besitzern. Deshalb suchten sie nach einer Alternative. «Das Tier soll es auch in seiner letzten Stunde so gut wie möglich haben», sagt Georg Blunier.

Wer Fleisch lediglich für seinen Eigengebrauch produziert, darf seine Tiere auf dem Hof schlachten. Sobald das Fleisch aber ausserhalb der Familie vertrieben wird, unterliegt es den gesetzlichen Kontrollen und Vorschriften. Die Hygiene-Auflagen für den gewerbsmässigen Schlachtprozess und die Fleischproduktion sind sehr hoch.

Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten achten auch auf das Tierwohl. Sie verlangen nach Fleisch von Tieren, die vor dem Tod keinem Stress ausgesetzt sind, denn das in der Angst ausgeschüttete Adrenalin bleibt in den Muskelfasern zurück. «Ich merke einem Tier an, wie der Transport verlaufen ist», sagt Niklaus Bieler. «Manche Tiere kommen nassgeschwitzt bei mir an.» Er weiss auch: «Von einem verrückten Tier, gibt es kein gutes Fleisch.» Im Volksmund heisst es: Fleisch von gestressten Tieren sei zäher. Bieler sagt, dass stundenlange Transporte beim Tier zudem zu Gewichtsverlust führen können.

Die zahmen Grauen vom Hof Dusch müssten von Paspels ins Schlachtlokal von Bonaduz lediglich fünfzehn Minuten im Anhänger fahren. Aber auch das wollten Georg Blunier und Claudia Hanimann ihren Kälbern ersparen. Sie nahmen Kontakt mit Bieler auf und suchten gemeinsam mit dem Veterinäramt des Kantons Graubünden nach einer Schlacht-Prozedur, die den gesetzlichen Vorgaben entspricht. Bieler konnte nach einigen Probeschlachtungen schliesslich seine Schlachtbewilligung auf Hoftötungen erweitern lassen. Im Gegensatz zur anderswo aus-



probierten Weideschlachtung (siehe «Tierwelt» Nr. 46 / 2016) erfolgt die Betäubung nicht durch den Bauern selbst mit dem Gewehr, sondern eben durch den Metzger mit dem Bolzen.

Nach dem Ausbluten geht alles schnell

Die Vorgaben sind auch so streng: Sofort nach dem Betäubungsschuss muss Bieler das Tier ausbluten lassen. Blunier steht mit dem Traktor bereit, wenn Bieler dem fixierten und fressenden Tier das Bolzenschussgerät ansetzt. Das tote Kalb wird über eine Wanne gehievt und von Bieler angestochen, damit das Blut ausfliessen kann. Aus Gewässerschutzgründen muss der Boden, wo das Tier getötet wird, versiegelt sein.

Nach dem Ausbluten muss alles sehr schnell gehen. Blunier und Bieler verladen das tote Tier in einen Spezialtransporter. Der weitere Schlachtvorgang findet im Schlachthof statt. Innerhalb von 45 Minuten muss Bieler das tote Tier ausnehmen.

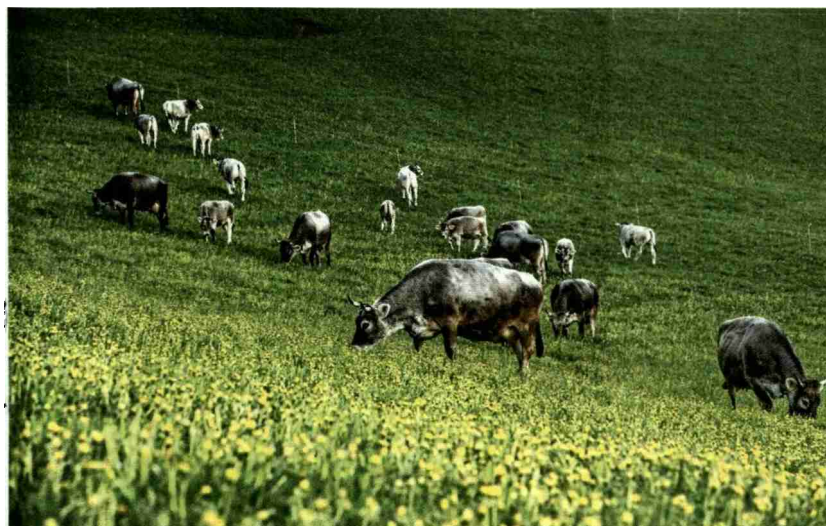
Wegen dieser Auflagen kann Bieler nur Hoftötungen vornehmen, wenn das tote Tier rasch genug ins Schlachthaus geliefert werden kann. Dauert die Anfahrtszeit zu lange, erlaubt ihm das Amt die Hoftötung nicht. «Ein

