

Den Tieren bis zum Schluss mit Respekt begegnen»



Eine gute Mensch-Tier-Beziehung bildet die Grundlage für einen stressfreien Umgang mit den Tieren.

(Bilder Tina Sturzenegger)

Tiertransporte / Auf dem Mutterkuhbetrieb Dusch wird ein Teil der Schlachtung auf dem Hof ausgeführt. Der Stress des Transports entfällt.

PASPELS Mit seiner Weideschlachtung sorgte Nils Müller im Juni 2015 landesweit und über die Grenzen der Schweiz hinaus für Schlagzeilen. Mit einer Bewilligung des Zürcher Veterinärämtes betäubte er auf der Forch oberhalb des Zürichsees von einem Hochsitz aus mit einem gezielten Schuss ein Rind aus seiner Herde. Danach galt es, dieses nach den Vorgaben der Schlachthausverordnung auszubluten und zur weiteren Verarbeitung in ein in der Nähe gelegenes Schlachtlokal zu fahren. Um eine Bewilligung für eine Weideschlachtung zu erlangen, scheute Nils Müller keinen administrativen Aufwand und liess sich dabei vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und der Tierschutzorganisation «Vier Pfoten» unterstützen.

Transport verursacht Stress

Nils Müller ging es mit der Weideschlachtung vor allem darum, seinen Tieren den Transport in das Schlachthaus und die damit

verbundenen Ängste zu ersparen. Georg Blunier vom Hof Dusch verfolgt das gleiche Ziel. «Wir halten Nutztiere und wollen diesen mit Respekt begegnen – bis zum Schluss», sagt der Landwirt aus Paspels im bündnerischen Domleschg. Bei der Schlachtung jedoch hätten sie dieses Ziel nicht einhalten können. Obwohl die Tiere nur bis zu einem Metzger im Nachbardorf gefahren werden mussten, löste der Transport bei den Tieren Stress aus, sagt Blunier.

«Unsere Jungtiere halten sich immer in der Herde und bei ihrem Muttertier auf. Wenn sie für die Schlachtung aus dieser Umgebung gerissen werden, ist das für sie eine merkliche Belastung.» Das Verladen der Tiere auf den Transportanhänger war trotz bester Vorbereitung oft schwierig, erinnert sich Blunier – auch wenn die Tiere vorgängig an den Anhänger gewöhnt und jeweils zwei Tiere zusammen transportiert wurden. «Es rüttelt im Anhänger, die Tiere sind von ihrer Herde isoliert und werden

an einem fremden Ort wieder ausgeladen. Das alles sind Stressfaktoren.» Den Weg, den Georg Blunier gewählt hat, um diesen Stress auf ein Minimum zu reduzieren, ist ein leicht anderer als jener von Nils Müller.

Betäubung in üblicher Form

Im Gegensatz zur sogenannten Weideschlachtung erfolgt auf dem Hof Dusch die Betäubung nicht durch einen Schützen mit Jagdpatent, sondern durch einen Mitarbeiter des Schlachtlokals, der schon bis anhin die Schlachtungen für den Hof Dusch durchgeführt hat. Dabei wird das Tier in einem speziellen Abteil des Fressbereichs im Selbstfanggatter fixiert, so wie es auch bei der normalen Fütterung passiert. Dann folgt die Betäubung mit einem üblichen Bolzenschussgerät. Das betäubte Tier wird unmittelbar mittels einer speziellen Hebevorrichtung aufgezogen und entblutet. Anschliessend wird das tote Tier in einen speziellen, flüssigkeitsdichten und geschlossenen Hy-

gieneanhänger verladen und für den restlichen Schlachtprozess in das nahegelegene Schlachtlokal transportiert. Die Innereien werden erst im Schlachtlokal entfernt. Dies hat innert 45 Minuten nach dem Entbluten zu geschehen.

