



IG Schlachtung mit Achtung

**HOFNAHE SCHLACHTUNG
AUS SICHT EINES LANDWIRTS**

Thomas Mayer, Kandern

22.11.2016



IG Schlachtung mit Achtung

- **Meine Arbeit**





IG Schlachtung mit Achtung

Bewirtschaftete Fläche 12 Hektar
davon 8 Hektar Naturschutzflächen in Steillagen

Optimal für die Haltung extensiver Nutztierassen

Grünlandumbruchverbot





IG Schlachtung mit Achtung

- **Kugelschussbetäubung**

Bescheinigung 

über die Sachkundeprüfung für das Immobilisieren von Gatterwild und Rindern
gemäß § 5 Abs. 1 Tierschutzgesetz

Herr/Frau **Thomas Mayer**
geboren am in **8/17/1984, Lörach**
Anschrift **Hinter dem Böschcharzen 1, 79400 Kandern**

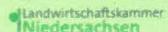
wird hiermit bescheinigt, dass die Sachkundeprüfung nach oben genannter rechtlicher Bestimmung am 24. Mai 2014 beim Landwirtschaftlichen Bildungszentrum (LBZ) Ehem mit Erfolg abgelegt wurde.

Es wurde damit eine ausrichtende Sach- und Fachkunde über das tierschutzrechtliche Immobilisieren von Gatterwild und Rindern nachgewiesen.


Prof. Dr. Kläus Pöhmeyer
Lehrbeauftragter


Martina Wöjahn
Geschäftsführerin LBZ Ehem

Ehem, 24.06.2014





Verbesserte Gruppendynamik bedeutet Entfremdung vom Menschen.

Ganzjährig im Freien gehaltene Rinder sind nicht für eine Schlachtung im Betäubungsstand geeignet.



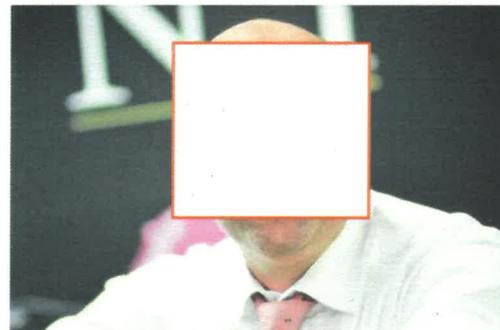
IG Schlachtung mit Achtung

- **Das Treffen**

Ernst Hermann Maier, Uria e.V.,



Jürgen Mäder, Geschäftsführer
Edeka Südwestfleisch



Besuch bei Uria mit Jürgen Mäder,
Peter Franceschini und Sandra Kopf





IG Schlachtung mit Achtung

Gemeinsam für den Tierschutz bei der Fleischgewinnung

(seit 2012)

