

# Anerkennung für Schlachtung mit Achtung

## Erfindung | Hofnahe Schlachtung soll Tierstress verhindern und Fleischqualität steigern

■ Von Alexandra Günzschel  
und Emil Moosmann

**Kreis Rottweil.** Was lange währt wird endlich gut: Rund fünf Jahre haben Sandra Kopf aus Fluorn-Winzeln und Thomas Mayer aus Kandern am Projekt »Schlachtung mit Achtung« gearbeitet. Im Frühjahr dieses Jahres wurde endlich die Hof-nahe Schlachtung per Umlaufbeschluss der Bundesländer zugelassen. In Kandern-Riedlingen wurde jetzt der Prototyp der mobilen Schlachteinheit »MSE 001« präsentiert. Das Interesse war groß. Tierhalter, Fleischvermarkter, aber auch zahlreiche Vertreter aus lokaler und überregionaler Politik waren zu der Präsentation gekom-

men.

Das neue Verfahren soll eine tierschonende und Hof-nahe Schlachtung gewährleisten. Mit der MSE – im Prinzip ein kleiner Schlachthof – ist es möglich, den eigentlich vorgeschriebenen Lebendtransport zum Zerlegebetrieb zu umgehen.

»Der Tierschutz hat sich wirklich verbessert, die Schlachtung lange nicht«, hofft, dass das MSE nun zum Erfolg wird. Eine erste Probe-schlachtung verlief offenbar vielversprechend. Lediglich 45 Sekunden seien zwischen Betäubung und Entblutung vergangen. Alle Beteiligten seien überrascht gewesen, wie stringent der Schlachtvorgang abgewickelt werden konnte.

»Tierschutz ist auch Fleischqualität«, betont Mayer. Die Todesangst der Rinder wirke sich negativ aus.

Edwin Ernst vom Ministerium für ländlichen Raum hatte das Projekt von Stuttgart aus betreut. »Ziel war es, eine Lösung im Einklang mit geltendem EU-Recht zu finden. Dafür musste der Schlachthof zum Rind kommen.« Der südbadische Tüftlergeist und die schwäbische Ausdauer hätten hier bestens funktioniert, sprach Ernst dem Projekt sein Lob aus.

Mit der technischen Umsetzung des Projekts war Metallbauer Peter Brandmaier aus Riedlingen betraut. In seiner Werkstatt fand auch die Präsentation statt. Konstruiert hat

er eine Vorrichtung, die das Rind alleine in einen Fangstand, eine Fressgitterattrappe gehen lässt. Dort findet dann die Betäubung statt. Das Rind wird dann mit dem Fangstand in die Box gezogen, wo der Schlachter auch in hygienischer Hinsicht ideale Bedingungen vorfindet. Die Vorrichtung könne von einer Person bedient werden, sagt Brandmaier. Er spricht von einem europaweit einzigartigem Modell.

Zahlreiche Landwirte und Metzgermeister aus der Region waren zu der Veranstaltung gekommen. Sie alle begrüßten den Schritt in Richtung Tierwohl. Der erhöhte Aufwand – die Tiere müssen einzeln innerhalb von 45 Mi-



Thomas Maier (links) und Sandra Kopf freuen sich mit Hersteller Peter Brandmaier, dass ihre Idee zu einer vielversprechenden Schlachteinrichtung gestaltet wurde.

nuten nach der Tötung zum Zerlegen in einen nahe gelegenen Schlachthof gefahren werden – ist allerdings mit höheren Kosten verbunden.

Hier sei nun der Verbraucher gefragt, der sich die schonendere Art der Schlachtung, aber auch das bessere Fleisch etwas kosten lassen müsse,