

QUALITÄTSPRODUKTE

von gefährdeten Nutztierrenten erzeugen –
bei der **SCHLACHTUNG** fängt es an!



Die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH)
Die GEH wurde im Jahr 1981 gegründet und zählt heute bundesweit über 2200 Mitglieder. In Deutschland stehen derzeit 175 landwirtschaftliche Nutzierrassen auf der Roten Liste der GEH, die vom Aussterben bedroht sind.

Was macht die GEH?

- Die GEH aktualisiert seit 1986 alljährlich die „Rote Liste der gefährdeten Nutzierrassen“
- Koordiniert und berät Züchterinnen und Züchter bei der Erhaltungszucht
- Arbeitet mit Zuchtverbänden und Institutionen beim Schutz tiergenetischer Ressourcen zusammen
- Betreibt Öffentlichkeitsarbeit für die Vielfalt der Nutzierrassen
- Kürt die „Gefährdete Nutzierrasse des Jahres“ z.B. 2019 das „Wollschwein“
- Veröffentlicht vierteljährlich die Mitgliederzeitschrift ARCHE NOVA
- Initiierte 1995 das Arche-Projekt mit dem Ziel, die bedrohten Haustierrassen in der landwirtschaftlichen Produktion zu halten und ihre besonderen Eigenschaften gezielt zu nutzen. Aktuell sind diesem Projekt bundesweit über 180 Betriebe angeschlossen
- Unterstützt die Arbeit der GEH-Regionalgruppen vor Ort
- Ist Mitglied in nationalen und internationalen Organisationen zur Erhaltung der Biodiversität und dadurch aktiv an politischen Diskussionen zu Ressourcenschutz und nachhaltiger Landwirtschaft beteiligt

GEH-Geschäftsstelle

Walburger Str. 2, 37213 Witzenhausen,
Telefon: 05542-1864,
Mailadresse: info@g-e-h.de, www.g-e-h.de



Impressum

Herausgabe: 2019, 1. Auflage
Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH),
Walburger Str. 2, 37213 Witzenhausen,
Telefon: 05542-1864, Mail: info@g-e-h.de, www.g-e-h.de
Layout: Susanna Feldmann, Berlin
Vertrieb: Druckexemplare sind bei der GEH-Geschäftsstelle gegen Porto zu beziehen.
Das gesamte Dokument ist im Downloadbereich unter: www.g-e-h.de abrufbar.

Fotonachweis Titelseite: Feldmann, Kraft

Fotonachweis Rückseite: Feldmann, Milerski, Peter

QUALITÄTSPRODUKTE

von gefährdeten Nutzierrassen erzeugen – bei der **SCHLACHTUNG fängt es an!**

Das vorliegende Handout wurde erstellt im Rahmen des Projektes
„Vermarktungskonzepte für gefährdete Nutzierrassen“ im Bundesprogramm
Ökologische Landwirtschaft und andere Formen der Landwirtschaft (BÖLN)
von der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Nutzierrassen e.V (GEH)

Redaktion: Antje Feldmann, Katrin Dorkewitz, Gesa Utz, Christel Simantke

INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung	5
Traditionelle Hausschlachtung	6
Situation der Schlachtstätten in Deutschland	7
Schlachtstätten stellen ein Nadelöhr in der regionalen Vermarktung dar	8
Definition Schlachtung im Fleischhygienegesetz	9
Tierschutz bei Tiertransporten	10
Qualitätsfleisch – was ist das?	11
Qualitätskriterien für Fleisch	12
Zerlegung des Schlachtkörpers	15
Produkte „From Nose to Tail“ – von der Nase bis zum Schwanz	16
Die Vermarktungswege gefährdeter Nutztierassen	18
Zulassungspflicht für Betriebe mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs	19
Alternative Schlachtmethoden	20
Ein Beispiel zu Schlachtstätten der Thüringer Landgesellschaft mbH	21
Literaturverzeichnis	22



Murnau-Werdenfeller Rind

Foto: Simantke



Leineschafe

Foto: LPV-Göttingen

Einleitung

Die Vermarktung von Produkten gefährdeter Nutztierassen stellt eine interessante Nischenproduktion dar, die zugleich großes Engagement bei den TierhalterInnen einfordert. Dabei gilt es zunächst die Vorzüge und positiven Eigenschaften der gefährdeten Nutztierassen im Hinblick auf wertvolle Fleischprodukte zu erkennen, daraus Qualitätsprodukte herzustellen und diese zu angemessenen Preisen zu verkaufen.

Wer über Vermarktung spricht, wird schnell die Frage nach Schlachtung und Fleischzerlegung stellen und dabei unter anderem die Vorteile von kurzen Transportwegen für Mensch und Tier schätzen lernen.

In den letzten Jahren ist die Zahl der Schlachtstätten in Deutschland in den massiv zurückgegangen – gerade kleine regionale Schlachtereien und Metzgerbetriebe sind hierbei betroffen. Dies führt auch bei Tierhaltern mitunter zur Aufgabe ihrer Vermarktungstätigkeiten.

Die traditionellen Nutztierassen waren als sogenannte Mehrnutzungsrassen der Bevölkerung auf vielerlei Weise nützlich. So liefen die Rinder als Arbeitstiere vor dem Pflug oder dem Wagen, gaben Milch und lieferten Fleisch. Das Aufkommen der höchst spezialisierten modernen Rassen führte zur Verdrängung der traditionellen, vielfältigen Rassen aus der bäuerlichen Landwirtschaft.

Die vorliegende Broschüre soll neben Begriffsbestimmungen und rechtlichen Vorgaben dazu beitragen, Interesse bei den TierhalterInnen für die Themen Schlachtung, Herstellung und Vermarktung vielfältiger Qualitätsprodukte von gefährdeten Nutztierassen wecken.



