

Pressekonferenz

Linz, 7. Februar 2024

Teilmobile Schlachtung: erfolgreiche Projekte in OÖ

Innovative Anbieter helfen Lebendtiertransporte zur Schlachtung zu vermeiden

Durch eine Gesetzesänderung der EU im Sommer 2021 bezüglich Hygienebestimmungen ergaben sich neue Möglichkeiten der Schlachtung direkt am bäuerlichen Betrieb: Seit diesem Zeitpunkt ist es gesetzlich erlaubt, Tiere am Herkunftsbetrieb zu schlachten, ohne dafür selbst einen zugelassenen Schlachtraum haben zu müssen. Man bezeichnet diesen Vorgang als „teilmobil“. Es ist nunmehr erlaubt, bis zu drei Rinder, drei als Haustiere gehaltene Einhufer oder sechs Schweine im Zuge eines Schlachtvorganges direkt am Betrieb zu schlachten.

Die teilmobile Schlachtung bietet Bäuerinnen und Bauern eine stressfreie Alternative, bei der die Tiere nicht lebend für den Transport verladen werden müssen und in ihrer vertrauten Umgebung bleiben können. Sowohl die Sicherheit der Tiere als auch der Menschen wird dabei gewährleistet. „Landwirte, die sich intensiv um ihre Tiere kümmern und deren Wohlbefinden sicherstellen möchten, schätzen diese Möglichkeit besonders. Sie haben sich zeitlebens um ihre Tiere gekümmert und darauf geachtet, dass diese genügend Auslauf und eine angemessene Fütterung erhalten, um eine möglichst hohe Fleischqualität zu erhalten. Wenn man diese Tiere nun in den Schlachthof bringt, bedeutet das unnötigen Stress. Durch die Möglichkeit, das Tier in seiner vertrauten Umgebung zu schlachten, entfällt das Einfangen, Treiben, Verladen und Transportieren. Das System der teilmobilen Schlachtung ist deswegen so innovativ, da es keinen zugelassenen Schlachtraum mehr auf dem Betrieb erfordert“, erläutert Franz Waldenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

Heute werden zwei Projekte, die in Oberösterreich sehr gut angelaufen sind, vorgestellt. Es handelt sich dabei um das Projekt „Stressfrei schlachten“ von Manfred Pilschl und Markus Lackinger in Bezirk Urfahr Umgebung sowie das Projekt der Landmetzgerei Sieberer im Bezirk Braunau. Auch im Bezirk Kirchdorf gibt es Pläne, die unmittelbar vor der Realisierung

stehen. Ebenso wird die teilmobile Schlachtung bereits im Bezirk Perg am Betrieb Neuschwandtner angeboten.

Wie läuft die teilmobile Schlachtung ab?

Wichtige Voraussetzung bei der teilmobilen Schlachtung ist eine Fixierungsvorrichtung für das Tier, die sicherstellt, dass die Betäubung effektiv durchgeführt werden kann. Diese Vorrichtung kann entweder von einer mobilen Einheit bereitgestellt oder vom Tierhalter selbst errichtet werden. Die Genehmigung für die Fixierung ist ein wichtiger Schritt, um die teilmobile Schlachtung auf dem jeweiligen Betrieb durchführen zu dürfen. Die Fixierungsvorrichtung, oft ein Fressgitter, wird im Auslaufbereich platziert, idealerweise an einem vertrauten Ort für die Tiere. Dadurch wird eine stressfreie Umgebung geschaffen. Nach der Schlachtung wird das Tier in einen Anhänger gebracht und anschließend sofort zum Schlachtraum transportiert.

„In der gesamten Tierhaltung legen Bäuerinnen und Bauern Tag für Tag großen Wert auf artgerechte Haltung und respektvollen Umgang mit den Tieren. Besonders bei der Schlachtung ist ein fachgerechter und schonender Umgang essentiell, um Schmerz, Stress und Leid zu vermeiden und das Verletzungsrisiko für Tierhalter und Transporteure zu minimieren. Dies schafft optimale Bedingungen für eine hohe Fleischqualität, während auch andere Tiere in der Umgebung keinen Stress erfahren. Deshalb begrüßt die Landwirtschaftskammer OÖ solche teilmobilen Schlachtanlagen und freut sich über Projekte, die in diesem Bereich – natürlich unter Einhaltung der rechtlichen und hygienischen Rahmenbedingungen – umgesetzt werden“, so Waldenberger.

Weitere innovative Lösungen auf bäuerlichen Betrieben

Neben dieser Möglichkeit der teilmobilen Schlachtung gibt es zum Teil auch schon innerbetriebliche Lösungen, welche bereits von einigen Landwirten genutzt werden. Das heißt, der Landwirt hat selbst den zugelassenen Schlachtraum am Hof und nutzt die teilmobile Option, um die Rinder in der gewohnten Umgebung zu betäuben. Auch diese Projekte funktionieren schon sehr gut. Immer mit dem Hintergrund, dass die Tiere nicht lebend in den Schlachtraum verbracht werden müssen.

