

## **Pilotprojekt Teilmobile Schlachtung, Weide- und Hoftötung im Landkreis Gießen**

### **1. Begründung**

#### **Tierschutz:**

Die nationale Verordnung, die der Umsetzung der EU-Tierschutz-Schlachtverordnung dient, besagt, dass »Tiere so zu betreuen, ruhigzustellen, zu betäuben, zu schlachten oder zu töten [sind], dass bei ihnen nicht mehr als unvermeidbare Aufregung oder Schäden verursacht werden«. Die Realität jedoch ist weit entfernt von diesen Vorgaben. Die letzte Phase des häufig kurzen Lebens der Tiere ist von Stress und Furcht geprägt. Die Trennung von der Herde und dem vertrauten Umfeld, der oftmals lange Transport zum Schlachter, für viele Tiere auch die erste Fahrt in ihrem Leben sowie das Warten in den Warteställen unter Futterentzug, das Eintreiben und Fixieren in der Tötungsfalle – all diese »prämortalen Belastungszustände« bedeuten für die Tiere – kurz gesagt – Stress.

#### **Wertschöpfung:**

Stress für die Tiere wollen die Landwirte vermeiden und dies nicht nur aus Gründen des Tierschutzes, sondern auch, um eine optimale Wertschöpfung (d. h. Fleischqualität) mit ihren Tieren zu erzielen. Hier gibt es sehr enge Zusammenhänge: Entscheidenden Einfluss auf die Fleischqualität haben prämortale wie postmortale Prozesse.

#### **Verbraucherwünsche:**

Nicht zuletzt durch ein sich änderndes Verbraucherbewusstsein rückt die Prozessqualität zunehmend in den Fokus. So beurteilen immer mehr Verbraucher ein Stück Fleisch heute nicht mehr allein nach den Parametern der Fleischbeschaffenheit, sondern ihr Wissen um die Herkunft und den möglichst tiergerechten und ethischen Erzeugungsprozess beeinflusst für sie den Genusswert maßgeblich mit.

#### **Fleischqualität:**

Um also ein wirklich »gutes Stück Fleisch« zu erzeugen, zu veredeln und zu essen, gilt es, diese Prozessqualität im Blick zu haben, den Tieren ein gutes Leben zuzugestehen, die Betäubung und Tötung ohne Stress und Angst durchzuführen und die Reifungsprozesse so optimal zu gestalten, dass die Qualität des Fleisches erhalten bleibt.

#### **Arbeitsschutz:**

Lassen sich zum Beispiel Rinder im landwirtschaftlichen Betrieb oftmals noch vergleichsweise leicht auf den Transporthänger treiben, wird das Abladen bei der Schlachtstätte hingegen für Mensch und Tier oftmals zur Qual: vereinzelt, verängstigt und verunsichert, mit unbekanntem Geruch konfrontiert soll das Rind im Schlachtbetrieb in Enge der Fixier- und Betäubungsbox eingetrieben werden. Immer mehr Metzgereien verzichten mit aus diesem Grund (und/oder weil sie den notwendigen Raum für die geforderte Fixiereinheit nicht haben) auf das Schlachten von Großvieh. Eine Anlieferung des getöteten Tieres hingegen würde gerade diesen Betrieben eine neue Perspektive bieten, wieder selbst zu schlachten und regional erzeugtes Fleisch zu vermarkten.

## **2. Umsetzung und Rahmenbedingungen der teilmobilen Schlachtung**

Seit dem 9. September 2021 gilt die neue, EU-einheitliche Rechtsgrundlage für Weide- und Hoftötung – kurz für teilmobile Schlachtung: Neuregelung für Schlachtung im Herkunftsbetrieb. Kapitel VIa des Anhang III Abschnitt I Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

Mit dieser Ergänzung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs wird erstmalig unionsrechtlich die Schlachtung im Herkunftsbetrieb von Rindern, Schweinen und Pferden unter Nutzung einer mobilen Schlachteinheit geregelt. Diese Verordnung ist unmittelbar geltendes Recht. Das Gremium der obersten Veterinäre der Bundesländer, die „Arbeitsgemeinschaft Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft“, kurz AFFL, hat daher am 11/12. Mai 2021 einen Beschluss gefasst unter welchen konkreten Bedingungen künftig die Schlachtung im Herkunftsbetrieb in Deutschland auf dieser Rechtsgrundlage möglich sein sollte. Auf Ebene der einzelnen Bundesländer sind darüber hinaus länderspezifische Erlasse nötig, die u.a. auch die behördlichen Zuständigkeiten und Antragsformulare regeln. Hessen hat bereits im Mai 2021 einen entsprechenden Erlass mit Antragsformularen und einer Mustergenehmigung herausgegeben.