Hofeigenes Schlachthaus



Foto: Feldmann Salami vom Wollschwein

Foto: Repin

Traditionelle Hausschlachtung

Die Hausschlachtung war bis in die 1950er Jahre hinein die gängige Methode zur Sicherung der Ernährung einer Bauern- oder Handwerkerfamilie im ländlichen Raum. Häufig wurden ein oder zwei Ferkel zur Mast aufgestellt, die dann bis zu einem Gewicht von mindestens vier Zentnern unter Verwendung von Küchenabfällen gemästet und anschließend zu Hause geschlachtet wurden. Gängig war auch, fertig gemästete Tiere zu erwerben und diese dann zu Hause zu schlachten und umgehend zu verarbeiten.

Neben der Herstellung von Dauerwaren wie Wurst, Schinken, Fleischkonserven oder Dosenwurst, war auch das Schlachteessen und das Schlachtfest jeweils ein gesellschaftliches Ereignis, an dem viele Personen teilnahmen.

Die Schlachtung selbst wurde von dorfansässigen Hausmetzgern durchgeführt, die großes Ansehen im Dorf hatten und sich hier einen Zugewinn erwirtschaften konnten, bzw. häufig auch mit handwerklichen Gegenleistungen entlohnt wurden.

Anfang des 19. Jahrhunderts wanderten zahlreiche Hausmetzger nach England aus, wo die Industrialisierung dazu geführt hatte, dass Fleisch bereits als portionierte Ware als Fertigprodukt angeboten wurde (*Gahm 2015*).

Ab den 1970er Jahren gingen die Hausschlachtungen zurück, unter anderem durch die zunehmende städtische Bevölkerung und den immer strengeren Auflagen zur Hygiene bei der Schlachtung und Verarbeitung.



Zwei Angler Sattelschweinsauen im Freiland

Foto: Feldmann

Situation der Schlachtstätten in Deutschland

Die Anzahl und Struktur der Schlachtbetriebe in Deutschland unterliegt in den letzten Jahren einem starken Wandel.

Während es früher vor allem kommunale oder Städtische Schlachthöfe gab, liegen Schlachthöfe heute vermehrt in Gebieten mit konzentrierter Tierhaltung. Auch technisch gibt es in diesem Zusammenhang viele Neuerungen, wie zum Beispiel vom Einzelschlachtplatz hin zu den sogenannten „Schlachtstraßen“. Häufig spezialisieren sich die Betriebe auch auf eine Tierart, sodass zum Beispiel die zehn größten Schlachthöfe in Deutschland insgesamt 79,2 % der gesamten Schlachtungen von Schweinen durchführen.

Derzeit sind in Deutschland zugelassen:

4 177 Betriebe für die Schlachtung von Schweinen

3 878 Betriebe für die Schlachtung von Rindern

238 Betriebe für die Schlachtung von Geflügel

(Zahlreiche Betriebe haben Zulassungen für mehrere Tierarten)

Insgesamt wurden in diesen Betrieben im Jahr 2016 geschlachtet:

59,3 Millionen Schweine

3,6 Millionen Rinder

632 Millionen Hühner

(Deutscher Bundestag 2017)

Die Schließung regionaler Schlachthöfe wurde auch durch die erhöhten gesetzlichen Anforderungen an Tierschutz wie Stallung, Betäubung, Hygiene ausgelöst. Somit wird es vielerorts schwieriger werden, kleinere und mittelständische Schlachtereien zu finden.

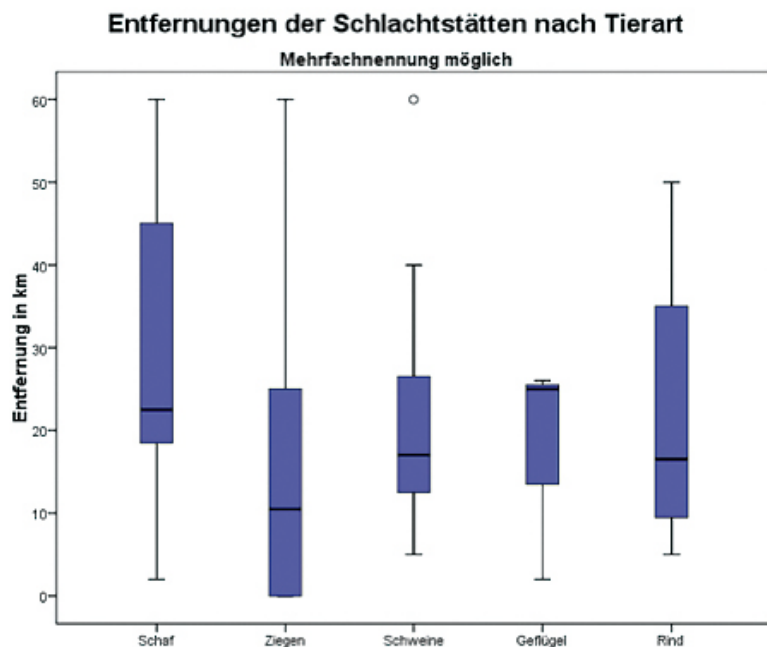
Auch ist der zunehmende Konkurrenzdruck durch Supermärkte und Discounter, die mit Billigangeboten aufwarten, für die Metzgereien spürbar.

Ein weiterer Auslöser für die Aufgabe von Betrieben war häufig die EU-Hygieneverordnung für Schlachträume, die seit 2009 gilt. Um den dort geforderten Hygienevorschriften zu entsprechen, waren hohe Investitionen notwendig, die viele kleine Betriebe nicht aufbringen konnten *(Rockenfeller 2017)*.

Des Weiteren verstärkt sich seit einigen Jahren der Mangel an ausgebildeten Fachkräften und Nachwuchskräften sowie Auszubildenden. Zweidrittel der Metzger sind aktuell in einem Alter von über 50 Jahren und Betriebsschließungen werden noch zunehmen *(Zentralverband des deutschen Handwerks 2019)*.

