

Hof- und Weidetötung zur Fleischgewinnung

Stressarmes Töten von Rindern auf dem Landwirtschaftsbetrieb





Viele Rindviehhaltende möchten ihren Tieren den stressvollen Lebendtransport zum Schlachthof und den Aufenthalt dort ersparen. Die Tiere sollen möglichst stressfrei im vertrauten Umfeld sterben können.

Bisher haben sich in der Schweiz zwei Verfahren der Tötung von Rindern auf dem landwirtschaftlichen Betrieb zur Fleischgewinnung bewährt: die Weidetötung und die Hoftötung. Die Verfahren unterscheiden sich durch die Art und die Orte der Betäubung und der Entblutung. Als Variante der Hoftötung bietet sich die Tötung in einer mobilen Schlachteinheit an. Alle Verfahren erfordern die Zusammenarbeit mit einem zugelassenen Schlachtbetrieb. Im Februar 2024 ist die maximale Zeit zwischen Tötung und Ausweiden auf 90 Minuten verlängert worden. Dies ermöglicht eine grössere Distanz zwischen Bauernhof und Schlachtbetrieb.

Dieses Merkblatt erläutert die Hintergründe zur Tötung von Rindern auf dem Landwirtschaftsbetrieb, informiert über die gesetzlichen Rahmenbedingungen und beschreibt das Vorgehen anhand von acht Praxisbetrieben.

Inhalt

Warum auf dem Landwirtschaftsbetrieb töten? ..	3
Stress beim Rind	4
Kleine Geschichte der Schlachtung	6
Gesetzeslage	8
Methoden der Hof- und Weidetötung zur Fleischgewinnung	10
Hof- und Weidetötung in Schritten	14
Vorbereitung auf eine Hof- und Weidetötung	15
Entbluten und Töten des Schlachttieres	22
Transport des Schlachtkörpers	23
Fleischkontrolle im Schlachtbetrieb, Selbstkontrolle am Hof	25
Hof- und Weidetötung zur Fleischgewinnung anhand von Praxisbeispielen	26

Warum auf dem Landwirtschaftsbetrieb töten?

Stressvolles Verladen, Warten und Separieren

Das Verladen auf den für die meisten Rinder unbekanntem Viehtransporter, der Verlust der vertrauten Umgebung, der Transport, das Zusammentreffen mit unbekanntem Artgenossen und Menschen sowie eine neuen Umgebung lösen bei Rindern Stress aus. Dies zeigen auch Untersuchungen zu Transporten von Schlachtrindern. Aus Sicht des Tierschutzes wäre es zu begrüssen, wenn lebende Schlachttiere nicht transportiert werden müssten.

Verwendung der Begriffe «Tötung» und «Schlachtung»

Die Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle verwendet für den in diesem Merkblatt beschriebenen Vorgang zur Fleischgewinnung die Begriffe «Hoftötung» und «Weidetötung», da die Tiere nicht auf dem Hof oder auf der Weide zerlegt werden. Im EU-Recht ist Schlachtung als Tötung eines Tieres zum menschlichen Verzehr definiert. Auch in der Umgangssprache sind die Begriffe «Hofschlachtung» und «Weideschlachtung» gebräuchlich. In diesem Merkblatt verwenden wir mehrheitlich die Bezeichnungen aus der Schweizer Verordnung, aber in Einzelfällen und synonym auch die Begriffe «Hofschlachtung» und «Weideschlachtung».

Auch die letzten Stunden am Schlachthof können für die Rinder sehr belastend sein, wobei die industrielle Schlachtung im Grossbetrieb für die Tiere nicht unbedingt stressvoller sein muss als die Schlachtung im kleinen Schlachtbetrieb. Entscheidend für das Wohlbefinden der Tiere ist – neben anderen Faktoren – der Umgang des Schlachthofpersonals mit den Rindern.

Für Rinder besonders stressvoll ist die Separierung eines Einzeltieres von ihm bekannten Artgenossen. Dies gilt auch für die Tötung auf dem Hof, wenn ein einzelnes Tier für die Schlachtung von den anderen Rindern getrennt wird.

Verantwortung für das Tierwohl

Die Schweizer Verordnung zum Tierschutz beim Schlachten legt fest, wie die Tiere auf dem Schlachthof angenommen, untergebracht, getrieben, betäubt und durch Blutentzug getötet werden müssen. Eine vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV 2020 veröffentlichte Studie zur Schlachthofkontrolle¹ kommt zum Schluss, dass die Verordnung auf vielen Schlachthöfen nicht genügend eingehalten wird. In einer Studie des FiBL vom Jahr 2023² wurden grosse Unterschiede in den stressanzeigenden Parametern im Blut von im Schlachthof geschlachteten und auf dem landwirtschaftlichen Betrieb getöteten Tieren festgestellt. Während letztere Cortisolwerte im Blut nahe am Normalzustand hatten, waren die Cortisolwerte der Tiere im Schlachthof zwanzig mal höher. Ähnliche Ergebnisse liessen sich auch bei einem Vergleich zwischen Weideschuss und Schlachtungen im Schlachthof bei einer Studie aus dem Jahr 2017³ feststellen.

Es besteht ein gesellschaftlicher Konsens, dass das Tierwohl zu achten und der Stress der Tiere zu minimieren sei. Dies gilt auch für die Schlachtung. Die Schlachtung auf dem landwirtschaftlichen Betrieb ist der Königsweg dafür, weil die Tiere am wenigsten Stress haben². Aber auch auf den Schlachthöfen und beim Transport kann und muss weiter daran gearbeitet werden, den Stress der Tiere zu reduzieren und das Tierwohl zu verbessern. Dies kommt letztlich allen zugute, weil der Stress für Mensch und Tier geringer und die Fleischqualität besser wird.

Gesetzliche Regelungen zum Transport

- Nur fachkundige oder ausreichend instruierte Personen dürfen Tiere führen, treiben oder ein- und ausladen (TSchV Art. 157, Abs. 1).
- Die reine Fahrzeit ab Verladeplatz ist auf maximal 6 Stunden beschränkt (TSchV Art. 7). Die maximal erlaubte Gesamttransportzeit mit Pausen und Aufladen beträgt 8 Stunden.
- Wird das Tier oder die Tiergruppe auf einem Verladeplatz ausgeladen und mindestens 2 Stunden unter Bedingungen nach Anhang 1 der Tierschutzverordnung aufgestellt (korrektes Klima, Futter, Wasser, Melken, etc.), beginnt die Fahrzeit danach wieder bei null.

Stress beim Rind

Rinder sind Flucht- und Beutetiere. Sie versuchen, eine Verletzung oder einen Erschöpfungszustand vor Raubtieren zu verbergen, denn laute Schmerzáusserungen würden deren Aufmerksamkeit auf sich ziehen.