Die Verbesserung des Tierwohls ist eines der Ziele, die die EU-Kommission in ihrer neuen Strategie „From Stable to Table“ festgelegt hat, um zu einem fairen, gesunden und umweltfreundlichen Ernährungssystem als Teil des Europäischen „Green Deal“ zu kommen. Da das Vermeiden von Lebetiertransporten zugleich zu einer Vermeidung von Stress beim Schlachten führt und damit einen Beitrag zur Verbesserung des Tierwohls leistet, wird - so die Erwägungsgründe für die neue Regelung - die Tötung im Herkunftsbetrieb für eine begrenzte Anzahl an Rindern, Schweinen und Pferden zugelassen.

- Es gibt daher keinen Prüfvorbehalt für die Anträge auf Genehmigung einer Hof- oder Weidetötung! Mit anderen Worten: Der Antragsteller (Landwirt oder Schlachtunternehmer) muss nicht nachweisen, dass ein Rind seiner Herde Stress beim Schlachtiertransport erleidet (oder gar nicht auf den Hänger will etc.) oder eine Verletzungsgefahr für ihn oder das Rind besteht.
- Die Anträge sind einfach auf Basis dieser Neu-Regelung Kapitel VIa des Anhang III Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu genehmigen, wenn die nachfolgend aufgeführten Voraussetzungen gegeben sind.
- Diese Voraussetzungen gelten für beide Verfahren des Schlachtens im Herkunftsbetrieb: Bolzenschussbetäubung (Hoftötung) und Kugelschuss auf der Weide (Weidetötung).

### **Die mobile Einheit ist Pflicht**

Die mobile Schlachteinheit ist Pflicht! Sie muss auf ihre Eignung hin durch eine Behörde geprüft sein (und nach Auffassung der meisten Bundesländer nicht zwingenderweise Teil einer EU-zugelassenen Schlachtstätte sein). Den Antrag auf Eignungsprüfung kann auch der Landwirt oder ein anderer Besitzer der mobilen Einheit stellen (z.B. Erzeugergemeinschaft, Metzger...) Dazu wichtig ist, ob die mobile Einheit nur zum Transport benötigt wird, da z.B. die Entblutung im Freien (siehe nächster Abschnitt) stattfindet oder ob das Rind auch innerhalb der Einheit entblutet wird. Auf Länderebene werden hierzu Kriterien erarbeitet. In Hessen wird u.a. geprüft, ob die mobile Einheit leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist, ob sie das Blut während des Transports sicher auffangen kann und auslaufsicher ist. Bei reinen Transportfahrzeugen ist zum Beispiel keine hygienische Handwascheinrichtung gefordert. Wem die mobile Einheit gehört ist nicht entscheidend für die Genehmigungsverfahren, auch kann sie zwischen Landwirten und Schlachtunternehmen ausgeliehen oder vermietet werden, auch über Kreisgrenzen hinweg. Wichtig ist nur, dass jeweils eine

Vereinbarung zwischen dem Tierhalter und dem aufnehmenden Schlachtbetrieb besteht (siehe letzter Abschnitt). In der Folge dieser Vereinbarung wird die geprüfte mobile Einheit als Teil des zugelassenen Schlachtbetriebs betrachtet.

### **Der amtliche Tierarzt muss anwesend sein**

Strikt zu beachten, so die AFFL, ist folgendes:

- die Anmeldung der Schlachtung muss drei Tage vor der Schlachtung erfolgen,
- die Anwesenheitspflicht des amtlichen Tierarztes während des gesamten Schlachtvorgangs im Herkunftsbetrieb (Betäubung und Entblutung) ist vorgeschrieben,
- die Lebensmittelketteninformation (Standarderklärung und Rinderpass) sowie
- eine Gesundheitsbescheinigung des amtlichen Tierarztes, der die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb unternommen hat und in dieser Erklärung auch den Entblutezeitpunkt vermerkt (Formular gemäß Anhang IV, Kapitel 3, der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2020/2235) muss mitgeführt werden.

