

# Stressfrei vom Stall zum Metzger ...



Hoftötung in Lavin: Vom Stall gelangt das Tier direkt und stressfrei in ein Fressgitter, wird dort kurz fixiert, per Bolzenschuss betäubt und danach innert Sekunden mittels Winde und Modulboden in die mobile Schlachteinheit gezogen, wo es mit einem präzisen Entblutungsstich fachmännisch getötet wird.

Fotos: Jon Duschletta

**In Lavin hat auf dem Biohof Uschlaingias am Dienstag zum zweiten Mal eine Hoftötung stattgefunden. Landwirt Jürg Wirth ist Verfechter dieser für das Tier stressfreien Tötungsmethode. Er hofft, dass diese im Engadin Schule macht und bietet Hand dazu.**

JON DUSCHLETTA

Bilder von in Anhängerzügen eng zusammengepfachten, schreienden Schlachttieren auf ihrem oft stundenlangen Weg in den nächsten Schlachthof will niemand sehen.

Auch Jürg Wirth nicht. Er nennt sich selbst «Berglandwirth» und versteht unter artgerechter Nutztierhaltung und ethischem Töten etwas grundsätzlich anderes.

Als erster Landwirt in Südbünden hat der Biobauer und Journalist aus Lavin im letzten Sommer deshalb von der Möglichkeit Gebrauch gemacht, eines seiner Tiere direkt auf dem Hof töten zu lassen anstatt es per Anhänger in den Schlachthof zu verfrachten. Möglich wurde dies durch die erst im Jahr zuvor in Kraft gesetzte Verordnung über die Schlachtung und die Fleischkontrolle VSFK (siehe Infotext auf der nächsten Seite).

#### Tierwohl und Tierethik

Dienstagvormittag. Langsam kriecht die Sonne über den Hang und kommt dem Biohof Uschlaingias näher. Mischa Hofer, Geschäftsführer der Platzhirsch Hofschlachtungen GmbH aus dem Bernischen Lützelflüh, zirkelt den grossen Anhängerkasten rückwärts fahrend millimetergenau ans Stalltor. Im Dunkel des Stalls geben Landwirt Jürg Wirth und Amtstierarzt Men Bischoff Anweisungen: «Noch zehn Zentimeter... stopp!»

Mischa Hofers Firma besitzt diese schweizweit einzige mobile Schlachteinheit, eine MSE-200A aus deutscher Produktion und stolze 100000 Franken teuer. «Tierwohl und Tierethik stehen im Zentrum unseres Tuns», sagt er besonnen, macht klar, dass es vom eigentlichen Tötungsakt keine Bilder geben soll und lässt sich von Men Bischoff auf dessen Smartphone vorsorglich schon mal den Weg nach Scuol in den Schlachthof zeigen. «Wöchentlich werden wir mit 15 bis 20 Hoftötungen beauftragt», sagt der Emmentaler, «Tendenz steigend».

Mischa Hofer ist selber Landwirt mit eigenem Fleischhandel und hat eine spezielle Ausbildung für Hoftötungen. Er schliesst mit einem Stromkabel die Schlachteinheit ans Stromnetz, kontrolliert seine Utensilien und zeigt auf eine Videokamera im Wageninneren. «Das ist eine Idee des Herstellers, die sich sehr bewährt hat, nicht zuletzt aus Gründen der Qualitätssicherung den Kunden gegenüber.»

Auf dem Boden der Schlachteinheit ist eine leicht schräg gestellte Metallkonstruktion montiert, davor eine grosse Auffangwanne aus Metall. Eine Seilwinde ist mit der einziehbaren Bodenwanne eines Fangmoduls verbunden, welches gleich ausserhalb der Schlachteinheit auf dem Stallboden steht. Und bevor dem Betrachter die Funktionsweise klar wird, steht Jürg Wirth schon mit einem zweijährigen Ochsen vor dem Fangmodul. Dieser kennt das Fressgitter von einem ähnlichen System in seinem angestammten Stall und betritt dieses stressfrei und ohne dass Wirth nachhelfen muss. Der Ochse schaut in die Runde, senkt den Kopf in eine vor ihm liegende Futterkiste, hebt den Kopf und bricht durch die Wucht eines aufgesetzten Bolzenschusses augenblicklich betäubt in der Bodenwanne zusammen.