Schlachtstätten stellen ein Nadelöhr in der regionalen Vermarktung dar

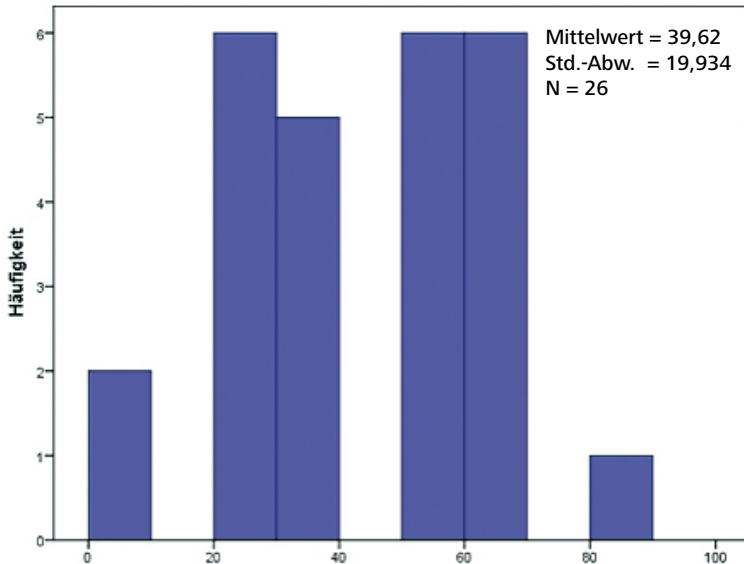
Wer Wert auf Regionalität in der Tierhaltung und bei der Fütterung legt, möchte dies auch im Bereich der Schlachtung und Zerlegung der Tiere tun. Ideal wäre es den Schlachter und Metzger gleich vor Ort oder im Nachbardorf zu haben. Kurze Wege sind auch für die Tiere wesentlich angenehmer, tragen zu weniger Stress bei und wirken sich dadurch positiv auf die Fleischqualität aus.



In einer Umfrage, die von der GEH 2019 anhand einer kleineren Gruppe von Haltern gefährdeter Nutztierassen erstellt wurde zeigte sich, dass die Wege zum Schlachter hinsichtlich der Tierarten stark variieren und bei der Tierart Schaf bei maximal 50 km und beim Rind bei maximal von 38 km liegen. Die Tierhalterumfrage ergab hinsichtlich einer noch akzeptablen Entfernung zur Schlachtstätte eine Wegstrecke von 70 km an.

Für viele Halter mit kleineren Tierzahlen und wenigen Tieren pro Schlachtung, ist es oftmals schwierig zeitnah einen Schlachttermin zu bekommen. Rind, Schaf und Ziege werden vor allem im Herbst und zum Winter hin, Schweine werden meist ganzjährig geschlachtet und während der Sommermonate auch zu Produkten für die Grillsaison verarbeitet.

Akzeptable Entfernung der Schlachtstätten



Diese saisonale Schlachtung führt bei kleineren Schlachtereien häufig zu Engpässen und entsprechend zu längeren Wartezeiten, das kann für den eigenen Schlachtertermin mitunter 6 bis 8 Wochen bedeuten.

Die Verarbeitung und Vermarktung der eigenen Tiere wird dadurch stark beeinflusst und erfordert eine gute Planung um die Produktverfügbarkeit zu garantieren. Ein unregelmäßiger Warenfluss erfordert einen guten Kontakt zu den Kunden mit ausreichender Kommunikation und zeitigen Vorankündigungen.

Definition Schlachtung im Fleischhygienegesetz

Die rechtliche Bezeichnung der Schlachtung ist nach Artikel § 3 des Fleischhygienegesetzes (2005) definiert und beschreibt, dass darunter die Tötung eines Nutztieres durch Blutentzug zu verstehen ist.
(*Bundesgesetzblatt 2005*)

Die Schlachterlaubnis für ein Tier wird dann gegeben, wenn die Schlachttieruntersuchung keinen Grund zur Beanstandung der Schlachtung geben hat.
(§ 9 Schlachterlaubnis)

Schlachttiere dürfen zum Zwecke der Schlachtung nur abgegeben, erworben, befördert oder aufbewahrt werden, wenn sie so gekennzeichnet sind, dass der Erzeugerbetrieb auch nach der Schlachtung zu ermitteln ist.
(§ 8 Kennzeichnung von Schlachttieren)

Tierschutz bei Tiertransporten

Der Transport der Tiere in die Schlachtstätte bedeutet für die Tiere hohen Stress. Dieser wird bereits schon beim Treiben zur Verladezone, dem Aufladen selbst, der Fahrt im Transportfahrzeug, beim gesamten Geschehen des Abladens der Tiere in der Schlachtstätte und dem Eintreiben in den Wartebereich ausgelöst. Häufig beanspruchen diese Abläufe viele Stunden bei gleichzeitig hoher Ausschüttung des Stresshormons Adrenalin und dessen negative Wirkung auf die Fleischqualität.

Der Transport von Tieren ist von der EU einheitlich in der Verordnung (EG) 1/2005 des Rates über den Schutz von Tieren beim Transport (Tierschutztransportverordnung) geregelt. Es wird wie folgt unterschieden:

Tiertransporte bis 50 Kilometer

Für Tiertransporte bis 50 Kilometer gibt es erleichterte Bedingungen für Landwirte, wenn die eigenen Tiere mit eigenen Transportmitteln in einem Umkreis von weniger als 50 Kilometer um den Betrieb transportiert werden.

Tiertransporte bis 65 Kilometer

Werden die Tiere lediglich bis 65 Kilometer vom Versandort bis zum Bestimmungsort transportiert, so brauchen diese Transporteure keine eigene Zulassung nach der Verordnung und der Fahrer und Betreuer keine gesonderten Befähigungsnachweise.

Tiertransporte ab 65 Kilometer bis zu acht Stunden

Tiertransporte ab einer Entfernung von 65 Kilometern vom Versandort bis zum Bestimmungsort dürfen nur von Transporteuren durchgeführt werden, die eine Zulassung nach Artikel 10 oder Artikel 11 der Verordnung besitzen.

