



# Kugelschuss auf der Weide

Landwirte sind schon lange der Meinung, dass nicht nur die Genetik und die Fütterung, sondern auch die Haltung und die Tötung von Tieren einen entscheidenden Einfluss auf die Schlachtkörperqualität – und damit auf die Qualität des Fleisches – haben. [VON LEA TRAMPENAU]

Der Tötungsprozess wird häufig vernachlässigt, wenn die Kriterien für eine gute Fleischqualität zur Diskussion stehen. Zum einen, weil kaum jemand, der ein Stück Fleisch isst, Details über das Töten erfahren möchte und zum anderen, weil das Töten zumeist hinter verschlossenen Türen von Schlachtkonzernen stattfindet. Nicht ohne Grund: Es ist kein schönes Geschäft.

## Die Schlachtung im Haltungsbetrieb

Auf dem Land haben sich zwar kleine Landschlachtereien gehalten, in denen keine Massentötungen von Tieren stattfinden, sondern nur wenige Tiere von Höfen der Umgebung getötet werden. Dennoch bleiben auch bei ihnen prämortale Belastungszustände in der Regel nicht aus. Um diese zu minimieren, können Landwirte ihre Tiere im Haltungsbetrieb durch den Metzger betäuben und töten lassen. Notwendig ist dafür eine Genehmigung durch die zuständige Veterinärbehörde und ein entsprechend ausgerüstetes Fahrzeug, das den hygienisch einwandfreien Transport des getöteten Tieres zum Schlachtbetrieb zur weiteren Bearbeitung gewährleistet.

## Kugelschuss auf der Weide nur mit Genehmigung

Der Kugelschuss auf der Weide – die Schussabgabe mit dem Gewehr – darf mit entsprechender Genehmigung zur Betäubung und Tötung von Rindern, die ganzjährig im Freien leben, angewandt werden. Die Rinder sind in diesem Fall keinen prämortalen Belastungszuständen ausgesetzt,

sondern werden im vertrauten Umfeld, im Herdenverband ohne Anwendung von Zwangsmaßnahmen und ohne Fixierung, betäubt und getötet. Das erfordert ein hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein des Schützen. Die Beweggründe zur Wahl des Verfahrens sind geprägt von einem hohen ethischen Anspruch, von Respekt vor dem Tier und dem Wunsch, den Tieren jegliches Leid, Schmerz und Angst in den letzten Stunden ihres Lebens zu ersparen.

Für die Anwendung dieses Verfahrens muss eine Vielzahl von Rechtsvorschriften eingehalten werden und die Erlangung einer Genehmigung wird durch unbestimmte Rechtsbegriffe erschwert: Sie können je nach Ermessen der zuständigen Behörde ausgelegt werden. So stehen Vorgaben der EU-Hygieneverordnung (nur lebende Schlachttiere dürfen in die Schlachthanlage verbracht werden) im direkten Widerspruch zu Vorgaben der EU-Tierschutzschlachtverordnung (Schuss mit einer Feuerwaffe ist für alle Arten zulässig).

Auf nationaler Ebene setzt sich der Widerspruch weiter fort: Die Tierschutzschlachtverordnung lässt den Kugelschuss auf Rinder aus ganzjähriger Freilandhaltung mit Genehmigung der zuständigen Behörde zu, die tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV) beschränkt sich auf einzelne Huftiere der Gattung Rind – sie dürfen abweichend von den Vorgaben der EU-Hygieneverordnung in

1 Anhänger der Firma ISS –  
Innovative Schlachtsysteme  
2 Handwaschbecken im  
Anhängen der Firma ISS



den Schlachtbetrieb gebracht werden, obwohl sie nicht mehr leben. Diese Formulierung lässt einen großen Interpretationsspielraum offen, den ein Landwirt, der anonym bleiben möchte, bei der Antragstellung direkt erlebte: „Ja, Sie dürfen ein Rind auf der Weide schießen, allerdings eben nur dieses eine, weil es sich nicht gut einfangen lässt, die anderen müssen lebend zum Schlachthof.“ Ein anderer Landwirt, dessen Betrieb im angrenzenden Landkreis liegt, argumentiert hingegen daraufhin so: „Ich schieße ja immer nur ein einzelnes Rind, niemals zwei Rinder gleichzeitig. Damit erfülle ich den Passus: einzelne Huftiere.“ In der Praxis fühlen sich Landwirte, die eine Genehmigung bei der zuständigen Behörde beantragen, abhängig vom Wohlwollen der Mitarbeiter. Sind sie offen für Neues und die Landwirte in der Lage, diplomatisch und überzeugend zu argumentieren, können sie Glück haben und die Genehmigung erhalten. Ist das nicht der Fall, wird sie ihnen möglicherweise verwehrt. Die Freiräume und Ermessensspielräume, die das EU-Hygienepaket bewusst gewährt, damit individuell bewertet und entschieden werden kann, führen in der Praxis zur Verunsicherung der Entscheider. Sie sind Detailvorschriften gewohnt und fühlen sich womöglich mit einem Freiraum überfordert, der Verantwortungsübernahme und intensive Auseinandersetzung mit der Thematik voraussetzt, um zu einer angemessenen Beurteilung zu gelangen.