**Jetzt zählt jede Sekunde, jeder Griff** Jürg Wirth schaut weg, Amtstierarzt Bischoff auf seine Uhr und Mischa Hofer

prüft über den sogenannten Lidschlussreflex, ob der Ochse auch wirklich richtig betäubt ist. Hofer drückt einen Knopf, die Seilwinde zieht die Bodenplatte samt dem Ochsen in den Anhänger, und das Rolltor schliesst sich automatisch. Hofer hat jetzt 60 Sekunden Zeit, dem Ochsen mit einem Messer das Halsfell aufzuschneiden und gleich danach mit einem zweiten Messer einen präzisen Entblutungsschnitt durchzuführen.

#### 60 entscheidende Sekunden

Die 60 Sekunden sind laut Men Bischoff deshalb so wichtig, weil der Ochse durch den Bolzenschuss nur einen epileptischen Schock erlebt, nicht aber getötet wird. Heisst, die Betäubung könnte danach aussetzen und das Tier wieder aufwachen.

Und noch während der tote Ochse fertig ausblutet, verlässt Mischa Hofer den Anhänger, nimmt sich die beiden Wattebäusche aus den Ohren, wischt sich die blutigen Hände sauber und ver-



Der zweijährige Ochse im Fangmodul. Von hier bis zum Abtransport des toten Tieres vergehen keine zehn Minuten.



# ... dank Hoftötung



Die einzige mobile Schlachteinheit der Schweiz – mit Blutauffangwanne im Innern – am Eingang zum Demeter-Biohof Uschlainglas in Lavin (oben).

Misha Hofer von der Platzhirsch Hofschlachtungen GmbH lässt sich vom Amtstierarzt Men Bischoff schon mal den Weg nach Scuol in den Schlachthof zeigen. Rechts: Landwirt Jürg Wirth im Gespräch mit Men Bischoff.

abschiedet sich ernst und kopschüttelnd. Seit dem letzten Bissen Heu, den der Ochse vertilgt hat, sind noch keine zehn Minuten vergangen, und schon leuchten die Rücklichter des Anhängers in der Ausfahrt des Hofes.

**«Bin als Bauer nervöser als das Tier»**  
Jürg Wirth verfügt über eine provisorische, auf vorderhand fünf Hoftötungen limitierte Bewilligung des kantonalen Amtes für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit. Men Bischoff überprüft den Ablauf der Hoftötung akribisch und wird später darüber Bericht ablegen. «Heute ging alles sehr schnell, professionell und stressfrei», sagt derweil Wirth, der auf dem Weg ist, die Schweine aus dem Stall ins Freie zu lassen. «Bei der ersten Hoftötung war ich noch sehr nervös, sicher nervöser als das Tier.»

Wirth ist trotz allem zufrieden. Er hat das Geld für das Fleisch des Ochsen bereits auf sicher. «Das Hotel Stoffel in Arosa hat das ganze Fleisch im Voraus

bestellt und bezahlt.» Der dortige Küchenchef Thomas Krättli verwendet explizit nur Erzeugnisse aus biologischer Herkunft und aus besonders tierfreundlicher Haltung. Für diese kennt der Bund die offizielle Bezeichnung «Besonders Tierfreundliche Stallhaltung BTS». Die Speisekarte des Hotel Stoffel ist entsprechend gekennzeichnet.

Die Hoftötung kostet laut Jürg Wirth einschliesslich der nötigen Bewilligung um die 400 Franken. Das macht schlussendlich auf das Kilo Fleisch rund zwei Franken Mehrkosten aus. «Das sind immer mehr Kunden bereit zu bezahlen, wenn sie dafür wissen, wo und wie die Tiere gelebt und wie sie gestorben sind», so Wirth.

### Bald eigenes Fangmodul

Er macht sich daran, das Gestell des gemieteten Fangmoduls auf einem Anhänger festzuzurren. Es gehört einem befreundeten Biobauer in Alvaneu, und Wirth muss sich beeilen, weil heute auch dort eine Hoftötung ansteht. Die

gereinigte Bodenwanne bringt dann Misha Hofer aus dem Schlachthof mit. Auch seine Dienste sind heute in Alvaneu noch gefragt, weshalb auch er sich beeilen muss. Während Jürg Wirth die Ladung kontrolliert, sagt er: «Schon bald werde ich ein eigenes Fangmodul besitzen.» Es wäre das erste in Südbünden. «Und damit das Beispiel der Hoftötung auch im Engadin Schule machen kann, würde ich dieses auch anderen Interessenten zugänglich machen.» Wie in anderen Gegenden der Schweiz gehandhabt, soll auch das derzeit in Lavin stationierte Fangmodul an andere interessierte Landwirte vermietet werden.

Noch bevor die Sonne den Biohof von Jürg Wirth erreicht, ist der Spuk auch schon vorbei und alle sind weg. Nur die drei neugierigen Esel schreien im Chor und bekommen von zwei grossen Wollschweinen grunzend Antwort. An der Bodenschwelle zum Stall erinnert lediglich ein kleiner Blutfleck an das, was sich hier eben abgespielt hat.

## Strenge Vorgaben für Hof- und Weidetötung

Am 1. Januar 2022 ist die Verordnung über den Tierschutz beim Schlachten (VTSchS) vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) in Kraft getreten. Diese verschärft die Vorgaben der Nutztierschlachtung, so bei den Anforderungen an die Betäubung.

Erst seit dem 1. Juli 2020 ist mit der Verordnung über die Schlachtung und die Fleischkontrolle (VSFK) ein Regelwerk in Kraft, welches die Hof- und Weidetötung zur Fleischgewinnung zulässt. Bei der «Hoftötung» oder der «Hofnahen Tötung in mobiler Schlachteinheit» wird das Tier in einem Fressfanggitter fixiert, mit einem aufgesetzten Bolzenschussgerät betäubt und muss danach innert 60 Sekunden mit einem Hals- oder Bruststich in der Zwei-Messer-Technik getötet und anschliessend entblutet werden. Bei dieser Technik müssen für den Schnitt durchs Fell und für den eigentlichen Ent-

blutungsstich zwei verschiedene Messer verwendet werden.

Bei der Weidetötung erfolgt die Tötung durch einen gezielten Distanzschuss aus einem Jagdgewehr durch eine Person mit Jagdpatent. Die maximal zulässige Zeit von der Betäubung bis zur Entblutung beträgt hier 90 Sekunden. Bei beiden Tötungsverfahren gilt vom Zeitpunkt des Entblutungsschnittes an gerechnet, eine maximale Zeitspanne von 45 Minuten, in der das tote Tier verladen, ins Schlachthaus gefahren und ihm dort die Innereien entnommen werden müssen. (jd)



Infos: [www.hofschlachtung.ch](http://www.hofschlachtung.ch) oder [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) (Tierhaltung/Schlachtung). Dem QR-Code ist das Merkblatt «Hof- und Weidetötung zur Fleischgewinnung» hinterlegt, herausgegeben 2020 vom FiBL, dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau: [www.fibl.org](http://www.fibl.org)



Men Bischoff kontrolliert die Zeitvorgaben, während Misha Hofer die Schlachteinheit verlässt und kurz darauf nach Scuol zum Schlachthof fährt.