Rechtlich gefordertes Mindestmaß beim Tiertransport:

Kategorie	Ungefähres Gewicht (in kg)	Fläche in m ² /Tier
Zuchtkälber	50 kg	0,30-0,40 m ² /Tier
Ausgewachsene Rinder	550 kg	1,30-1,60 m ² /Tier
Geschorene Schafe und Lämmer ab 26 kg	<55 kg	0,20-0,30 m ² /Tier
Ungeschorene Schafe	<55 kg	0,30-0,40 m ² /Tier
Hochtrchtige Mutterschafe	<55 kg	0,40-0,50 m ² /Tier
Ziegen	<55 kg	0,20-0,30 m ² /Tier
Hochtrchtige Ziegen	<55 kg	0,40-0,50 m ² /Tier

Alle Schweine müssen mindestens liegen und in ihrer natürlichen Haltung stehen können. Als Mindestanforderung darf die Ladedichte bei Schweinen mit einem Gewicht von ungefähr 100 kg beim Transport 235 kg/m² nicht überschreiten.

Qualitätsfleisch – was ist das?

Fleisch wird oftmals als sogenanntes Qualitätsfleisch oder Premiumfleisch bezeichnet und entsprechend beworben, mit dem Ziel über die besondere Qualität höhere Preise im Verkauf zu erzielen. Es stellt sich die Frage, was ist damit gemeint und welche Kriterien werden zu Grunde gelegt?

Schaut man sich Qualitätskriterien für ausgelobte Fleischprodukte genauer an, findet sich darunter oftmals eine lose Zusammenstellung von verschiedensten Beschreibungen, die meist der Produktion zuzuordnen sind. Genannt werden artgerechte Haltungsformen wie Weidegang, Stroh im Liegebereich, Rückverfolgbarkeit der Produktionskette, heimische Futtermittel und Ähnliches.

Bei den gefährdeten Nutztierassen spielt die Bezeichnung Qualitätsfleisch eine bedeutende Rolle in der Vermarktung.

Der Bezug zur Qualität wird meist über die besondere Haltungsweise hergestellt. Zum einen können dies besondere Formen der Tierhaltung wie Weidehaltung auf extensiven Grünlandstandorten bei Schafen und Rindern, die Nutzung von Grenzertragsstandorten bei Schafen und Ziegen, die Einbindung von Weidetieren in den Naturschutz oder auch besondere Formen von Gruppenhaltungen im Bereich der Schweine sein. Alte Nutztierassen sind auch gefragt als Spezialisten in der Pflege von Weinbergen, alpinen Standorten oder im Bereich des Moorschutzes.

Welchen Einfluss diese besonderen Haltungsformen auf die Fleischqualität im Einzelnen hat, lässt sich nur schwer darstellen. Für alle Tiere aus extensiven Haltungen zutreffend ist, dass die Mastdauer gegenüber den Tieren aus der Intensivtierhaltung doppelt so lange dauert, wodurch mehr Zeit für ein langsames Muskelwachstum und die Einlagerung von intramuskulärem Fett zur Verfügung steht, was die Fleischqualität positiv beeinflusst.



Grillgut wie Würste, Burger und Koteletts werden saisonal gut nachgefragt



Fotos: Feldmann, Kraft

Qualitätskriterien für Fleisch

Hinterwälder Rinder stammen aus dem Schwarzwald, wo sie traditionell die steilen Allmendweiden beweideten.
Foto: Feldmann



Im Bereich des Fleischerhandwerks werden die Qualitätskriterien für Fleisch den Kategorien der subjektiven und objektiven Qualitätskriterien zugeordnet:

Objektive Qualitätskriterien	Subjektive Qualitätskrit.
Sensorisch: Geruch, Geschmack, Farbe, Textur	Farbe
Ernährungsphysiologisch: Gehalt an Nährstoffen, Eiweiß, Vitamine, Mineralstoffe, Fett, Fettsäuren	Struktur
Hygienisch-toxikologisch: Rückstände, mikrobiologische Belastungen	Marmorierung
Verarbeitungstechnologisch: Anteil an Binde- und Fettgewebe, Glykogengehalt, Wasserbindevermögen	Safthaltevermögen
	Zartheit

Quelle: (Omlor, 2010)

Die objektiven Qualitätskriterien werden sehr stark von der Tierart, vom jeweiligen Einzeltier, der Haltungsform und dem vor- und nachgelagerten Bereich des Schlachtprozesses beeinflusst.

Für Rindfleisch gilt, dass das Alter, das Geschlecht und die Rasse große Unterschiede in Bezug auf die Zartheit, Geschmack, Saftigkeit und die Verwendung des Fleisches hat. Generell gilt, dass fettmarmoriertes Fleisch, d.h. Fleisch das von feinen Fettärdchen durchzogen ist, beim Garen zarter wird und schmackhafter ist.

(Jakob, 2019)

Die Einflussfaktoren auf die objektive Fleischqualität sind:

(nach Omlor, 2010)

Rasse

Zwischen den einzelnen Rassen einer Tierart bestehen große Unterschiede hinsichtlich der Fleischqualität. Diese wird züchterisch (Mehrnutzung oder Einnutzung), durch die Fütterung und die Haltungsform beeinflusst.



Geschlecht

Bei Schweinen gibt es wenig Unterschiede zwischen weiblichen und männlichen kastrierten Schweinen. Bullen haben einen höheren Bindegewebsanteil (= zäher), schnelleres Muskelwachstum (= weniger Fett-einlagerung und Fettanlagerung) als weibliche Tiere.



Alter

Je älter die Tiere sind, desto höher ist der Bindegewebsanteil (= zäher) und der Fettanteil.



Fütterung/Mast

Kraftfutter beschleunigt das Muskelwachstum und bewirkt gleichzeitig Wassereinlagerung, ungesättigte Fettsäuren erzeugen weichen Speck. Empfehlenswert zur Erzeugung von Qualitätsfleisch ist der tägliche Weidegang.



Transport

Stress während des Transportes führt zu Absinken des Glykogenspiegels und damit zu ungenügender Säurebildung und minderer Fleischqualität.



Schlachtung

Stress bei der Schlachtung führt zu Absinken des Glykogenspiegels und mindert die Fleischqualität. Die Keimbelastung muss durch weitreichende Hygienemaßnahmen möglichst gering gehalten werden.