### **Transportdauer bis zu zwei Stunden ohne Kühlung ist möglich**

Das getötete Tier muss auf direktem Weg vom Herkunftsbetrieb in den Schlachthof verbracht werden. Es dürfen unterwegs keine weiteren Tiere aufgeladen werden. Die Transportdauer wurde – ohne Kühlung – auf zwei Stunden begrenzt. Sollte der Transport länger dauern muss gekühlt werden.

### **Anforderungen des Tierschutzes:**

Die in der Schlachtung tätigen Personen benötigen einen Sachkundenachweis zum Betäuben und Töten (gemäß Tierschutz-Schlachtverordnung (EG) Nr. 1099/2009). Der Schlachtunternehmer muss zusätzlich das neue Verfahren in seine Standardarbeitsanweisung integrieren. Außerdem muss im Rahmen der Eigenkontrollen der Erfolg der Betäubung des Tieres dokumentiert werden.

### **Prozesse gestalten**

Teilmobile Schlachtung – das ist eine deutliche Abweichung von der Routine – für alle Beteiligten. Es gilt daher, die Prozesse sorgfältig zu durchdenken, zu planen und zu gestalten. Zentral ist die abgestimmte und gute Zusammenarbeit von Schlachtunternehmen und dem Tierhalter bzw. dem landwirtschaftlichen Betrieb. Die Voraussetzungen für eine gewerbliche Schlachtung – wie zum Beispiel das Vorhalten von zwei funktionsfähigen und überprüften Bolzenschussgeräten samt Kartuschen – sind einzuhalten und zugleich in die neuen Gegebenheiten (Betäubung in Fixierstand, der vom Haltungsbetrieb gestellt wird) zu integrieren. Wichtig ist es, die Arbeitsschritte und die damit verbundenen Verantwortlichkeiten zwischen Tierhalter und Schlachtunternehmen genau festzulegen. Das Schlachtunternehmen ist auch aufgefordert, das neue Verfahren in seine Standardarbeitsanweisung und in die Eigenkontrollkonzepte (Dokumentation!!) zu integrieren.

### **3. Konkrete Gestaltung des Pilotprojektes im Landkreis Gießen**

#### **3.1. Teilnehmende Betriebe am Pilotprojekt:**

<p><b>Initiatorin, Antragstellerin und Zuwendungsempfängerin:</b> <b>Biohof Hornischer</b> Hornischer GbR (Landwirtschaftsbetrieb) Helen Hornischer (Einzelunternehmen – Direktvermarktung/Dienstleistung) Flugplatzstr.12 35447 Reiskirchen Kontakt: <a href="mailto:biohof.hornischer@posteo.de">biohof.hornischer@posteo.de</a> oder Helen Hornischer mobil: 0160-2302216</p>
--

**Interessierte landwirtschaftliche Betriebe des Landkreis Gießen, die bereits Rindfleisch direktvermarkten und die Einheit zukünftig mieten möchten:**

**Daniel Wagner**

Obergasse 15 in 35466 Rabenau

**Ingo Regen**

Zum Sandberg 8 in 35305 Grünberg-Harbach

**Ingo Hensel**

Hattenröder Str. 8 in 35305 Grünberg

**André Vogler**

Farmsolutions KG Im Kleegarten 18 in 35447 Reiskirchen

**Nico Sagrauske**

Neustadt 25 in 35466 Rabenau

**Jürgen und Maurice Fritz GbR**

Hof Wiesental 1 in 35410 Hungen

Als Metzger: **Frank Reinke**

Grünbergerstr. 41 in 35447 Reiskirchen

#### **3.2. Eigentum und Standort des Anhängers:**

Die mobile Schlachteinheit und die Betäubungsbox sollen ins Eigentum des Biohof Hornischers, konkret des Einzelunternehmens Helen Hornischer, gehen und haben dann ihren Standort in Reiskirchen etwa mittig im Landkreis Gießen. Mit dem Empfang der Fördermittel durch den Landkreis Gießen verpflichtet sich Helen Hornischer, die mobile Schlachteinheit und die Betäubungsbox entsprechend des Verleihkonzeptes (Kapitel 3.4.) interessierten LandwirtInnen und MetzgerInnen zur Verfügung zu stellen.