Die Landwirtschaftskammer OÖ unterstützt bereits 65 interessierte Bäuerinnen und Bauern mit Beratung, Exkursionen und Information. Weitere Projekte sind in den Regionen Mondsee und im Raum Steyr geplant. „Zum Teil gibt es schon geeignete Partner, um diese Projekte umsetzen zu können, zum Teil werden noch Partner gesucht. Bei diesen Projekten zeigt sich, dass die Zusammenarbeit zwischen Bäuerinnen und Bauern und kleinen gewerblichen Betrieben sehr gut funktioniert“, so Waldenberger abschließend.



Bildtext: Die Tiere werden in gewohnter Umgebung fixiert und dann betäubt. So passiert die Schlachtung für die Tiere möglichst stressfrei.
Bildnachweis: Lackinger, Abdruck honorarfrei

Mobile Schlachthanlagen – Status Quo in Oberösterreich

Auf Initiative des Landes Oberösterreich wurden im Jahr 2018 die rechtlichen Rahmenbedingungen zur Etablierung mobiler bzw. teilmobiler Schlachthanlagen geschaffen. Mit den Erfahrungen aus einem geförderten Pilotprojekt haben sich erfolgreiche Modelle entwickelt und haben die Behörden die erforderlichen Arbeitsabläufe der Untersuchung etabliert.

„Im EU-Lebensmittelrecht kommt der Begriff der mobilen Schlachthanlage schon seit langem vor, zielt aber auf solche Schlachtbetriebe ab, die in ihrer Gesamtheit mobil sind, etwa als Aufbau auf einem Sattel-LKW. In Österreich haben sich diese nicht etabliert. Mit der Idee, nur den ersten Teil der Schlachtung direkt vor Ort durchzuführen, ansonsten aber wie gewohnt im bestehenden Betrieb weiterzuarbeiten, konnte eine Möglichkeit zur weitgehend stressfreien Schlachtung gefunden werden, da diese im gewohnten Umfeld des Schlachtieres beginnt und somit der Lebendtiertransport entfällt“, erläutert Thomas Hain, Landesveterinärdirektor in OÖ.

Bewährt haben sich also mobile Schlachthanlagen als Erweiterung einer bestehenden Zulassung als Schlachtbetrieb (gemäß LMSVG § 10), wobei aber die Verantwortung für den gesamten Prozess durchgehend beim Schlachtunternehmen liegt. Die vor der Schlachtung erforderlichen Untersuchungen, die Ruhigstellung vor der Betäubung, die Betäubung sowie die Entblutung können dennoch direkt am Herkunftsbetrieb des Tieres umgesetzt werden.

Nicht verwechselt werden darf diese Form der Schlachtung mit der Idee eines „Weideschusses“, manchmal auch als „Weideschlachtung“ ausgedrückt: Eine Betäubung mit Kugelschuss OHNE Ruhigstellung des Schlachtieres, also ohne jegliche Einschränkung der Bewegungsmöglichkeit, kann im Einzelfall zu einem völlig inakzeptablen Tierschutzrisiko werden, falls nämlich die Betäubung aufgrund einer spontanen Kopfbewegung des Schlachtieres nicht mit dem ersten Schuss gelingt.

Von Seiten der Veterinärbehörde sind in die auch bei teilmobiler Schlachtung erforderliche Lebenduntersuchung aufgrund der räumlichen Entfernung zwischen Ort der Betäubung/Entblutung und Ort des stationären Schlachtbetriebes oftmals zwei verschiedene amtliche Tierärzte eingebunden. Dafür mussten die entsprechenden Abläufe der Zusammenarbeit und Dokumentation geschaffen werden.

Anforderungen an die mobile Schlachtung

Mobile Schlachtungen bergen eine Reihe von Anforderungen, sowohl aus Sicht des Tierschutzes als auch aus Gründen der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes. Die Anforderungen an eine teilmobile Schlachthanlage gelten jeweils für Einzelschlachtungen.

Die möglichen Betäubungsverfahren ergeben sich aus der Tierschutz-Schlachtverordnung, das Schlachthofunternehmen entscheidet über das eingesetzte Betäubungsverfahren und trägt die Verantwortung für die ordnungsgemäße Durchführung der Betäubung. Auch ein funktionsbereites Betäubungsgerät in Reserve ist bereit zu halten. Vor der Betäubung ist das zu schlachtende Tier einer amtlichen, tierärztlichen Untersuchung an einem geeigneten Untersuchungsplatz zu stellen.

Die Reinigung und Desinfektion der mobilen Schlachthanlage ist sicherzustellen und für jede Schlachtung zu gewährleisten. Zudem müssen in der mobilen Schlachthanlage ein geeignetes Handwaschbecken mit vorgemischtem Warmwasser und eine Möglichkeit zum Händetrocknen vorhanden sein. Ein Messerkorb mit sauberen und sterilisierten Messern ist bereit zu halten.

Der Weg zur mobilen Schlachthanlage

Die Antragsstellung erfolgt durch den Schlachthofunternehmer über die zuständige Bezirkshauptmannschaft. Im Zuge dieser Antragsstellung ist eine möglichst genaue Projektbeschreibung im Sinne der Lebensmittelhygiene-Zulassungsverordnung erforderlich. Bereits im Antragsprojekt sind jene tierhaltenden Betriebe zu benennen, für welche eine Schlachtzulassung vor Ort beantragt wird. Dabei ist für jeden tierhaltenden Betrieb die Art der vorhandenen Fixiereinrichtung zu beschreiben.

Zudem ist jede Schlachtung rechtzeitig vorab bei der zuständigen amtlichen Tierärztin bzw. dem amtlichen Tierarzt anzumelden und dabei der konkrete Zeitpunkt der Schlachtung zu vereinbaren, da diese während der Betäubung und Entblutung anwesend sein müssen. Die dafür anfallenden Gebühren werden dem Schlachthofunternehmen verrechnet, fallen aber nicht in das aus Landesmitteln geförderte Reglement der Pauschalgebühren. Diese wurden als Förderung für routinemäßige Schlachtungen etabliert.

Der Fokus der mobilen Schlachtung liegt auf der Rinderwirtschaft, die in Oberösterreich einen wichtigen Betriebszweig darstellt. Eine Beantragung der Zulassung ist aber auch für die Schlachtung anderer Tierarten möglich.

Manfred PilsI und Markus Lackinger, Anbieter von Lohnschlachtungen für Landwirte

„Stressfreie Schlachtung“ in Urfahr-Umgebung

Hauptberuflich arbeitet Manfred PilsI als Fleischhauer und ist angestellt. Er ist Fachmann, wenn es um die Zerlegung und Verarbeitung von Fleisch geht. Die direkte Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Betrieben war ihm immer ein Anliegen. Vor etwa fünf Jahren mietete er sich in einem Bauernhof ein, um zusätzliche Dienstleistungen für die Bauern anzubieten. Dort adaptierte er einen bereits vorhandenen, aber ungenutzten Schlachtraum und erhielt die Zulassung, um als Selbstständiger Lohnschlachtungen für Bauern durchzuführen. Diese Lösung ermöglicht es den Bauern in der Region, ihre Tiere vor Ort schlachten und nach Bedarf verarbeiten zu lassen.

Mit der Gesetzesänderung der EU im Sommer 2021 taten sich neue Möglichkeiten auf, um noch mehr Service für die Bauern zu ermöglichen. Der große Wunsch, der schon bisher bestand, die Tiere möglichst stressfrei und schonend schlachten zu können, rückte in greifbare Nähe.

Gemeinsam mit einem Partner – dem ebenfalls selbständigen Markus Lackinger – wurde überlegt, teilmobile Schlachtungen anzubieten. Es dauerte dann etwa ein Jahr, bis der zur Verfügung stehende Pferdeanhänger umgebaut war und damit alle hygienischen und technischen Voraussetzungen erfüllt wurden, um die teilmobile Schlachtung umsetzen zu können. Die leistungsstarke Seilwinde, die komplette Verkleidung mit Nirosta sowie der doppelte Boden, um das Blut optimal auffangen zu können, waren wesentliche Parameter, um die Zulassung zu erlangen. Mit Herbst 2022 waren alle notwendigen Voraussetzungen für die Zulassung durch die Behörde erfüllt. Der Hänger ist nun ein Teil des zugelassenen Schlachtbetriebes, welcher um diesen mobilen Teil erweitert wurde.

PilsI und Lackinger starteten mit acht bäuerlichen Betrieben, mittlerweile sind es 17 und zwei weitere werden in Kürze folgen. Jeder der beiden hat seinen Zuständigkeitsbereich: PilsI übernimmt Betäubung und den Entblutestich, Lackinger kümmert sich um die fachgerechte Verladung und den Transport der Tiere. Im Schlachtraum bereitet PilsI je nach Vereinbarung das Fleisch für seine Kunden auf. Abgerechnet wird pauschal, hier sind auch die Kosten für die Beschau und die fachgerechte Abholung der Abfälle berücksichtigt. Die Beschaukosten für den verpflichtend anwesenden Tierarzt werden nach Zeit abgerechnet.

Mittlerweile sind die beiden jeden Montag unterwegs, zwischen den einzelnen Bauern bzw. Schlachtungen wird der Hänger komplett gereinigt und desinfiziert und steht dann wieder einsatzbereit zur Verfügung. Momentan werden jede Woche zwei bis drei Rinder stressfrei geschlachtet.

Manfred Sieberer, Landmetzgerei Sieberer

Auf Lohntätigkeit spezialisierte Landmetzgerei im Bezirk Braunau

Die Landmetzgerei von Manfred Sieberer besteht als Familienbetrieb schon seit mehr als 50 Jahren. Seit Jahren wird intensiv mit Bäuerinnen und Bauern zusammengearbeitet. Das hatte schließlich die Folge, dass sich der Betrieb Sieberer auf die Lohntätigkeiten spezialisierte, welche er für seine Kunden anbietet – ob Schlachtung, Zerlegung sowie die Be- und Verarbeitung bis hin zur Herstellung von feinsten Verarbeitungsprodukten.

Nach der EU-Zulassung wurde der Betrieb Mitte der 2000er Jahre auf den neuesten Stand gebracht und erfüllte so alle rechtlichen Vorgaben, um das umfangreiche Angebot weiterhin anzubieten. Diese Möglichkeit unterstützt die Bäuerinnen und Bauern in ihrer Produktvielfalt und schafft die Nutzung von neuen Vermarktungswegen.

„Wir bieten unsere eigene Ware nur untergeordnet über einen Web-Shop an. Wir haben kein physisches Geschäft und besuchen auch keine Märkte mehr. Bei der Landmetzgerei Sieberer liegt unser Fokus vollständig auf dem Service und der Ausführung von Dienstleistungen für unsere Kunden“, erläutert Manfred Sieberer.

Sieberer hat sich immer schon sehr intensiv mit dem Tierwohl beschäftigt, jedoch sind auch die Ernährung, die Fleischqualität, die perfekte Reifung des Fleisches, um wirklich beste Qualität zu erhalten, wesentliche Eckpunkte seiner Tätigkeit. Deshalb war für ihn die Möglichkeit, zusätzlich auch die teilmobile Schlachtung anzubieten, verlockend. „Meine Erfahrung kam mir dabei zugute. Ich fahre ja schon lange zu den Bäuerinnen und Bauern, um die Tiere zur Schlachtung abzuholen. Manchmal passierte es, dass ich wieder unverrichteter Dinge fahren musste, weil sich ein Tier nicht verladen ließ. Trotz der vielen Zeit und Geduld, die ich aufbringen musste, waren dann alle Beteiligten gestresst“, so Sieberer.

Die teilmobile Schlachtung bot daher für Sieberer die optimale Möglichkeit, diese Situationen für alle Beteiligten zu vereinfachen. Ein großer, bestens ausgestatteter Hänger wurde angeschafft. Nach umfangreichen Dokumentationen und Auflagen wurde seitens des Landes OÖ die Zulassung für die mobile Einheit erteilt. Sieberer oder einer seiner Mitarbeiter – alle sind sachkundig – führen die Betäubung und den Blutentzug durch. Der Betrieb muss sich nur um die Fixierung kümmern.

„Ein Großteil meiner Kunden ist im Bundesland Salzburg. Dort betreuen wir hauptsächlich besondere Rassen wie Yaks, Highland Beef, Angus, usw. – Tiere, die das ganze Jahr über im Freiland leben. Obwohl die teilmobile Schlachtung bundesweit umgesetzt werden sollte,

stoßen wir dort bei den örtlichen Behörden auf Widerstand. Dadurch haben bereits einige unserer Kunden das Interesse verloren und sind abgesprungen. Mir ist das Projekt jedoch ein besonderes Anliegen, deswegen werde ich mich weiterhin auch um eine Genehmigung für Salzburg bemühen“, so Sieberer.



Bildtext: Manfred Sieberer bietet teilmobile Schlachtungen im Bezirk Braunau an.

Bildnachweis: LK Salzburg/Dürnberger!



Bildtext: Oberösterreich ist Vorreiter in der teilmobilen Schlachtung. Im Bild (v.l.) Präsident Mag. Franz Waldenberger, Manfred Sieberer, Landmetzgerei Sieberer, Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger, Referentin Direktvermarktung LK OÖ, Manfred Pils, Anbieter von Lohnschlachtungen in Urfahr-Umgebung, Dr. Thomas Hain, Landesveterinärdirektor OÖ und Markus Lackinger, Anbieter von Lohnschlachtungen in Urfahr-Umgebung. Bildnachweis: Landwirtschaftskammer OÖ, Abdruck honorarfrei

Kontakt: MMag. Andrea Steinmetz,
Tel +43 50 6902-1491, medien@lk-ooe.at