Marmorierung des Fleisches

Intramuskuläres Fett im Fleisch gilt als Geschmacksträger und ist ein Qualitätsmerkmal, das unter anderem von der Rasse abhängt.



pH-Wert-Verlauf

Während der Reifung sinkt der pH-Wert, was sich positiv auf die Zartheit des Fleisches auswirkt. Dies ist abhängig vom Glycogen im Blut.

Reifung

Die Länge des Abhängens des Fleisches hat großen Einfluss auf die Zartheit (pH-Wert). Bei Qualitätsfleisch werden die Reifezeiten immer weiter verlängert (z.B. Dry-Aged Meat)



Schnittführung

Zerlegen des Schlachtkörpers entsprechend des Muskelverlaufs (gleiche Zartheit und Garzeit). Durch gute Schnittführung lassen sich viele wertvolle Teilstücke gewinnen und höhere Preise erzielen.



Zur Herstellung von hochwertigen Fleischprodukten sind alle aufgeführten Einflussfaktoren gleichermaßen wichtig und sollten entsprechend beachtet werden. Im eigentlichen Sinne müsste von Fleischqualität gesprochen werden, da diese die Gesamtheit von Eigenschaften und Merkmalen eines Produktes beschreibt.



Zerlegung des Schlachtkörpers

In den Schlachtbetrieben wird die behördliche Tierbeschau durchgeführt, die Betäubung, das Töten, das Ausbluten, das Ausnehmen, Enthäuten und das kontrollierte Kühlen des Schlachtkörpers.

Die Bewertung des Schlachtkörpers erfolgt EU-weit durch behördlich zugelassene Klassifizierer, die am Schlachthof die Bewertung jedes einzelnen Tieres durchführen und über den Klassifizierungsstempel in blauer Farbe ersichtlich machen.

In die Bewertung beim Rindfleisch fließen die Kategorie (Alter und Geschlecht), die Handelsklassen Fleischigkeit (Ausbildung fleischtragender Teile) Keule, Rücken, Bug und Hals sowie die Einteilung nach Fettabdeckung ein.

Alter und Geschlecht der Tiere spielen eine wichtige Rolle (*Jakob 2010*) hinsichtlich:

- Muskelmasse (Fleischigkeit)
- Fleischverteilung
- Knochenbau
- Verknöcherung
- Faserstruktur
- Fleischfarbe
- Marmorierung
- Fettfarbe
- Zartheit und Saftigkeit

Der Schlachtkörper wird nach entsprechenden Zerlegungsmethoden, beispielsweise dem Schweizer Schnitt bei Rind und Kalb, fachgerecht in die Einzelteile entsprechend der Muskelstücke und weitestgehend ohne Fettauflage zerlegt.

Bei der Zerlegung des Schlachtkörpers wird in **Grobzerlegung und Feinzerlegung** unterschieden. Wichtig im Voraus ist ein **gut geschulter Blick** auf das ganze Tier. Der Metzger kann mit den sogenannten **Metzgergriffen** an Schulter, Brust, Bauch, Rippe, Lende, Hüfte und Schwanz am lebenden Tier sehr gut einschätzen, wie die Fleischbeschaffenheit ist und kann dadurch die Schnittführung und Verwendungsmöglichkeit des Tieres einordnen.

Bei der Schlachtung selbst ist auf folgende Punkte zu achten:

(nach *Naturland Richtlinien Verarbeitung 2009*)

- Sauberes Ausschachten der Tierkörper
- Einwandfreie Hygienebedingungen im Betrieb und beim Personal
- Sachgerechte Temperaturführung im Schlachtbetrieb mit Protokoll
- Trennen der reinen und der unreinen Seite des Schlachtkörpers
- Abhängen beim Schwein mindestens 1 Tag
- Abhängen beim Rind mindestens 10 Tage
- Transport der Schlachtkörper nur unter Einhaltung der Kühlkette (Kerntemperatur unter 7°C)
- Warmes Fleisch nur über kurze Strecken

Produkte „From Nose to Tail“ Produkte von der Nase bis zum Schwanz

Was früher bei den traditionellen Hausschlachtungen oberste Priorität hatte, ist heute mehr und mehr dem einseitigen Konsum zum Opfer gefallen – die Verwertung möglichst des ganzen Tieres „From Nose to Tail“.

Je nach Tierart werden heutzutage üblicherweise nur 40 - 55 % des Schlachtkörpers zur Ernährung verwendet, nur etwa 1/3 sind reines Muskelfleisch, was sich sehr einfach und gut vermarkten lässt (BUND 2018).

Nahezu 60 % des Schlachtkörpers wird in andere Länder exportiert, als Tierfutter genutzt oder anderweitig eingesetzt.

Vor allem kleinere Metzgereien, schlagen hier einen anderen Weg ein und wollen sich damit auch von den Angeboten der Discounter absetzen.

Sie bieten vermehrt wieder Innereien und andere Schlachtprodukte wie Ochsenchwanz, Schweinezunge oder Rinderbacken an, womit sich der Grad der verwerteten Teilstücke deutlich erhöht. Wer kennt noch Regionalgerichte wie Fränkische Schnickerli in Soße, Berliner Schnitzel, den Saumagen, Kutteln aus dem Rinderpansen, Karkasse aus dem Huhn oder den Saumagen?

Für interessierte Kunden wird es langsam wieder einfacher, diese Schlachtprodukte käuflich zu erwerben und aus der großen Vielfalt an traditionellen aber auch zusehends neueren Rezepten das Passende auszuwählen zu können.