### 3.3. Kosten und Finanzierung:

#### Einmalige Investitionskosten: 25500,-€

mobile Schlachteinheit „T-Trailer“ von der Firma ISS Innovative Schlachtsysteme (Trampenau) in Vollausstattung	14000 €
Betäübungsbox mit Kopffixierung und aufziehbarer Seite	8000 €
Bei eigener Sachkunde Investition in Bolzenschussgeräte und Messer	3500 €
<b>Investitionskosten gesamt (Nettosumme)</b>	<b>25500 €</b>
Fördermittel Kreis Gießen	20000€
Eigenanteil Betrieb Hornischer	5500€

Der Landkreis Gießen kann sich an den Investitionskosten gemäß des Haushaltsbeschlusses beteiligen und somit das Pilotprojekt unterstützen. Die Projektfördermittel in Höhe von 20000€ decken die Gesamtinvestitionen zu rund 80% ab. Die Investitionskosten werden auf sieben Jahre abgeschrieben. In dieser Zeit gilt die Zweckbindungsfrist und Helen Hornischer verpflichtet sich die mobile Schlachteinheit und die Betäübungsbox interessierten LandwirtInnen und MetzgerInnen aus dem Kreis Gießen im Rahmen des Verleihkonzeptes zur Verfügung zu stellen.

#### Jährliche Festkosten: 750,5€

Die jährlichen Festkosten für Pflege, Wartung und Versicherung für die teilmobile Schlachteinheit und Betäübungsbox übernimmt die Eigentümerin Helen Hornischer. Sie werden in den Verleihgebühren auf die Schlachtungen anteilig aufgeteilt.

Die jährlichen Festkosten setzen sich folgendermaßen zusammen:

Vollkasko Versicherung Anhänger	220 €
TÜV Bolzenschussgeräte (jährlich 2 Geräte)	200 €
TÜV Anhänger (alle 2 Jahre)	30,5 €
Reparaturen und Unterbringung	300 €
<b>Festkosten im Jahr (Summe)</b>	<b>750,5 €</b>

#### Variable Kosten pro Schlachtung: 264,5€

Pro Schlachtung entstehen Kosten für die Organisation, Dokumentation, Reinigung und Durchführung der Schlachtung am Hof.

Diese Kosten setzen sich wie folgt zusammen:

Organisation, Meldung und Dokumentation etc. nach Aufwand pro Stunde	40 €
Reinigungspauschale inkl. Reinigungsmittel	60 €
Tötung am Hof durch sachkundige Person	100 €
Veterinäramt: Lebendbeschau und Anwesenheit des amtl. Tierarztes bei Tötung am Hof (43€ pro halbe Stunde)	64,5 €
<b>Kosten pro Schlachtung (Summe)</b>	<b>264,5 €</b>

### 3.4. Verleihkonzept:

Der Betrieb Helen Hornischer erklärt sich bereit die Administration für interessierte und teilnehmende KollegInnen zu übernehmen. Das Verleihkonzept soll allen interessierten LandwirtInnen und MetzgerInnen zur Verfügung stehen. Schlachttermine und Verwendung des Anhängers werden somit zentral organisiert und dokumentiert. Reinigung bzw. Hygienisierung werden nach Vorgabe der Überwachungsbehörde ebenfalls am Biohof Hornischer durchgeführt. Durch die zentrale Organisation werden insbesondere in der Startphase oder für NeueinsteigerInnen durch eine Ansprechpartnerin in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden die Hürden reduziert. Die notwendigen Vereinbarungen zwischen LandwirtInnen und MetzgerInnen werden schriftlich festgehalten und für alle Parteien zur Verfügung gestellt und im Betrieb Helen Hornischer dokumentiert. Der entstandene Gesamtaufwand wird durch eine Leihgebühr pro Schlachtung ausgeglichen.