Auch das Hausrind zeigt nur undeutliche Schmerz- und Stressanzeichen. Diese typische Eigenschaft der Beutetiere führt leider oft dazu, dass ihr Leiden unterschätzt und ihre Leidensfähigkeit überstrapaziert wird.

Das Verladen auf den Transporter löst gemäss Untersuchungen von sämtlichen Prozessschritten vom Hof bis in den Schlachthof den grössten Stress beim Rind aus⁴. Der Blutcortisolwert und die Herzfrequenz können dabei um über 80 % ansteigen.

Auch der Transport selbst ist stressvoll. Neben der Dauer sind die Beschaffenheit der Transportstrecke (steil, kurvenreich, gerade) und der Fahrstil der steuernden Person von Bedeutung⁵.

Vorahnung auf den Tod?

Bisher ist umstritten, ob die wartenden Rinder am Schlachthof den nahenden Tod ahnen. Gestresste Rinder scheiden körpereigene Botenstoffe im Urin, Kot, Schweiß und Blut aus. Es wird vermutet, dass nachfolgende Tiere diese Signale als Warnung wahrnehmen. Demnach würden Tiere am Schlachthof nicht generell durch das Wahrnehmen des Blutes anderer Rinder gestresst, sondern nur dann, wenn sich darin die Information von gestressten Tieren verbirgt. Gerade bei Rindern, die wie viele andere Wirbeltiere mit einem zusätzlichen Riechorgan – dem Vomeronasalen oder Jakobson'schen Organ – ausgestattet sind, erscheint dies möglich.

Wie Stress beim Rind messen?

- **Stressparameter im Stichblut:** Bei Schlachtieren lässt sich das Stichblut nach dem Entbluteschnitt untersuchen.
- **Cortisolgehalt im Blut:** Je höher der Wert des Stresshormons im Blut ist, desto stärker ist der vom Tier erlebte Stress.
- **Laktatgehalt im Blut:** Ein hoher Laktatwert im Blut ist in der Regel ein Hinweis für starke physische oder psychische Belastung (Stress).
- **Stressparameter in Kot, Harn und Speichel:** Der Cortisolgehalt kann auch im Kot, Harn und Speichel untersucht werden.
- **Cortisolgehalt des Haars:** Der Cortisolgehalt im Haar gibt Auskunft über Stress, der vor mehreren Tagen oder Wochen erlebt wurde.
- **Verhaltensparameter:** Stress ist auch anhand des Verhaltens oder mit Hilfe von Pedometern oder mit Herzfrequenzmessgeräten erfassbar.
- **Lautäusserungen:** Die bekannte Tierwissenschaftlerin Temple Grandin aus den USA hat die Lautäusserung der Tiere als stressanzeigenden Parameter eingeführt. Seither dienen Lautäusserungen der Identifikation von Problemen im Umgang mit den Tieren und baulichen/technischen Defiziten auf Schlachthöfen.

Die Hauptursachen für Lautäusserungen beim Rind sind:

- Treibwege mit ungünstigem Lichteinfall, Hindernissen, glitschiger Oberfläche und rechten Winkeln
- Einsatz des Elektroviethreibers
- Schmerzhaftes Fixieren
- Mischen von Tieren verschiedener Herkünfte im Wartebereich am Schlachthof
- Junge, z. B. frisch abgesetzte Tiere, die alleine sind

Temple Grandin stellte in Studien fest, dass bei 99 % der Lautäusserungen ein mangelhafter Umgang mit den Tieren ausschlaggebend war, wobei der Cortisolgehalt im Blut mit der Anzahl der Lautäusserungen korrelierte⁶. Die Aussagekraft dieses Parameters ist stark, da Rinder von Natur aus nur in Ausnahmesituationen vokal aktiv werden.

Geringere Fleischqualität bei Stress

Besonders der Stress, den die Tiere vor der Schlachtung erleben, kann sich messbar negativ auf die Qualität des Fleisches auswirken. Ein schonender Umgang mit den Schlachttieren ist somit nicht nur aus ethischen, sondern auch aus qualitätsbezogenen und wirtschaftlichen Überlegungen notwendig.

Einer der häufigsten Mängel der Fleischqualität von Rindern ist das sogenannte DFD-Fleisch (dark = dunkel, firm = fest, dry = trocken), welches auch als «dark cutting beef» (DCB) bezeichnet wird. DFD oder DCB entsteht, wenn zum Zeitpunkt des Schlachtens aufgrund von körperlichen Belastungen (z. B. Nüchternung, Erschöpfung oder Stress) die Muskelglykogenreserven grösstenteils aufgebraucht wurden. Eine in der Folge unzureichende Laktatbildung führt zu einem hohen pH-Wert im Muskel (6,2 und höher) 24 Stunden nach der Schlachtung, wogegen der optimale pH-Wert bei 5,4–5,5 liegt.

Ein hoher pH-Wert verhindert die Reifung des Fleisches: Es wird fest, die Oberfläche trocken, klebrig oder auch schmierig und nach der Zubereitung zäh. Solches Fleisch ist besonders anfällig für mikrobiellen Verderb und für die Fleischverarbeitung von eher geringem Wert.

Ein Versuch des FiBL hat gezeigt, dass der Cortisolgehalt im Stichblut mit der Scherkraft des Fleisches (ein Parameter zur Messung der Zartheit) korreliert⁷.



DFD-Fleisch ist fest, die Oberfläche ist trocken, klebrig oder auch schmierig. Ein weiteres Erkennungsmerkmal ist seine dunkle Farbe.



Rindern ist es angeboren, Stress und Schmerz zu verbergen. Deshalb wird ihr Leiden häufig unterschätzt und ihre Leidensfähigkeit überstrapaziert.