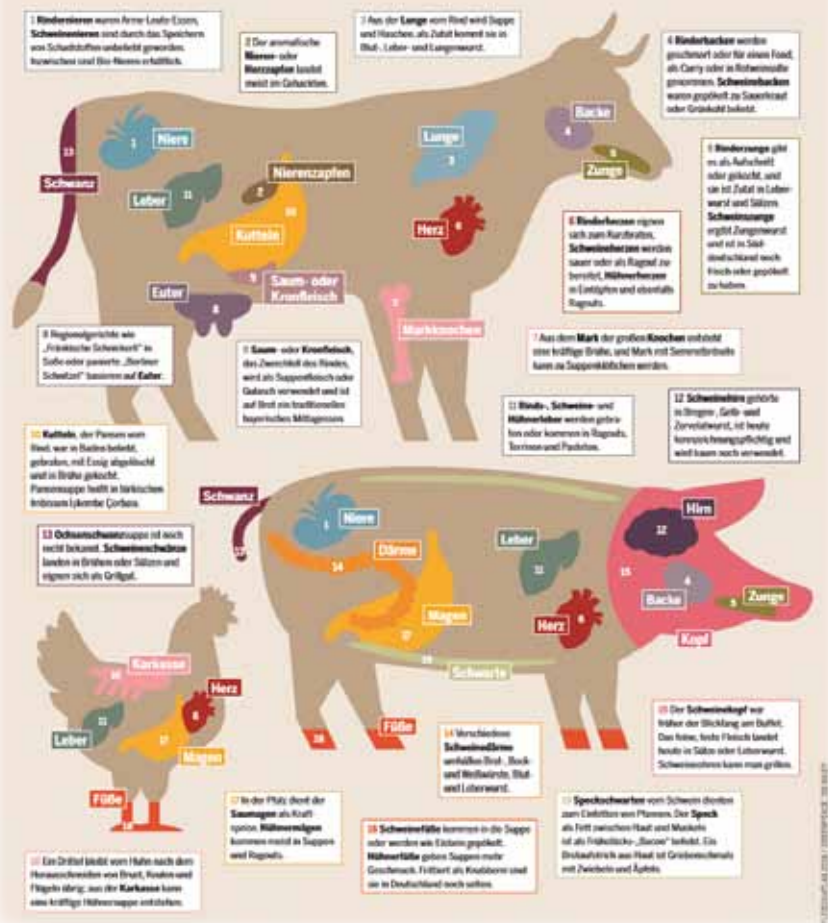


Limpurger Färsen zerlegt nach bester fachlicher Praxis

Foto: Feldmann

DELIKATESSEN VON FRÜHER

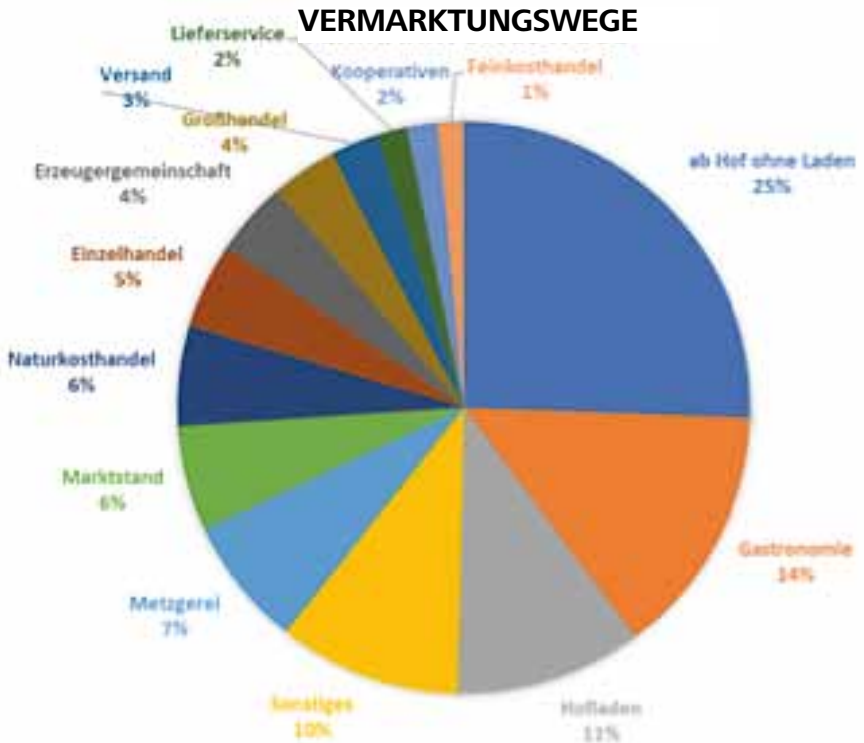
Aus dem Schlachthaus, aber kein Fleisch: Greenpeace hat fast vergessene Produkte von Rind, Schwein und Huhn zusammengestellt.



Delikatessen von früher - fast vergessene Produkte von Rind, Schwein und Huhn (Heinrich-Böll Stiftung 2018)

Die Vermarktungswege gefährdeter Nutztierassen

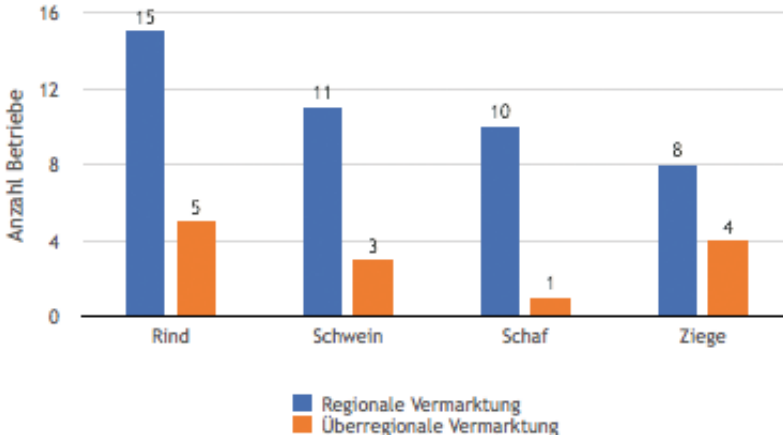
Bei einer Status-Quo-Recherche der GEH zur Vermarktung gefährdeter Nutztierassen aus dem Jahr 2017 wurden Tierhalter mit gefährdeten Rassen zu ihren Vermarktungswegen für ihre Fleischprodukte befragt. Es zeigt sich, dass 25 % der Produkte ab Hof ohne Laden verkauft werden, 11 % über den eigenen Hofladen, 6 % über einen Marktstand und 3 % über den Online-Verkauf. Der Bereich der Selbst- oder Direktvermarktung mit 47 % der verkauften Produkte ist somit das wichtigste Standbein, auf das die Tierhalter setzen.