Jene Landwirte, die den Kugelschuss als Betäubungs- und Tötungsverfahren anwenden oder anwenden wollen, haben eine Prozessqualität zum Ziel, die lückenlos ethisch vertretbar ist und eine hervorragende Schlachtkörper- sowie Fleischqualität hervorbringt. Sie übernehmen die Verantwortung für ihre Tiere bis zur Tötung. Pilotbetriebe gibt es inzwischen nicht nur in Deutschland, sondern auch in der Schweiz. In der Praxis herrschen zwei Ablaufvarianten vor: Entweder schießt der Landwirt selbst seine Tiere oder beauftragt einen Jäger, der den Schuss nach den Auflagen der Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung (TierSchlV) durchführt. Frank Grajewski aus Clenze (siehe Artikel „Kugelschuss als Alternative zum Schlachthof“) beispielsweise schießt seine Tiere selbst, Sonja Moor aus Werneuchen beauftragt für die Schussabgabe einen Jäger. Beide Betriebe – wie auch einige andere – nutzen für den Transport der auf der Weide getöteten Tiere zum Schlachtbetrieb den Anhänger der Firma ISS – Innovative Schlachtsysteme. Mit der Nutzung des Hängers werden Hygienevorschriften eingehalten – er ist mit einer Entblutwanne ausgestattet und verfügt über ein Handwaschbecken. Für den Transport zum Schlachtbetrieb bleibt den Betrieben eine Stunde Zeit.

### Einflussfaktoren auf die Fleischqualität

Mit dem Eintritt des Todes beginnt in der Muskulatur ein Ablauf chemischer, biochemischer, physikalischer und morphologischer Veränderungen. Das Muskelgewebe wandelt sich zu Fleisch. Um die sogenannte Schlachtkörperqualität zu bestimmen, werden die Beschaffenheit und

Ausformung des Schlachtkörpers und seiner Teile begutachtet, Merkmale wie Muskel-, Fett- und Gewebeanteil sowie chemische Zusammensetzung werden untersucht. Beeinflusst wird die Schlachtkörperqualität von der Genetik, der Rasse, vom Geschlecht, von der Haltung und Fütterung der Tiere, außerdem vom Schlachtalter.

Der Fleischqualität liegt die Schlachtkörperqualität zugrunde. Entscheidenden Einfluss auf die Fleischqualität haben zudem prämortale und postmortale Prozesse: die Schlachtung und die Fleischreifung. Die prämortalen Einflussfaktoren umfassen das gesamte Handling der Tiere: die Trennung von der Herde, das Verladen, der Transport, das Entladen und die Zuführung zum Betäubungsverfahren, außerdem die Betäubung und Tötung selbst. Dabei ist ein achtsamer und professioneller Umgang mit den Tieren notwendig, der qualifizierte ethologische, also verhaltensbiologische, Grundkenntnisse voraussetzt.

Werden alle Aspekte und Merkmale, die sich auf die Qualität des Fleisches auswirken, berücksichtigt, kann von Prozessqualität gesprochen werden. Die Prozessqualität berücksichtigt neben der Fleischqualität auch die Art und Weise der Fleischerzeugung, tierschutzrelevante und nicht zuletzt ethische Aspekte. Durch ein sich änderndes Verbraucherbewusstsein rückt die Prozessqualität zunehmend in den Fokus. So wird das Stück Fleisch nicht mehr allein nach den Parametern der Fleischbeschaffenheit beurteilt, sondern das Wissen um die Herkunft und den Erzeugungsprozess beeinflusst heute den Genusswert.

Diese Erfahrung mache ich fast täglich, wenn ich mit meinem Goldburger-Verkaufsoldtimer unterwegs bin. Ich verkaufe Burger mit Biofreilandrindfleisch auf privaten und gewerblichen Veranstaltungen und kommuniziere dieses Konzept der Schlachtung mit Freude. Ich beziehe mein Fleisch unter anderem von Frank Grajewski und werbe damit, dass die Tiere ohne prämortale Belastungen auf der Weide betäubt und getötet werden. Die Verbraucher honorieren das, und selbst Vegetarier, die bislang aus ethischen Gründen auf Fleischverzehr verzichteten, kommen inzwischen vorbei, um einen Burger zu genießen. ■



**KONTAKT:**  
Dipl.-Ing. Lea Trampenau  
Hindenburgstr. 23  
21335 Lüneburg  
Mobil: 0170 7532319  
trampenau@iss-tt.de  
www.innovative-schlachtsysteme.de  
www.goldburger.net