- 1 BLV, Bestimmungen zu den Schlachtbetrieben. Verfügbar auf blv.admin.ch > Lebensmittel und Ernährung > Lebensmittelsicherheit > Verantwortung > [Schlachtbetriebe](#)
- 2 Spengler Neff A., Probst J.K., Knösel M. (2023): Hofötung – weniger Stress, mehr Tierwohl. *Agrarforschung Schweiz* 14: 90-95, DOI: [10.34776/afs14-90](https://doi.org/10.34776/afs14-90)
- 3 Probst J., Meili E., Spengler Neff A. (2017): Auswirkungen von Stressoren vor der Schlachtung auf Rinder bei zwei verschiedenen Schlachtmethoden (Bolzenschuss im kleinen Schlachthof und Kugelschuss auf der Weide) 14. Wissenschaftstagung zum ökologischen Landbau. Verfügbar auf orgprints.org
- 4 Bulitta F., Messmer S., Gebresenbet G. (2015): Effect of Transport Time of up to 12 Hours on Welfare of Cows and Bulls, *Journal of Service Science and Management*, 8, 161-182, DOI: [10.4236/jssm.2015.82019](https://doi.org/10.4236/jssm.2015.82019)
- 5 Damtew A., Erega Y., Ebrahim H., Tsegaye S., Msigie D. (2018): The Effect of long Distance Transportation Stress on Cattle: a Review, *Journal of Scientific & Technical Research* 3(3), DOI: [10.26717/BJSTR.2018.03.000908](https://doi.org/10.26717/BJSTR.2018.03.000908)
- 6 Grandin T. (2012): Developing measures to audit welfare of cattle and pigs at slaughter *Animal Welfare* 21, 351-356, DOI: [10.7120/09627286.21.3.351](https://doi.org/10.7120/09627286.21.3.351)
- 7 Probst J., Spengler Neff a., Leiber F., Kreuzer M., Hilman E. (2012): Gentle touching in early life reduces avoidance distance and slaughter stress in beef cattle, *Applied Animal Behaviour Science*, 139, 42-49, DOI: [10.1016/j.applanim.2012.03.002](https://doi.org/10.1016/j.applanim.2012.03.002)

Kleine Geschichte der Schlachtung

Von der Schlachtung auf dem Hof hin zu grossen Schlachthöfen

Lange gehörte das Halten und Schlachten von Tieren zum Alltag der Menschen. Dies begann sich in Europa zu ändern, als Napoleon I. am Anfang des 17. Jahrhunderts in Paris den Bau von staatlichen Zentralschlachthöfen anordnete. Diese wurden zum Vorbild für die benachbarten Länder.

Bis ins 19. Jahrhundert lagen die Schlachthöfe in den Zentren der grossen Städte, meist direkt an Flüssen, da zum Reinigen der Schlachträume und Beseitigen der Abfälle viel Wasser gebraucht wurde. Ab der Mitte des 19. Jahrhunderts wurden die Schlachthäuser aus den Städten verbannt, weil sich die wohlhabende Bevölkerung an den unangenehmen Gerüchen ekelte.

1870 führten Schlachtbetriebe in den USA das Zerlegen der Tiere am Fließband ein. An Demontagebändern zerlegten Arbeiter*innen die Tiere in Einzelschritten zu Fleischstücken. Diese Demontagebänder dienten später der Autoindustrie als Vorbild für die Montage am Fließband und sind heute ein Sinnbild der Industrialisierung.

Heute finden die allermeisten Schlachtungen der jährlich etwa 600 000 in der Schweiz geschlachteten Rinder in industriellen Grossschlachtbetrieben statt. Kleinschlachtbetriebe und Hausschlachtungen für den Eigengebrauch sind von marginaler Bedeutung.

Von der Keule zum Bolzenschuss

Die älteste Betäubungsform für Schlachttiere ist der Schlag ins Genick oder auf die Stirn. Mit einer Keule oder einem Hammer, einer Axt, einer Schlachthacke oder einem Bolzenhammer wurde dem Tier gezielt auf die Stirn oder in den Nacken (Genickschlag) geschlagen. Die daraus resultierende Gehirnerschütterung führte zur erwünschten Bewusstlosigkeit.

Mit dem Aufkommen des Tierschutzes Ende des 19. Jahrhunderts in Europa wurden Möglichkeiten zur sichereren Betäubung der Schlachttiere gesucht. Der erste «Schlachtschussapparat» wurde in Basel entwickelt: die sogenannte Schlagbolzenmaske (auch «Schussmaske»), eine lederne Maske mit einer Metallplatte in der Stirnposition des Tieres. Durch eine Öffnung wurde ein Schlagbolzen



Auf dieser historischen Abbildung vom Schlachthof Zürich wird deutlich, wie sehr sich das Mensch-Tier Verhältnis verändert hat. Damals wurden handzahme Tiere von Männern im Anzug «angeliefert».

mittels Hammerschlag in den Schädel geschlagen. Benjamin Siegmunds Erfindung kam bald in ganz Europa zum Einsatz. Siegmund liess im Interesse des Tierschutzes seine Erfindung nicht patentieren. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts entwickelten verschiedene Firmen erste Bolzenschussgeräte.



Originalabbildung von 1880 mit der von Siegmund entwickelten Schussmaske, dem ersten Bolzenschussgerät.

Bereits Ende des 19. Jahrhunderts warben in der Schweiz Tierschutzvereine für eine Volksinitiative für das «Verbot des Schlachtens ohne vorherige Betäubung». Die Volksinitiative wurde 1893 angenommen. Seither ist das Schächten von Säugetieren in der Schweiz verboten. In Deutschland wurde 1933 erstmals die Betäubung warmblütiger Tiere vor der Schlachtung gesetzlich vorgeschrieben.

Einführung hoher Tierschutz- und Hygienevorschriften

Mit der zunehmenden Industrialisierung der Fleischproduktion und des Metzgerhandwerks nach dem zweiten Weltkrieg wurden umfangreiche Tierschutz- und Hygienevorschriften erlassen. Im Jahr 1987 trat in der EU ein umfassendes Fleischiygiene-gesetz in Kraft, welches die industrielle Schlachtung regulierte. Die meisten Vorschriften wurden von der Schweiz übernommen.

Mit den neuen Anforderungen an Gebäude und Einrichtungen der Schlachtbetriebe verschwanden das ländliche Kleinschlachthandwerk und die bis dahin üblichen Hofschlachtungen und Störmetzgereien. Die Investitionen in Einrichtungen zur Einhaltung der gesetzlichen Hygienestandards waren meist zu hoch. Ausserhalb eines zertifizierten Schlachthofs waren fast nur noch Notschlachtungen von verletzten Rindern und Hausschlachtungen zum Eigengebrauch möglich.

Suche nach Lösungen für Hofschlachtungen

Einzelne Landwirtschaftsbetriebe in mehreren europäischen Ländern haben sich den Vorschriften zu widersetzen versucht, indem sie ihre Tiere weiterhin auf dem eigenen Betrieb schlachteten, ohne alle Vorschriften erfüllen zu können.

Die Motivation war immer, den Stress für die Tiere möglichst gering zu halten. Ihr Vorgehen war aber im Prinzip illegal. Über Jahrzehnte wurden Streitigkeiten und Prozesse mit den Behörden ausgefochten (siehe dazu die Geschichte von Hermann Meier unter uria.de).

Beide Seiten trugen aber auch zur Suche konstruktiver Lösungen bei. Den beteiligten Personen in Deutschland und der Schweiz ist es zu verdanken, dass es heute wieder möglich ist, legal Schlachtungen auf dem Landwirtschaftsbetrieb durchzuführen.