Thomas Mayer
79400 Kandern

Sandra Kopf
78737 Fluorn-Winzeln

Schlachtung
mit Achtung

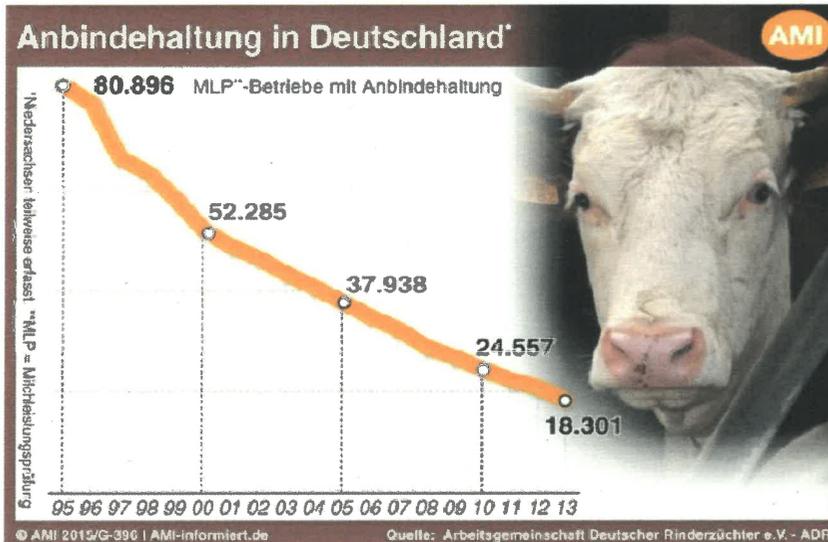


Unser Ziel ist die
„hofnahe
Schlachtung!“

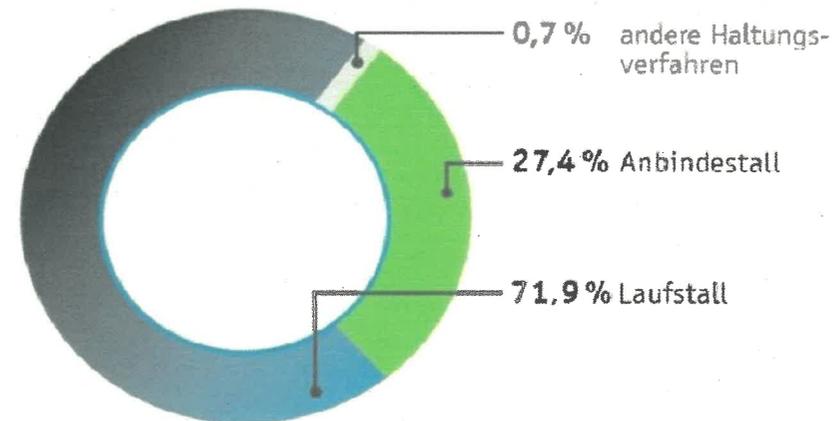


IG Schlachtung mit Achtung

• Verbesserungen in der Tierhaltung



Haltungsverfahren bei Milchkühen
4,777 Mio. Milchkuhhaltungsplätze
Verteilung der Haltungsplätze in %



Quelle: Statistisches Bundesamt - Landwirtschaftszählung 2010



IG Schlachtung mit Achtung

- **Moderne Viehhaltung**

Über 70 % Offenstallhaltung bei Milchkühen
und nahezu alle Mutterkuhherden.

Berührung der Kühe oft nur noch am Euter.





IG Schlachtung mit Achtung



Wir sind der Meinung, dass Veränderungen in der Haltungsform sich auch in der Gesetzgebung niederschlagen sollten.

In der Tierschutzschlachtverordnung sollte diese „Mischform“ berücksichtigt werden - hält die Laufstallhaltung doch den größten Prozentsatz in der heutigen Rinder- und Milchviehhaltung inne.

Der direkte Kontakt der Tiere zum Tierhalter ist haltungsbedingt rückläufig. Eine Zwischenform zwischen Anbinde- und ganzjähriger Freilandhaltung also.

Es bedarf daher einer gesetzlichen Anpassung.



IG Schlachtung mit Achtung

• Berufsgenossenschaft - Arbeitsschutz

Etwa jeder achte Unfall in der Landwirtschaft geschieht beim direkten Kontakt mit den Tieren.

9.000 von insgesamt 12.000 gemeldeten Unfällen mit Rindern geschieht laut BG beim Umgang mit Kühen.

„Die Schlachtung ohne das vorherige Verladen der Tiere, trägt unserer Meinung nach sehr zur Prävention bei.“

„Einmal gestresste Rinder beruhigen sich sehr lange nicht, es kann eine große Gefahr für Mensch und Tier entstehen.“

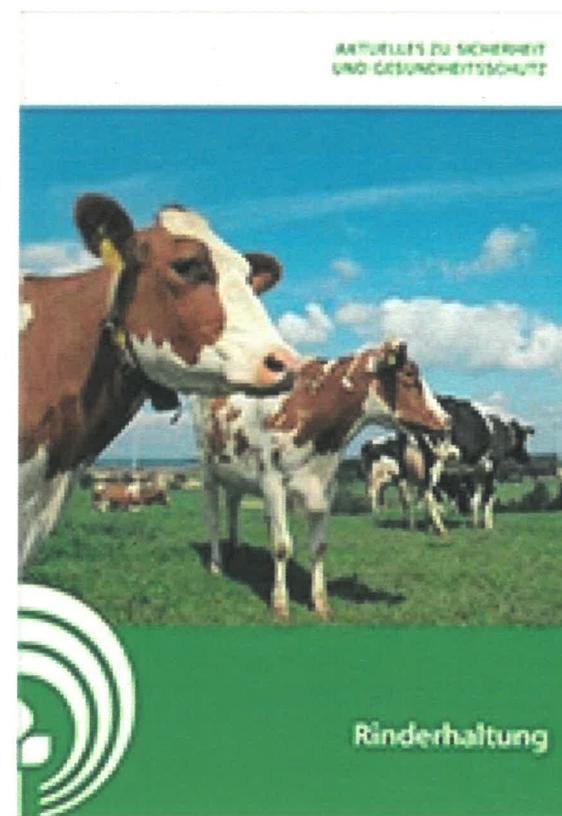
-> kein Manipulieren in den Transporter

-> kein Separieren von der Herde

-> kein Verladen

=> KEINE VERLADEUNFÄLLE

"Tierschutz ist auch Menschenschutz"





IG Schlachtung mit Achtung

Artikel 3. TierSchIV: Beim Verbringen, Unterbringen, Ruhigstellen, Betäuben, Schlachten und Töten müssen die Tiere von **vermeidbaren** Aufregungen, Schmerzen und Leiden verschont bleiben.

Statement von Dr. Johanna Probst, FiBL Schweiz

„Wie Hofschlachtung den Stress von Rindern mindert“

Aus ethischen Gründen sollten jedoch belastende Situationen für die Tiere vermieden, oder zumindest auf ein Minimum beschränkt werden.

Mit diesem Leitbild im Fokus entstand die Projektidee zur Hofschlachtung wie sie von der IG Schlachtung mit Achtung verfolgt wird.





IG Schlachtung mit Achtung

Wir möchten die Schlachtung auf dem Haltungsbetrieb für ALLE Haltungsformen (Laufstall etc.) umsetzen.

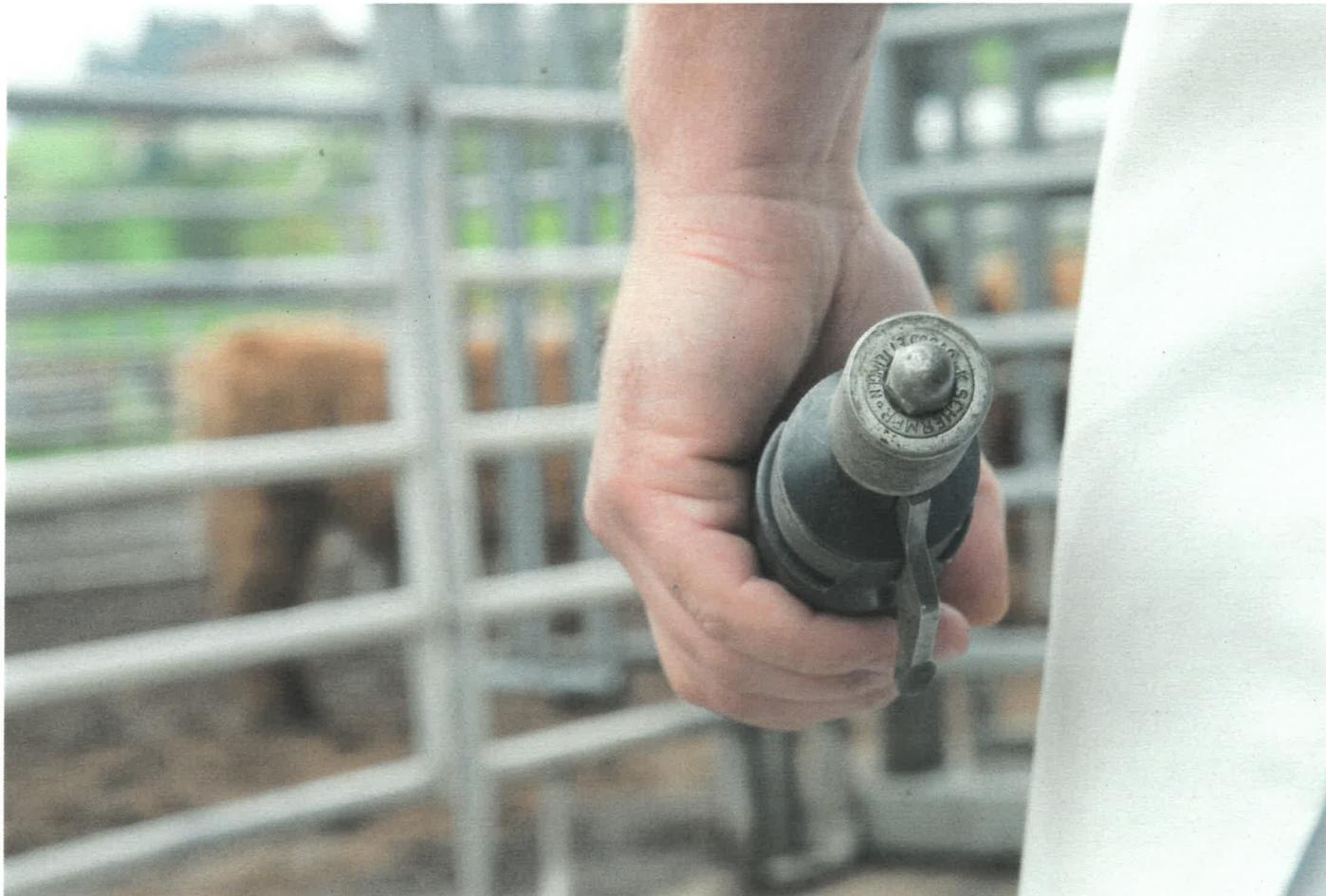
Wir möchten für die Tiere einen Tod in ihrer gewohnten Umgebung ermöglichen, ohne Panik, ohne Angst, Strapazen und ohne Transport.





IG Schlachtung mit Achtung

- **Betäubung per Bolzenschuss**





IG Schlachtung mit Achtung

- **Equipment**





IG Schlachtung mit Achtung

- ### Schlachthof

Wir möchten kleine Schlachtstätten unterstützen, vorhandene Strukturen erhalten und der Zentralisierung entgegenwirken.





IG Schlachtung mit Achtung

Fleischqualität

Postmortale Einflussfaktoren (Hygiene, Verfahren und Zeitpunkt der Zerlegung, Reifeprozess, Reife-steuerung und Reifeverfahren) spielen ebenfalls eine große Rolle. *Das Betäubungs- und Tötungs-verfahren hat somit einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität des Fleisches.

Wenn das Fleisch jedoch durch Stressbelastung übersäuert ist, so wird es leimig und dunkel, hat einen faden Geschmack und verringerte Haltbarkeit.

Ross-Hof
Kandern

Liebe Freunde, Bekannte und Kunden,

wir haben ein Rind geschlachtet.

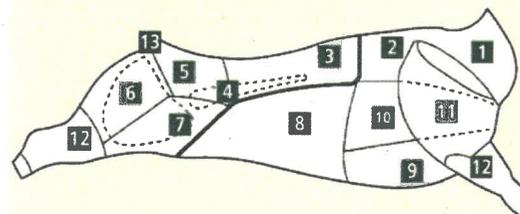
Dieses Rind durfte ohne Angst und Stress sterben. Vorher hat es ganzjährig auf der Weide gelebt, hat seine Hörner und somit seine Würde behalten. Es wurde nicht angebunden, bekam kein Kraftfutter und konnte bis zur letzten Sekunde in der Herde leben.

Um die Fleischteile korrekt zuzuordnen zu können und somit die richtige Zubereitungsart zu wählen, haben wir ein paar Informationen zusammengetragen. Wir haben die verschiedenen Fleischteile entsprechend nummeriert.

Wir wünschen Euch gutes Gelingen.

Thomas und Angela

Im Name vu de Marika: Esset's mit Aaschtand!!!



- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| 1 Kamm/Nacken/Hals | 11 Schulter/Bug |
| 2 Fehlrippe/Hohe Rippe | 12 Vorder/Hinterhese |
| 3 Roastbeef | 13 Schwanz |
| 4 Filet | |
| 5 Hüfte/Blume | |
| 6 Ober und Unterschale | |
| 7 Kugel | |
| 8 Knochen und Fleishdünnung | |
| 9 Brust | |
| 10 Spannrippe/Querrippe | |



IG Schlachtung mit Achtung

• Verbraucher

- fordern einen **besseren Umgang mit Nutztieren** und
- **hinterfragen Herkunft und Erzeugungsmethode** der Lebensmittel.
- möchten ein **fares Produkt**
- einen **fairen Preis** für die Landwirte
- einen **fairen Preis** für die Konsumenten
- fordern **nachvollziehbare Abläufe**





IG Schlachtung mit Achtung

Die hofnahe Schlachtung bietet die Chance auf eine Image Verbesserung für die Landwirtschaft.



Peter Hauk, Landwirtschaftsminister BW

„Nur wer Qualität produziert, besteht am Markt“





IG Schlachtung mit Achtung

- **Fazit**

Tierschutz:

- > keine fremden Artgenossen, kein Manipulieren, kein Separieren
- > keine Angst, kein Stress
- > kein langer Transport in Hitze oder Kälte
- > keine verstörenden Gerüche und Geräusche wie im Schlachthof
- > keine Akkordschlachtung

Weitere Vorteile:

- > Landwirte werden ihrer Verantwortung für ihre Tiere gerecht
- > ethisch wertvoll hergestelltes Endprodukt
- > gute Fleischqualität
- > Schutz kleiner ländlicher Strukturen
- > Arbeitssicherheit

**Die Zeit ist reif für besseren
Tierschutz und alternative
Schlachtmethoden.**



IG Schlachtung mit Achtung