Grafik: Vermarktungswege von Tierhaltern mit gefährdeten Nutztierassen
(Mehrfachnennungen sind möglich)

In der Grafik ist zu erkennen, dass die Tierhalter gefährdeter Nutztierassen knapp die Hälfte ihrer Produkte selbst vermarkten. Dementsprechend überwiegt auch der Anteil der regionalen Vermarktungswege bei den Tierarten Rind, Schwein, Schaf und Ziege gegenüber der überregionalen Vermarktung der Produkte.

VERMARKTUNGSWEGE



Grafik: Anteile der regionalen und der überregionalen Vermarktungswege von Tierhaltern mit gefährdeten Nutztierassen (*Mehrfachnennungen sind möglich*)

Zulassungspflicht für Betriebe mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Direktvermarktende Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs bearbeiten, verarbeiten und in den Verkehr bringen (wie Fleisch, Geflügel- und Hasenfleisch, Milch, Eier, Fische, Honig ...), müssen von der zuständigen Behörde zugelassen sein.

Ausnahme: Sie erhalten eine Befreiung, wenn sie nicht mehr als ein Drittel der Produktionsmenge an andere Betriebe des Einzelhandels (zum Beispiel an Großküchen, Gastronomie und andere) weitergeben.

Wie alle Lebensmittelunternehmen unterliegen auch die landwirtschaftlichen Betriebe dem EU-Hygienericht (Tierlebensmittelhygieneverordnung (TierLMHV)). Sie haben auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen einschließlich der Primärproduktion dafür Sorge zu tragen, dass die von ihnen in Verkehr gebrachten Lebensmittel sicher sind. Lebensmittel gelten unter anderem dann als nicht sicher, wenn sie gesundheitsschädlich oder aufgrund von Verunreinigung oder Verderb für den Verzehr ungeeignet sind.

Wer plant, einen Hofladen im eigenen Betrieb zu eröffnen ist mit diversen Gesetzen konfrontiert, die einzuhalten sind und über deren Änderungen sich die Betreiber jeweils aktuell informieren und entsprechende Nachbesserungen tätigen müssen. Relevant sind hier die jeweiligen Maßnahmen aus den Gesetzen zum Mess- und Eichwesen, zum unlauteren Wettbewerb, über den Verkehr mit Lebensmitteln etc., zur Gewerbeordnung, Lebensmittelhygiene-Verordnung, Lebensmittelkennzeichnungsverordnung oder der Preisangebe-Verordnung (*Gutjahr 2010*). Bei den Planungen ist der enge Kontakt mit der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde oder dem Veterinäramt anzuraten.

Alternative Schlachtmethoden

Es wurden schon lange Alternativen zu Schlachtungen in Schlachthöfen oder in Metzgereien gesucht, die den Tieren das Verladen, den Transport und das Abladen im Schlachtbereich mit vielen fremden Geräuschen und Gerüchen ersparen könnten. Es gibt inzwischen verschiedene Konzepte, die in den letzten Jahren entwickelt wurden und auch die EU-Vorschriften erfüllen können.

Die Hofschlachtung ist sicherlich die klassischste Methode, die vor allem im aufkommenden Ökolandbau in den 1980er Jahren in Verbindung mit der Direktvermarktung und ab Hof Verkauf verbreitet war. Die Tiere werden nicht durch längere Fahrten aus ihrem bekannten Lebensumfeld herausholt. Die gesetzlichen Auflagen für die Betriebe sind recht hoch und die Genehmigungsphase bis hin zur ersten Inbetriebnahme auch sehr zeitaufwendig. Leider zeigte sich, dass die Betriebe, sobald es Veränderungen in der Gesetzgebung mit kleineren oder auch größeren Anpassungen gibt, häufig aus finanziellen Gründen nicht in der Lage sind, diese umzusetzen. Inzwischen stehen viele Gebäude mit hofeigenen Schlachträumen leer und werden eventuell nur noch zur Kühlung eingesetzt.

Der Weideschuss ist eine Schlachtmethode, die es dem Tierhalter ermöglicht, die Tiere ohne Treiben, Fangen oder Fahren auf der Weide und damit aus der Herde heraus durch Kopfschuss zu töten. Nach dem Ausbluten in eine Wanne muss das Tier innerhalb einer Stunde zu einem Schlachtbetrieb verbracht werden. Dies erfordert eine gute Logistik in den Abläufen. Der Weideschuss wird als die beste Methode für das Tier angesehen. Rechtlich ist der Weideschuss jedoch nur für Rinder genehmigt, die das ganze Jahr auf der Weide sind und keine Stallphase haben.

Die teilmobile Schlachtung ist eine weitere Methode, die auch für Tiere mit temporären Stallaufhalten gestattet ist. Das Töten der Tiere wird in einem Fanggitter auf der Weide durchgeführt. Danach wird der Schlachtkörper in einen geschlossenen Anhänger gezogen, kann dort ausgeblutet und anschließend innerhalb einer Stunde in ein Schlachthaus oder zum Metzger zum Zerlegen verbracht werden (*Rockenfeller 2017 und Schiffer 2011*).

Ein mobiles Schlachtsystem bieten neuerdings Metzger ihren Kunden an, mit dem sie den gesamten Ablauf von der Schlachtung bis zu den fertigen Produkten mit mobilen Einheiten auf dem Hof des Tierhalters durchführen. Die Schlachtung des Tieres erfolgt im eigenen Stall, von wo es dann zum Ausbluten, Ausnehmen und Abhäuten in einen Hänger verbracht wird. Ein mobiles Kühlhaus verbleibt während der Reifephase so lange auf dem Hof, bis in der mobilen Zerlege- und Verarbeitungseinheit die gewünschte Produktpalette bis hin zum Verpacken hergestellt werden kann.