totes Tier, das nicht ausgenommen wird, bläht sich in der Wärme nach einer Stunde auf», sagt Bieler. «Innert 45 Minuten muss der Magen draussen sein.»

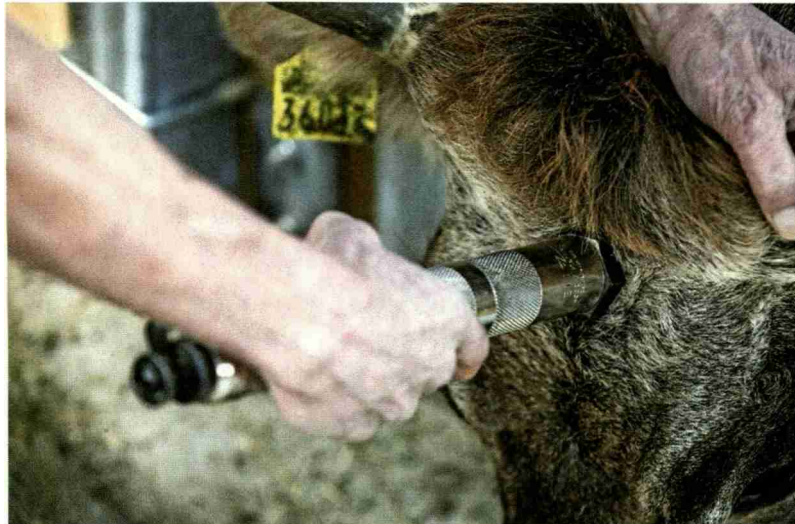
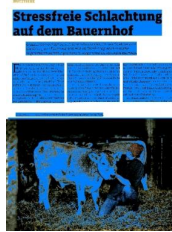
Teurer, aber trotzdem interessant

Für den Metzger sind die Hoftötungen zwar emotional ruhiger, dafür aber zeitintensiver. Für den Bauern kommen Mehrkosten hinzu. Er muss den Tierarzt bestellen, der am lebenden Tier die Gesundheit attestiert. Rund 300 Franken teurer ist eine Hoftötung als das Schlachten im Schlachthof, schätzt Georg Blunier. Deshalb ist der Kilo-Fleischpreis der Grauen aus Dusch auch höher angesetzt.

Trotzdem: Das Interesse der Bauern an der Hoftötung ist gross. Bereits hat ein weiterer Landwirt bei Bieler angeklopft. Und das Bündner Veterinäramt zeigt auf Anfrage Bereitschaft, individuell angepasste Lösungen zu entwickeln. Kantonstierarzt Rolf Hanimann – er ist der Vater von Claudia Hanimann – sagt: «Wenn das Tier vor seinem Tod keine Angst hat und nicht gelitten hat, wenn Tötung und Schlachtung unter fachgerechten und professionellen Umständen stattfinden, haben wir nichts einzuwenden.»



Idylle auf dem Bio-Hof Dusch in Domleschg mit der Grauvieh-Mutterkuhherde auf der Weide.



Das Bolzenschussgerät zur Betäubung wird fachgerecht an der Stirnpartie aufgesetzt.