Ein Teil wird ausgelagert

«Im Prinzip ist der Ablauf derselbe wie bei einer herkömmlichen Schlachtung», betont Georg Blunier, «nur dass der erste Teil, das Betäuben und Entbluten, auf unseren Hof ausgelagert ist.» Die nötigen baulichen Anpassungen hat Blunier im vergangenen Winter vorgenommen. Im Februar und März erfolgten erste Probeschlachtungen unter Aufsicht der kantonalen Behörden. Da alle rechtlichen, hygienischen und technischen Vorgaben erfüllt werden konnten, hat das Bündner Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit im April 2018 dem Schlachtlokal im benachbarten Bonaduz nun die Bewilligung zur «örtlichen Erweiterung der Schlachtbetriebsbe-

willigung» auf den Biohof Dusch erteilt. Die Familie Blunier führt diesen seit 2014 in Pacht und bewirtschaftet ihn nach den Richtlinien von Bio Suisse, Demeter und KAG Freiland.

Auf den 28 Hektaren Nutzfläche des Bergbetriebs betreibt die Familie neben 10 Hektaren Bergackerbau vor allem Nutztierhaltung für die Direktvermarktung. Die zwanzig behornten Grauviehkühe bilden den wichtigsten Betriebszweig. Blunier betont – auch mit Blick auf die Schlachtung auf dem Betrieb –, dass er und seine Familie einen engen Kontakt zu den Tieren pflegen und im Winterhalbjahr viel Zeit im Stall bei den Kühen und ihren Kälbern verbringen. Dadurch sind diese an den Kontakt mit Menschen gewöhnt. Das Fleisch wird im Hofladen, an Privatkunden und über den Gastrokanal verkauft.

Hofft auf Nachahmer

«Man muss das wollen», meint Georg Blunier zum Schlachtmodell, das nun auf seinem Betrieb

praktiziert wird; er hofft aber auch, dass es Nachahmer findet. «Jeder Stress, der vermieden werden kann, ist begrüssenswert», findet er. Es gibt denn auch einen weiteren Betrieb im Kanton Graubünden, der an diesem neuen Modell der Schlachtung interessiert ist.

Blunier ist sich bewusst, dass er mit seinem Modell ein gewisses Risiko eingeht. Es fallen mehr Aufwand und Mehrkosten an: Für das Entwickeln der Methode, für den Metzger vor Ort und für den Anhänger für den Transport des Schlachtkörpers. Blunier ist aber der Meinung, dass es wichtig ist, Produkte nach den eigenen Wertvorstellungen zu produzieren. Gerade in einer Zeit, in der der Fleischkonsum oft in der Kritik stehe, sei es wichtig, auf die veränderten Bedürfnisse der Konsumenten einzugehen. Sein Modell hat den Vorteil, dass die gesamte Wertschöpfung in der Region bleibt. Es fördert ausserdem die Zusammenarbeit der regionalen Kleinbetriebe.

Christian Weber

Mutterkühe, Schafe, Schweine

Hof Dusch	Paspels GR, 800 bis 900 Meter über Meer, Bergzone I und II.
Fläche	28 Hektaren LN, knapp 40 Prozent Biodiversitätsförderflächen, hoher Anteil Trockenwiesen.
Bewirtschaftung	18 Hektaren Dauergrünland, 10 Hektaren Ackerbau, 130 Hochstammobstbäume.
Tierbestand	20 Mutterkühe mit Kälbern, 20 Spiegelschafe und Coburger-Fuchsschafe, 10 kroatische Turapolije-Schweine.
Pflanzenbau	Diverse alte Getreidesorten, Weizen, Gerste, Hirse, Buchweizen, Linsen, Ölhanf.
Verkaufskanäle	Hofladen, Direktvermarktung, Granalpin, Biofarm, Alpenponier.



Muttertiere und Kälber gemeinsam auf der Weide: Die Mutterkuhherde des Hofes Dusch.



Biolandwirt Georg Blunier schaut täglich mehrmals nach dem Wohlergehen seiner Tiere.