Ein Beispiel zu Schlachtstätten der Thüringer Landgesellschaft mbH

Ausgelöst durch die Schließung eines größeren Schlachthofes in Thüringen wurde nach Lösungen für eine Alternative gesucht, damit den Tieren nicht zu weite Transporte zugemutet werden müssen.

In einer Studie sollte erhoben werden, wo und welcher Bedarf an Schlachtstätten tatsächlich besteht und inwieweit regionale Wertschöpfungsketten genutzt bzw. ausgebaut werden können. Ein wesentlicher Aspekt stellte die Optimierung von Lebendtiertransporten in Hinblick auf das Tierwohl dar und die Stärkung regionaler handwerklicher Strukturen.

Zur Verbesserung der Situation werden 4 Lösungsansätze aufgezeigt
(nach Thüringer Landgesellschaft mbH 2019)

- 1. Weiterbildung** durch Verbesserung des Know-hows zur Schlachtung und Beleuchten der Thematik mit Expertenwissen
- 2. Einrichten eines ausführlichen Verzeichnisses von Lohnschlachtstätten** mit entsprechenden Hinweisen zu den Tierarten, zusätzlichen Dienstleistungen, Öko-Anerkennung etc..
- 3. Mobile Schlachtung und Klärung der gesetzlichen Auflagen**
- 4. Regionale Schlachtstätten mit mehreren Direktvermarktern betreiben** sowie gegebenenfalls Reaktivierung bereits geschlossener kleiner Schlachtstätten



Literatur

BMEL 2019: EU-Verordnung über den Schutz von Tieren beim Transport.

In: https://www.bmel.de/DE/Tier/Tierschutz/_texte/EU-TierschutztransportVO.html

Zuletzt geprüft 21.11.2019

BMEL 2019: Anforderungen an die Lebensmittelhygiene in Primärerzeugung, Produktion, Verarbeitung und Vertrieb. In: https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/_Texte/LebensmittelhygienemHandel.html Zuletzt geprüft 18.11.2019

Bundesgesetzblatt (2005): Gesetz zur Neuordnung des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts.

Bundesgesetzblatt Jahrgang 2005 Teil I vom 06. September 2005.

In: <https://www.daten.vetion.de/gesetze/Gesetzestexte/FlHG.htm?mainPage=1> Zuletzt geprüft 19.11.2019

Deutscher Bundestag (2017): Tierschutz bei der Tötung von Nutztieren. Antwort der Bundesregierung auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Friedrich Ostendorff, Nicole Maisch, Bärbel Höhn, weiterer Abgeordneter und der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN, – Drucksache18/12519.

In: <http://dip21.bundestag.de/dip21/btd/18/125/1812519.pdf> Zuletzt geprüft 29.10.2019

EU-Amtsblatt (2005): Verordnung (EG) Nr. 1/2005 über den Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängenden Vorgängen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/432/EWG und 93/119/EG und der Verordnung (EG) Nr. 1255/97. In: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX:32005R0001> Zuletzt geprüft 23.11.2019

Fink-Keßler, Andrea und Müller, Hans-Jürgen (2010): Entwicklung von Hilfestellungen zur Umsetzung der Anforderungen der Hygieneverordnungen durch die handwerklichen Bio-Fleischverarbeiter.

In: <https://orgprints.org/17298/> Zuletzt geprüft 17.11.2019

Fleischwirtschaft (2017): Regionale Schlachtstätten - Schlachter brauchen Solidarität von Politik und Verarbeitern. In: <https://www.fleischwirtschaft.de/wirtschaft/kommentare/Regionale-Schlachtstaetten-Schlachter-brauchen-Solidaritaet-von-Politik-und-Verarbeitern-35921> Zuletzt geprüft 08.12.2019

Gahm B. (2015): Hausschlachten - Traditionelles Schlachten, Zerlegen, Würsten.

6. Auflage Ulmer-Verlag, Stuttgart

Gutjahr A. (2010): 1 x 1 der Selbstvermarktung – Ländliche Produkte erfolgreich verkaufen.

Oertel + Spörer-Verlag, Reutlingen

Heinrich-Böll Stiftung, BUND, Le Monde Diplomatique (2018):

Der Fleischatlas - Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel, S. 19

Hoffmann, K. (1973): Was ist Fleischqualität? Fleischwirtschaft 53, 485.

Jakob H. (2010): Beurteilen und Zerlegen von Rind. Wissenstransfer Öko-Rinderhaltung.

In: http://www.ekoconnect.org/tl_files/eko/p/Projekte/Wissenstransfer_Oeko_Rinderhaltung/Skript_Hermann_Jakob.pdf Zuletzt geprüft 21.11.2019

Kürten, A. (2019): Der mobile Metzger aus dem Bergischen Land.

In: <https://www.mobilermetzger.de/>, Zuletzt geprüft 22.11.2019

Omlor, M.: Fleischqualität B1 Schlachttiere, Informationsmaterialien über den ökologischen Landbau und zur Verarbeitung ökologischer Erzeugnisse für die Aus- und Weiterbildung im Ernährungshandwerk und in der Ernährungswirtschaft. In: https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/oeko_lehrmittel/Ernaehrungswirtschaft/Fleischerhandwerk/fl_modul_b/fl_b_01/flmb01_06_2010.pdf Zuletzt geprüft 01.12.2019

Thüringer Landgesellschaft mbH (2019): Schlachtstättenfinder. In: <https://www.schlachtstaettenfinder-thueringen.de/zum-thema/schlachtstaettenstudie/> Zuletzt geprüft 02.12.2019

Beispiele aus der Vermarktung gefährdeter Nutztierassen



Wurst vom Bentheimer Landschaf



Limpurger Weideochse in Dosenkonserve



Information für interessierte Kundschaft



Qualitätsfleisch vom Limpurger Rind



Vorschriftsmäßiges Etikett



„Ahle Wurst“ im Supermarkt-Sortiment



Quelle (Oster, 2010)



Dosenwurst vom Schwäbisch Hällischen Schwein



Etikett mit Logo zur Wiedererkennung



Filet vom Limpurger Weideochsen



Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH)