

## Großes Interesse an mobiler Schlachtung

### Info-Veranstaltung der Ökomodellregion: Aktion für das Tierwohl – Breite Diskussion

*Artikel aus der Südostbayerischen Rundschau vom 25. Mai 2023, Prof. Josef Standl*

Wonneberg / Laufen / Traunstein. Viele Bauern, vor allem Rinderbauern, die Direktvermarkter sind, haben schon lange darauf gewartet und auf eine Möglichkeit gedrängt, mit einer teilmobilen Schlachtung zu mehr Tierwohl beizutragen. Dabei wird das Schlachten direkt auf der Weide oder auf dem Hof vorgenommen. Das läuft für das Tier stressfrei ab, was sich letztlich auch in einer besseren Fleischqualität ausdrückt. Dafür wurden nun von der Erzeugergemeinschaft Schlachtvieh Traunstein und der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel (ÖMR) die ersten Voraussetzungen initiiert. Die Erzeugergemeinschaft Schlachtvieh Traunstein hat mit Unterstützung der ÖMR einen speziell konstruierten Schlachthänger erworben, bei dessen Einsatz sie auch mit dem Schlachthof Laufen kooperiert. Der Transport des auf dem Hof getöteten Tiers mit dem Hänger zum nächstgelegenen Zerlegebetrieb ist Voraussetzung, dass eine solche Schlachtung möglich ist. Die Landkreise Traunstein und Berchtesgadener Land beteiligen sich am Unterhalt und Betrieb des Hängers mit Zuschüssen.



*Die EG Schlachtvieh TS und die ÖMR hatten zur Infoveranstaltung eingeladen und führten in dieses aktuelle Thema ein. Rechts: Franz Eder, EG Schlachtvieh Traunstein. Foto: Standl*

Für eine hofnahe Schlachtung müssen die Bauern selbst aktiv werden. Die EG Schlachtvieh und Marlene Berger-Stöckl von der Ökomodellregion haben kürzlich zu einem Info-Abend in den Gasthof Alpenblick in Weibhausen geladen, bei dem eine Reihe von Experten über die gesetzliche Lage und die Voraussetzungen, wie eine teilmobile Schlachtung auf dem Hof abläuft, informierten. Mehr als hundert interessierte Bauern waren gekommen und informierten sich, was ein Landwirt bei einer Hofschlachtung zu beachten hat, wie diese abläuft und welche rechtlichen Rahmenbedingungen es dafür gibt. Es entstand ein reger Gedankenaustausch.

Marlene Berger-Stöckl gab einen allgemeinen Überblick über die Bemühungen der Ökomodellregion und freute sich, dass so viele Bauern sich für dieses Modell der Schlachtung interessieren. Referent Christian Hempel aus Benediktbeuren schilderte eingangs seine Erfahrungen aus der Sicht eines Praktikers und machte insbesondere

darauf aufmerksam, dass alle gesetzlichen Vorschriften und Abläufe exakt eingehalten werden müssen. Über den rechtlichen Rahmen informierte Dr. Jürgen Schmid vom Veterinäramt Traunstein. Zwingend eingehalten werden muss vor allem die Schlachtzeit mit zwei Stunden vom Beginn der Schlachtung bis zum Zerlegebetrieb. Empfehlenswert ist auch eine zeitgerechte Anmeldung in den Veterinärämtern und den Schlachtbetrieben, mindestens drei Tage vorher, weil die Schlachtung auch ein Tierarzt begleiten muss.



*linkes Bild: Die Schlachthöfe Traunstein als Projektträger sowie Laufen tragen einen wesentlichen Teil zum Projekt bei. Im Bild Franz Eder, Traunstein, links und Christian Reiter, Stadt Laufen. Foto: Standl*



*Rechtes Bild: Christian Hempel aus Benediktbeuern konnte die Abläufe aus seinen eigenen Praxiserfahrungen schildern. Foto: Standl*

Franz Eder vom Schlachthof Traunstein und Christian Reiter, der als Geschäftsstellenleiter der Stadt Laufen auch für den Schlachthofbetrieb verantwortlich ist, gingen auf die praktische Abwicklung ein und erläuterten auch die Preisgestaltung. Der Schlachthof Traunstein verfügt über einen eigenen Zerlegeraum und führt diese Arbeiten selbst durch. Für den Schlachthof Laufen sind die Metzgereien Sichert und Braunsperger sowie die Landmetzgerei Wittschek befugt zu zerlegen.

In einer breiten Diskussion ging es vor allem um Fachfragen in Bezug auf die organisatorischen Abläufe, aber auch um rechtliche Fragen im Detail, die von den Experten eingehend erörtert werden konnten. Zum Abschluss zeigte sich Marlene Berger-Stöckl sehr zufrieden mit dem großen Interesse an dieser Veranstaltung und meinte, dass die Bauern in der Ökomodellregion dafür gut aufgestellt seien.