#### Leihgebühr

Die Leihgebühr setzt sich aus den anteiligen Investitionskosten, Festkosten pro Jahr und den Betriebskosten pro Schlachtung zusammen. Aus den genannten Kostenstellen ergibt sich eine zu erbringende Leihgebühr des Nutzers der teilmobilen Schlachteinheit an die Eigentümerin Helen Hornischer. Durch die Projektfördermittel in Höhe von 20000,-€ des Landkreises Gießen kann diese Leihgebühr um rund 70,-€ pro Schlachtung für Projektteilnehmer gesenkt werden.

<b><u>Leihgebühr pro Schlachtung</u></b>	bis 30 Schlachtungen pro Jahr
Organisation Meldung etc. nach Aufwand pro Stunde	40,00 €
Reinigungspauschale inkl. Reinigungsmittel	60,00 €
Anteilige jährliche Festkosten	25,02 €
Anteilige Investitionskosten ohne Fördermittel des Kreis Gießen	121,43 €
Anteilige Investitionskosten mit Fördermitteln des Kreis Gießen	54,76 €
<b>Gesamtleihgebühr ohne Fördermittel</b>	<b>246,45 €</b>
<b>Gesamtleihgebühr mit Fördermittel</b>	<b>179,78 €</b>

Neben der Leihgebühr in Höhe von 179,78€ kommen noch Kosten für die Dienstleistung der Tötung am Hof durch eine sachkundige Person und die Begleitung durch den amtlich bestellten Veterinär, der die Lebendbeschau durchführt und beim Tötungsprozess anwesend sein muss dazu.

<b>Gesamtmehraufwand durch teilmobile Schlachtung pro Schlachtung</b>	<b>344,28 €</b>
Verleihgebühr nach Förderzuschuss des Kreis Gießen	179,78 €
Tötung am Hof durch sachkundige Person	100,00 €
Veterinäramt: Lebendbeschau und Anwesenheit des amtl. Tierarztes bei Tötung am Hof (43€ pro halbe Stunde)	64,50 €
weitere Schlachtung bei eigenem Metzger ggfs. Rabatt da Lebendbeschau und Tötung am Schlachthof entfallen	

Für den Projektteilnehmer liegt der Gesamtmehraufwand für die teilmobile Schlachtung demnach bei 344,28€. Dieser Mehraufwand lässt sich bei Schlachtgewichten von durchschnittlich 350kg und damit verbunden 260kg vermarktbareren Rindfleisch mit einer Preiserhöhung von rund 1,5€ pro kg Rindfleisch beim Endverbraucher bzw. Abnehmer darstellen.

### **3.5. Ausblick:**

Allein am Biohof Hornischer werden durch die Anschaffung der mobilen Schlachteinheit 10 bis 15 Rinder im Jahr nicht mehr einzeln separiert und lebend zum Schlachthof transportiert. Die weiteren oben genannten interessierten Betriebe schlachten gemeinsam etwa weitere 32 Rinder im Jahr bei Metzgereien zur Direktvermarktung. Es ist also davon auszugehen, dass der Händler fast wöchentlich ein Rind vor dem Lebendtransport zum Metzger verschont. Außerdem existieren im Landkreis noch einige mehr Direktvermarkter, die mit örtlichen Metzgereien zusammenarbeiten und sicherlich auch gerne Interesse anmelden.

Es ist davon auszugehen, dass mit Einführung des Projektes die Direktvermarktung teilnehmender Betriebe aufgrund des gestiegenen Tierwohls und der verbesserten Fleischqualität erweiterbar ist und/oder weitere Betriebe in das Projekt einsteigen.

Die Betäubungsbox und der mobile Schlachtanhänger ist pro Schlachtprozess inklusive Reinigung maximal einen halben Tag, eher kürzer, in Benutzung. Es wäre demzufolge möglich mindestens zwei Tiere pro Tag zu Töten. Bei etwa 250 Werktagen im Jahr hat der Anhänger die Kapazität 500 Tieren im Jahr den Lebendtransport zum Metzger zu ersparen. Es wäre also denkbar, dass alle Direktvermarkter des Landkreises auf das System wechseln können. Auch die Vermarktung in Metzgereien, Fleischertheken und Restaurants kann so bedient werden ohne das weitere mobile Einheiten angeschafft werden müssen.