Durchbruch dank mobiler Schlachtboxen

Der wichtigste Schritt im Prozess der Lösungsfindung war die Erfindung von mobilen Schlachtboxen. Die fahrbaren Anhänger, die den Hygienevorschriften der Schlachtlokale genügen und als «Aussenstation» eines bestehenden Schlachthofs anerkannt werden, bilden ein Verbindungsglied zwischen dem «unreinen» (vor dem Entbluten, mit weniger strengen Hygienevorschriften) und dem «reinen» Bereich des Schlachthofs. Die Anhänger werden auf den Landwirtschaftsbetrieb gefahren, und die Tiere werden nach der Betäubung und vor oder direkt nach der Entblutung aufgeladen.

Entwicklungen in der Schweiz

Bis im Juli 2020 fehlten in der Schweiz rechtliche Grundlagen für die Bewilligung von Hoftötungen zur Fleischgewinnung. Zugelassen waren nur Schlachtungen für den Eigengebrauch oder Not-schlachtungen und Ausnahmegenehmigungen.

Ab 2014 waren auf Gesuch von Landwirtschaftsbetrieben zusammen mit zugelassenen Schlachtlokalen eine Teilbewilligung für Weidetötungen auf dem Betrieb «Zur Chalte Hose» im Kanton Zürich (Zürcher Modell) und ab 2018 drei Teilbewilligungen für Hoftötungen in drei weiteren Kantonen erteilt worden.

Mit den im Mai 2020 vom Bundesrat beschlossenen Änderungen in der Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK) sind Hof und Weidetötungen zur Fleischgewinnung grundsätzlich zulässig. Hoftötungen dürfen bei allen Schlachttierarten (Rindern, Schweinen, Ziegen, Schafen, Pferden, etc.) durchgeführt werden, Weidetötungen hingegen nur bei Rindern ab 4 Monaten und Gehegewild. Die geänderte Verordnung ist seit dem 1. Juli 2020 in Kraft.

Per 1.2.2024 tritt die revidierte Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten ([VHys, SR 817.190.1](#)) in Kraft, die den maximalen Zeitraum zwischen Tötung und Ausweiden auf 90 Minuten erweitert. Damit haben sich die Schweizer Vorschriften an das EU-Recht angenähert. In der EU beträgt die maximale Zeit zwischen Tötung und Ausweiden 120 Minuten.

Gesetzeslage

Gesuchstellung erforderlich

Um die Zulassung von Hof oder Weidetötungen zur Fleischgewinnung zu erhalten, muss ein Gesuch eingereicht werden. Dieses muss folgende Informationen enthalten:

- Die verantwortliche Person, TVD-Nummer und Adresse des Landwirtschaftsbetriebs
- Art der Tötung
- Details zu den für die Tötungs- und Schlachtprozesse vorgesehenen Örtlichkeiten
- Details zu Transportanhänger und -fahrzeug
- Das schriftliche Einverständnis des für die Schlachtung vorgesehenen Schlachtbetriebs
- Gattungen, Anzahl der vorgesehenen Tiere und die Anzahl der Tage pro Woche, die für die Schlachtung vorgesehen sind
- Ausbildungs- und Praxisnachweis für die Betäubung und das Entbluten von Schlachtvieh der Metzger*in
- Für das Schiessen von Rindern bei Weidetötung zusätzlich die gültige Jagdäussübungsbewilligung der schiessenden Person. Bei Gehegewild muss neben der Wildtierbewilligung keine zusätzliche Bewilligung beantragt werden. Die gute Hygiene und Schiesspraxis ist auch bei Gehegewild einzuhalten.

Formulare hier herunterladen:

BLV, Bestimmungen zu den Schlachtbetrieben, verfügbar auf blv.admin.ch > Lebensmittel und Ernährung > Lebensmittelsicherheit > Verantwortung > [Schlachtbetriebe](#)

Voraussetzungen für Bewilligungen

In der Bewilligung muss festgehalten werden, wie viele Tiere pro Tag oder pro Jahr auf dem landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet werden und mit welchen Gerätschaften dies im Einzelnen vollzogen wird. Die Tiere müssen auf dem Betrieb geboren, oder mindestens 100 Tage auf dem Betrieb verbracht haben. Die Fahrt zum Schlachtbetrieb darf in etwa eine Stunde dauern, damit die Zeit von 90 Minuten von Entbluten bis Ausnehmen nicht überschritten wird.

Anforderungen gemäss Tierschutzgesetz (TSchV)

Schlachten

- Schlachten ist das Töten von Tieren zum Zweck der Lebensmittelgewinnung (Art. 2 Abs. 3 lit. n. der TSchV vom 23. April 2008 [SR 455.1]).

Töten

- Ein Wirbeltier darf nur töten, wer die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten hat (Art. 177 Abs. 1). Als «fachkundig» gelten Personen, die sich unter kundiger Anleitung und Aufsicht die notwendigen Kenntnisse und die praktische Erfahrung mit der Tötung von Tieren aneignen konnten und regelmässig Tiere töten (siehe Adresse zum Sachkundenachweis auf Seite 40).

Betäuben

- Ein Wirbeltier darf nur unter Betäubung getötet werden (Art. 178 der TSCHV).
- Die Tiere sind so zu betäuben, dass sie möglichst unverzüglich und unter Vermeidung von Schmerzen oder Leiden in einen bis zum Tod anhaltenden Zustand der Empfindungs- und Wahrnehmungslosigkeit versetzt werden (Art. 185 Abs. 1 und Art. 187 Abs. 2).
- Tierartspezifische Anforderungen an die Betäubungsverfahren sind in den Anhängen 1-8 der Verordnung des BLV über den Tierschutz beim Schlachten (VTSchS) geregelt.
- Kugelschuss ins Gehirn: Das Tier muss nach dem Schuss unverzüglich entblutet werden (Anhang 2, Rz 2.1 der VTSchS).
- Betäubung auf der Weide: Das Betäuben von Schlachtvieh auf der Weide durch einen gezielten Kugelschuss in den Kopf ist nach definiertem Vorgehen zulässig (Anhang 2 der VTSchS).

Entbluten

- Das Entbluten muss möglichst rasch nach dem Betäuben vorgenommen werden, solange das Tier bewusstlos ist (Art. 179 d Abs. 1 Satz 2).
- Nach der Bolzenschussbetäubung muss der Entbluteschnitt bei Rindern spätestens nach 60 Sekunden erfolgen, bei Tötung auf der Weide ist das Tier unverzüglich zu entbluten (Anhang 1, Rz. 4a, Anhang 2, Rz. 3.4 der VTSchS).

Anforderungen gemäss der Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)

- Schlachtvieh muss grundsätzlich in **bewilligten Schlachthanlagen** geschlachtet werden (Art. 9 Abs. 1, VSFK vom 16. Dezember 2016 [SR 817.1909]).
- Ausserhalb von bewilligten Schlachtbetrieben sind das Betäuben und Entbluten von krankem und verunfalltem Schlachtvieh zulässig, wenn der Transport dem lebenden Tier nicht zumutbar ist; sowie **bewilligte Hof- und Weidetötungen zur Fleischgewinnung** (SR 455.1, Kap. 3, Abschn. 1, Art. 9 Abs. 2 Bst. a und c).
- Die **Hoftötung** zur Fleischgewinnung ist zulässig für **Schlachtvieh**, die **Weidetötung** zur Fleischgewinnung für **Tiere der Rindergattung ab vier Monaten** (Kap. 3, Abschn. 2a, Art. 9a Abs. 1).
- Tierhaltende, die Hof- oder Weidetötungen zur Fleischgewinnung vornehmen wollen, bedürfen einer **Bewilligung der zuständigen kantonalen Behörde** (Kap. 3, Abschn. 2a, Art. 9a Abs. 2). Diese wird mit folgenden Auflagen erteilt:
 - a) Die Tierhaltenden müssen gewährleisten, dass die **Anforderungen der Tierschutzgesetzgebung an das Betäuben und das Entbluten der Tiere** eingehalten werden; sie müssen insbesondere dafür sorgen, dass:
 1. **bei der Hoftötung** zur Fleischgewinnung die Tiere **in einer geeigneten Einrichtung fixiert und durch eine Fachperson** nach Art. 177 Abs. 1bis der TSchV **betäubt und entblutet** werden,
 2. **bei der Weidetötung** zur Fleischgewinnung die Tiere **unter sicheren Bedingungen** durch eine fachkundige Person nach Art. 177 Abs. 1bis der TSchV **geschossen und entblutet** werden,
 3. der **Betäubungserfolg**, das ausreichende **Entbluten** sowie der **Todeseintritt überprüft** werden und unverzüglich Massnahmen ergriffen werden, wenn das Betäuben oder das Entbluten nicht korrekt erfolgt ist.
 - b) Die Tiere müssen nach dem Entbluten in einen zum Voraus bestimmten **Schlachtbetrieb** transportiert werden, in dem die Schlachtung beendet wird; auf dem **Begleitdokument** muss der Zeitpunkt des Betäubens und des Entblutens festgehalten sein.



Während das Betäuben und Entbluten von Rindern auf dem landwirtschaftlichen Betrieb zur Fleischgewinnung erlaubt ist, muss das Verarbeiten und Zerlegen des Schlachtkörpers in einem bewilligten Schlachtlokal erfolgen.

- c) Die Tierhaltenden müssen gewährleisten, dass die **hygienischen Anforderungen** an die Schlachtung eingehalten werden; insbesondere müssen sie dafür sorgen, dass das Stichblut aufgefangen und zusammen mit den Schlachtierkörpern in den Schlachtbetrieb verbracht wird.
- Die Tierhaltenden müssen **dokumentieren**, welche Person im Einzelfall das Betäuben und das Entbluten der Tiere vornimmt. Zudem haben sie allfällige Probleme beim Betäuben und beim Entbluten sowie die Massnahmen, die zu deren Behebung ergriffen wurden, nachvollziehbar zu dokumentieren (Kap. 3, Abschn. 2a, Art. 9a Abs. 3).
 - Bei der **Hoftötung** zur Fleischgewinnung muss das Betäuben und das Entbluten des Schlachtviehs stichprobenweise, mindestens aber einmal jährlich pro Betrieb, **von einem *r Amtstiermediziner* in überwacht** werden (Kap. 3, Abschn. 2a, Art. 9a Abs. 4).
 - Bei der **Weidetötung** zur Fleischgewinnung muss der Abschuss und das Entbluten der Tiere immer **von einem *r Amtstiermediziner* in überwacht** werden (Kap. 3, Abschn. 2a, Art. 9a Abs. 5).



In der Schweiz dürfen alle Hausrinder mit Bolzen- oder Kugelschuss betäubt und getötet werden.

Methoden der Hof- und Weidetötung zur Fleischgewinnung

2 Betäubungsarten, 3 Verfahren

Die Betäubung der Rinder kann mittels Bolzen-, Kugel- oder Gewehrschuss erfolgen. Beim Bolzen bzw. Kugelschuss wird zwischen zwei Verfahren unterschieden, der Hof-tötung und der hofnahen Tötung.

Für das Einholen einer Bewilligung für die Tötung von Tieren auf dem Landwirtschaftsbetrieb müssen Landwirt*innen mit einem anerkannten Schlachtbetrieb zusammenarbeiten. Die Antragstellung erfolgt gemeinsam.

1. Betäubung mittels Bolzen- oder Kugelschuss:

Verfahren A – Hof-tötung: Betäubung im Fressgitter des Betriebes, Entblutung hängend

Verfahren B – Hofnahe Tötung: Betäubung im Fanggitter, das zu einer mobilen Schlachteinheit (MSE) gehört, im Auslauf oder auf der Weide. Entblutung liegend in der MSE

2. Betäubung mittels Gewehrschuss:

Verfahren C – Weideschuss / Weidetötung: Betäubung im Korral, Entblutung hängend

Möglichkeiten für Tierhaltende

- Auftrag an einen **Dienstleistungsbetrieb** (keine Fachkundigkeit der Tierhaltenden nötig, oftmals wird auch das Bewilligungsverfahren als Dienstleistung angeboten), Tötung und Transport wird vom Dienstleistungsbetrieb organisiert.
- **Auftrag an Metzger*in**, Transport zum Schlachtbetrieb durch Landwirt*in oder Metzger*in (mit T-Trailer oder Anhänger mit Blache)
- **Durchführung durch Landwirt*in:** Erlangen der Fachkundigkeit, um die Tiere auf dem Hof selbst zu töten (siehe Tabelle 1 auf Seite 12 unter «Ausbildung»). Den Transport zum Schlachtbetrieb mit T-Trailer oder Anhänger mit Blache führt der*die Tierhaltende selbst durch.

Abbildung 1: Wege zu einer Hofrötungsbewilligung am eigenen Betrieb

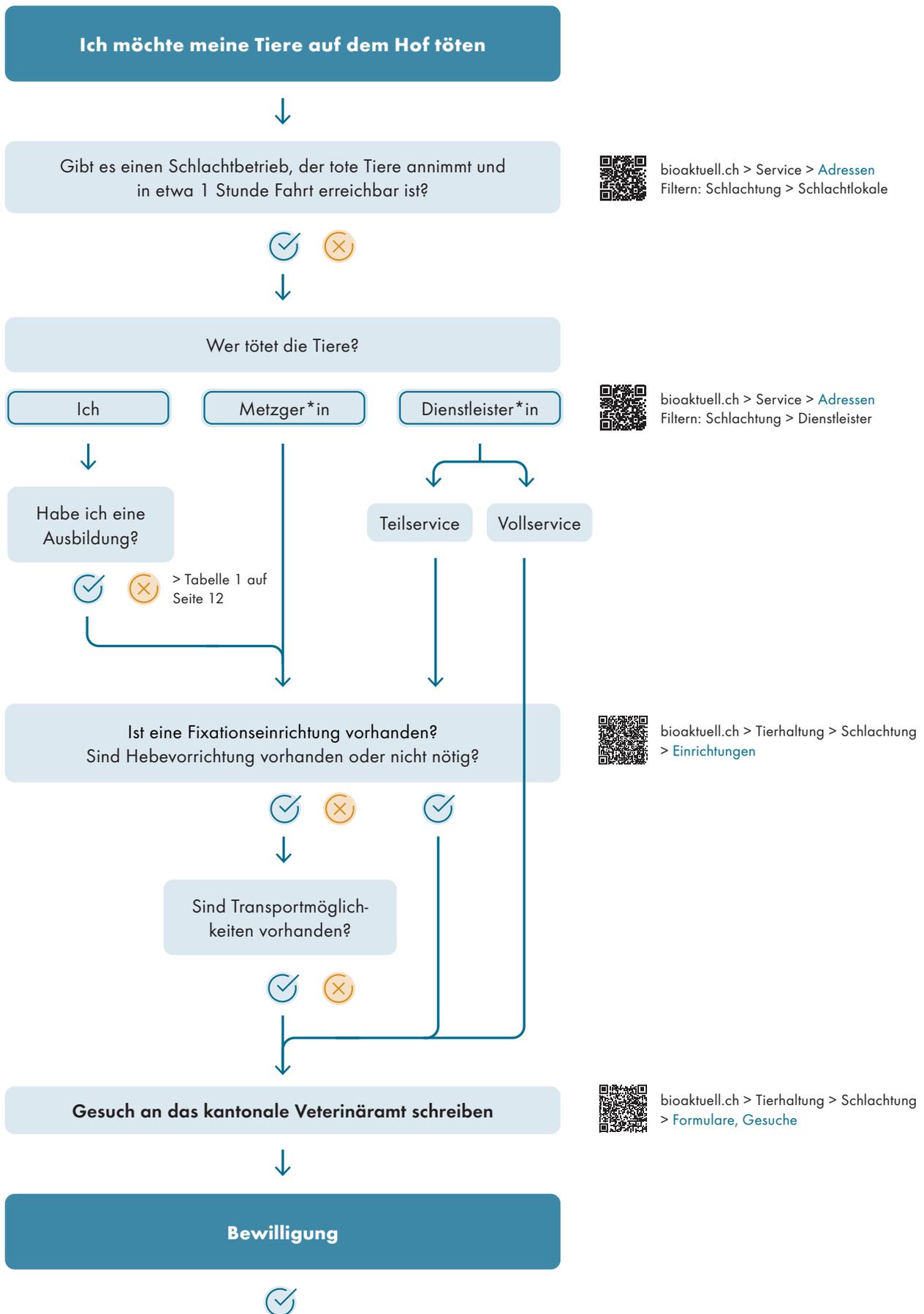


Tabelle 1: Zugelassene Verfahren der Hof- und Weidetötung zur Fleischgewinnung

	Hoftötung	Weidetötung
Ort der Betäubung	Fressplatz im Stall, Auslauf oder Korral	Korral, Auslauf
Fixierung	Ja (im Fressfanggitter auf dem Betrieb, im Fangmodul einer «mobilen Schlachteinheit»)	Nein
Betäubungsgerät	Bolzenschussgerät, aufgesetzt, Kugelschuss aus der Nähe	Jagdgewehr, aus Distanz
Zeit von Betäubung bis Entblutung	60 Sekunden beim Bolzenschuss, unverzüglich nach Kugelschuss	Unverzüglich
	Verfahren A: Hoftötung	Verfahren B: Hofnahe Tötung in mobiler Schlachteinheit
Entblutung	Bruststich, hängend	Bruststich, liegend im geschlossenen Raum einer mobilen Schlachteinheit
Zeit von Entbluteschnitt bis Entnahme der Innereien (Stand Februar 2024)	≤ 90 Minuten (das bedeutet eine Fahrzeit von etwa 1 Stunde bis zum Schlachthof)	≤ 90 Minuten (das bedeutet eine Fahrzeit von etwa 1 Stunde bis zum Schlachthof)
Transport des Schlachtkörpers	Im nach Vorgaben der EU-Hygieneverordnung (VO 853/2004/EG) konzipierten Anhänger (z. B. T-Trailer) oder einem eigenen Anhänger mit einer Blache als Faltwanne für den Transport ins Schlachthaus.	In einer nach Vorgaben der EU-Hygieneverordnung (VO 853/2004/EG) konzipierten mobilen Schlachteinheit (MSE)
Ausbildung	<p>Metzger*in:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausbildung als Metzger*in oder Sachkundenachweis Tierschutz und Tierethik (ABZ Spiez, 1 Tag Grundkurs • Weiterbildung alle 3 Jahre • Regelmässige Praxis <p>Tierhaltende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sachkundenachweis Tierschutz und Tierethik (ABZ Spiez, 1 Tag Grundkurs + Weiterbildung alle 3 Jahre.) • Praktische Erfahrung: Hat Lernziele erreicht unter Aufsicht und Anleitung einer fachkundigen Person (Metzger*in, ...). • Mindestens 30 Tiere pro Tierkategorie und Betäubungsmethode müssen unter Anleitung und Aufsicht einer fachkundigen Person, eines*r Metzgers*in vorgenommen werden. Dies muss dokumentiert werden. 	<p>Es müssen zwei Personen vor Ort sein.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eine Person mit Jagdpatent für das Betäuben des Tieres mittels Gewehrschusses. Diese Person muss regelmässig durch Kopfschuss betäuben, nachweislich mindestens 10 Rinder pro Jahr. • Eine Person (Metzger*in oder fachkundig zum (Nach-)Betäuben mittels Bolzenschuss und Entbluten. (Kurs ABZ Spiez oder abgeschlossene Ausbildung als Metzger*in)

	Hoftötung		Weidetötung
Mehrkosten im Vergleich zu herkömmlicher Schlachtung (pro Schlachtung, Stand Dezember 2022)	<ul style="list-style-type: none"> • Kosten für die Bewilligung (400–2000 CHF). Kantonale Unterschiede. • Amtstiermediziner*in (Lebendtierschau und Begleitung mindestens der ersten 5 Tötungen): kantonal verschieden • Miete Anhänger: 25 CHF • Bei Tötung durch Betriebsleitende: kein Mehraufwand • Tötung durch Metzger*in: 1 Stunde inkl. An- und Rückfahrt • Neues Fanggitter (300–1500 CHF, je nach Bauart) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kosten für die Bewilligung (400–2000 CHF). Kantonale Unterschiede. • Amtstiermediziner*in (Lebendtierschau und Begleitung mindestens der ersten 5 Tötungen): kantonal verschieden • Hofötungsspauschale MSE 200A: 200 CHF • Aufwand Metzger*in inkl. An- und Rückfahrt • Plattformmiete für 1 Woche: 110 CHF (zum Antrainieren des Schlachttieres) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kosten für die Bewilligung (400–2000 CHF). Kantonale Unterschiede. • Amtstiermediziner*in (Lebendtierschau und Begleitung der Tötung): kantonal verschieden • Miete Anhänger: 25 CHF • Bei Tötung durch Betriebsleitende: kein Mehraufwand, sonst Jäger*in / Metzger*in: 1 Std. zzgl. An- und Rückfahrt
Investition für den Anhänger bei Kauf (Stand Dezember 2022)	<ul style="list-style-type: none"> • T-Trailer: 10 000 CHF (kann auch gemietet oder geteilt werden) • Eigener Transporter mit Blache (Blache ca. 600–1000 CHF) 	92 000 CHF inkl. Importspesen (nur Fangmodul: 8500 CHF)	<ul style="list-style-type: none"> • T-Trailer: 10 000 CHF • Eigener Transporter und Blache (Blache ca. 600–1000 CHF)
Zulassung (Stand Dezember 2022)	<ul style="list-style-type: none"> • Ausfüllen eines Antrages mit Angaben zu Ablauf, Einverständniserklärung des Schlachthofes, Anzahl der Tiere, Ausbildungsnachweis • Um eine definitive Bewilligung zu erhalten, werden eine definierte Anzahl (mindestens 5) Tötungen unter Aufsicht von Amtstiermediziner*innen durchgeführt. • Anschliessend wird die Hofötung stichprobenweise durch den*die Amtstiermediziner*in überwacht, mindestens 1-mal jährlich. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ausfüllen eines Antrages mit Angaben zu Ablauf, Einverständniserklärung des Schlachthofes, Anzahl der Tiere, Ausbildungsnachweis • Um eine definitive Bewilligung zu erhalten werden eine definierte Anzahl (mindestens 5) Tötungen unter Aufsicht von Amtstiermediziner*innen durchgeführt. • Anschliessend wird die Hofötung stichprobenweise durch den*die Amtstiermediziner*in überwacht, mindestens 1-mal jährlich. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ausfüllen eines Antrages mit Angaben zu Ablauf, Einverständniserklärung des Schlachthofes, Anzahl der Tiere, Ausbildungsnachweis • Jede Weidetötung wird von einem*r Amtstiermediziner*in überwacht.

Hof- und Weidetötung in Schritten

Abbildung 2: Ablauf der Hof- und Weidetötung

Vor dem Schlachttag



Am Schlachttag



Vorbereitung auf eine Hof- und Weidetötung

Die Schlachtungen auf dem landwirtschaftlichen Betrieb müssen jedes Mal sorgfältig vorbereitet werden, um einen reibungslosen Ablauf sicherstellen zu können. Jeder Arbeitsschritt ist im Vorfeld sauber zu planen, damit keine Fehler passieren.

Information von Behörden und Personal

- Mindestens fünf Tage vor der Schlachtung muss die **zuständige Veterinärbehörde** (Amtstiermediziner*in) über die bevorstehende Schlachtung informiert werden.
- Bei der **Weideschlachtung** sollten idealerweise vier instruierte Personen anwesend sein: Schütz*in, Metzger*in, Amtstiermediziner*in und eine weitere Person, welche die Einrichtungen auf dem Hof gut kennt und die Tiere ruhig treiben kann.
- Bei der **Hoftötung** braucht es mindestens zwei Personen: Metzger*in und die tierbetreuende Person.

Vorbereitung der Tiere

- Um Stress zu vermeiden ist es wichtig, die Tiere, die auf dem Hof getötet werden, einige Tage vorher **an die Fangeinrichtung zu gewöhnen**.
- Zudem lässt der Stress für das Tier reduzieren und das Ansetzen des Bolzenschussgerätes erleichtern, wenn die Tiere gewohnt sind, **am Kopf angefasst zu werden**, bzw. dies vor der Schlachtung geübt wird.

Schlacht tieruntersuchung

- Vor der Schlachtung müssen der gesundheitliche Zustand des Schlacht tieres und die Einhaltung der Anforderungen an Schlacht tierer von einem*er Amtstiermediziner*in untersucht werden. Diese*r kann dafür auch eine*n Tiermediziner*in beauftragen. Die **Untersuchung der Schlacht tierer** auf dem landwirtschaftlichen Betrieb erfolgt analog zur Untersuchung im Schlachthof und darf nicht mehr als drei Tage vor der Schlachtung durchgeführt werden.

- Der **Zeitpunkt** der Schlacht tieruntersuchung ist durch die*den amtliche*n Tiermediziner*in und die Tötung durch den*die Lebensmittelunternehmer*in (meistens Metzger*in) zu dokumentieren.

Vorbereitungen am Schlachttag

- Bei der Schlachtung mit einer mobilen Schlacht einheit (MSE) wird das **Fressfangmodul** einige Tage vor der Schlachtung auf dem Betrieb aufgestellt, sodass die Tiere jederzeit hineingehen können. Mastbetriebe können ein Modul schon im Vorfeld der Schlachtung ausleihen, damit sich die Rinder länger daran gewöhnen können. Betriebe, die regelmässig mit einer MSE schlachten, können auch ein «MSE-Fangmodul» kaufen (Kostenpunkt: 8900 CHF). Das Modul wird am Schlachttag an die MSE angeschlossen.
- Bei der Schlachtung mit einer MSE sollen die Tiere sechs Stunden vor der Tötung **nicht mehr gefüttert** werden.
- Die Schlachtung erfolgt idealerweise **am frühen Morgen**, um zufällig anwesende Personen auf dem Hof möglichst auszuschliessen und im Sommer die kühlen Temperaturen für den Transport zu nutzen.
- Bei einer **Weidetötung** muss das gesamte Areal weiträumig und sicher abgesperrt werden.
- Bei Betäubung mittels **Bolzenschuss** muss der Bolzenschussapparat kontrolliert und gereinigt werden und es muss ein Probeschuss (z. B. auf einen alten Balken) abgegeben werden. Das gleiche Vorgehen gilt für das Ersatzgerät.
- Mit dem **Jagdgewehr** und der dazu gehörigen Ausrüstung müssen ebenfalls Probeschüsse z. B. auf einen Sandsack durchgeführt werden. Wenn das Probeschiessen in unmittelbarer Nähe zu den Tieren erfolgt, gewöhnen sie sich an den Schusslärm.
- Die **Messer für das Entbluten** müssen hygienisiert und frisch geschliffen werden.

Fachgerechtes Betäuben des Rindes

Der Schlachtprozess beginnt mit der Betäubung des Tieres. Die Betäubung dient dazu, die Wahrnehmungs- und Empfindungsfähigkeit des Tieres auszuschalten und damit Schmerzen vor dem Tod durch den Blutentzug zu vermeiden. Die Betäubung führt auch dazu, dass sich das Tier weniger bewegt, was das Verletzungsrisiko für das Personal reduziert.

Bis 2001 wurden die Rinder in Schlachthöfen zusätzlich zum Bolzenschuss mit dem sogenannten Rückenmarkzerstörer betäubt. Die mechanische Zerstörung des Rückenmarks unterbricht die Erregungsleitung zum Gehirn und gewährleistet eine sicherere Betäubung der Tiere. Seit der BSE-Krise 2001 ist diese Methode in der EU und der Schweiz aus seuchenpolitischen Gründen nicht mehr zugelassen. Seither werden Rinder in den Schlachthöfen nur mit dem Bolzenschussgerät betäubt. Bei der Weidetötung erfolgt die Betäubung durch einen Kugelschuss mit einem Jagdgewehr in die Stirn des Tieres.



Das regelmässige Berühren der Tiere auf der Stirne erleichtert das Ansetzen des Bolzenschussapparates zur Betäubung. Das Streicheln und das Gewöhnen der Tiere an den Kontakt mit Menschen mindert den Stress der Tiere, auch für den Fall, dass sie lebend auf den Schlachthof transportiert werden müssen.

Bolzenschuss

Ein korrekt durchgeführter Bolzenschuss betäubt das Tier schnell. Der Aufprall des Bolzens auf dem Schädel verursacht eine Gehirnerschütterung und eine Gehirnprellung. Der in das Gehirn eindringende Bolzen beschädigt bei korrekter Anwendung Gehirnareale vom Vorderhirn bis zum Hirnstamm und verursacht eine Druckerhöhung im Schädel. Wird auch das Atemzentrum im Gehirn getroffen, ist die Bewusstlosigkeit nicht mehr umkehrbar.

Fixieren des Tieres

Vor der Betäubung mit dem Bolzen muss das Tier in eine Stellung gebracht werden, welche ein problemloses, genaues und genügend langes Ansetzen des Bolzenschussapparates erlaubt.

Worauf beim Fixieren achten?

- Die Fixierung muss, wenn nötig, auch ein Nachschiessen ermöglichen. Der Kopf des Tieres muss sich sicher und schnell aus der Fixierung lösen lassen, wenn das Tier zusammengebrochen ist, sodass es innerhalb von 60 Sekunden gestochen werden kann.
- Das Fixieren im Fressfanggitter kann Kopfbewegungen des Tieres nicht verhindern. Ein plötzliches Zurückziehen oder Wegdrehen des Kopfes oder das Abtauchen des Tieres sind häufige Gründe für Fehlschüsse. Deshalb sollten Tiere, die mittels Bolzenschuss betäubt werden, im Vorfeld der Schlachtung daran gewöhnt werden, im Stirnbereich berührt zu werden.

Ansatzpunkt und -winkel

Für eine erfolgreiche Betäubung sind der Ansatzpunkt und der Ansatzwinkel des Bolzens entscheidend. Bei Rindern ist der Ansatz des Bolzens im Genick oder am Hinterkopf nur bei Nachbetäubungen erlaubt, wenn kein anderer Ansatz möglich ist und der Bolzen ins Gehirn eindringt.

Bis vor wenigen Jahren galt der gedachte Kreuzungspunkt zwischen dem Augenwinkel und dem diagonal gegenüberliegenden Hornansatz als empfohlene Position für das Aufsetzen des Bolzenschussgerätes. Neuere Studien haben gezeigt, dass der optimale Ansatzpunkt für den Bolzen zirka 1,25 cm bzw. eine Fingerbreite oberhalb des Kreuzungspunktes dieser zwei imaginären diagonalen Linien liegt (siehe Abbildung Seite 17).

Worauf beim Ansatzpunkt und -winkel achten?

- Tiere mit mehr als 650 kg Lebendgewicht 2 cm über dem gedachten Kreuzungspunkt und leicht seitlich der Mittellinie schiessen.
- Das Bolzenschussgerät im 90°-Winkel zur Stirn halten und fest aufdrücken.

Fehlerrisiko beachten

- Je dicker die Kopfhaut des Rindes (bis 12 mm!), desto geringer die Durchdringungskraft des Bolzens. Männliche Tiere haben eine dickere Haut als weibliche, ebenso Tiere extensiver Rassen. Trotz eines korrekten Ansatzes des Bolzens kann die Betäubung vor allem bei schwereren Bullen ungenügend sein.
- Eine starke Behaarung an der Stirn kann den Aufprall des Bolzens dämpfen und dessen Eindringtiefe ins Gehirn verringern.
- Bei nicht gewarteten Bolzenschussgeräten kann der Bolzen auf halber Länge stecken bleiben.
- Für den Fall einer ungenügenden Funktion des Bolzenschussgerätes oder einer ungenügenden Betäubung muss ein zweites, geladenes und funktionsfähiges Gerät bereitliegen.
- Die Verwendung von falscher oder fehlerhafter Munition (siehe unter «Munition» auf Seite 19) kann zu einer ungenügenden Betäubung führen.
- Bolzenschussgeräte mit Mängeln müssen umgehend durch die Herstellungsfirma überprüft werden.

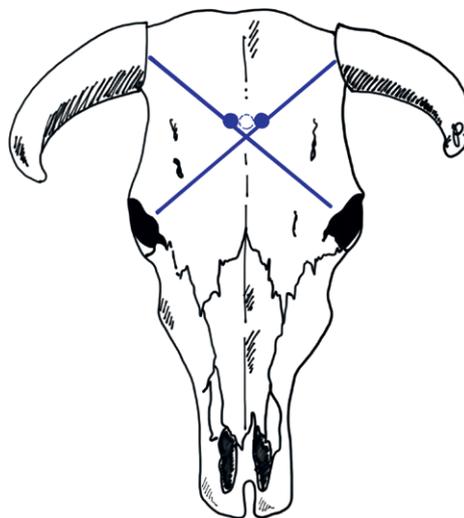
Funktionsprüfungspflicht für Bolzenschussgeräte

In der Schweiz dürfen Bolzenschussgeräte gemäss Anhang 1, Art. 1.3 der Verordnung über den Tierschutz beim Schlachten nur verwendet werden, wenn der Bolzen vor dem Schuss vollständig in den Schaft eingefahren ist.

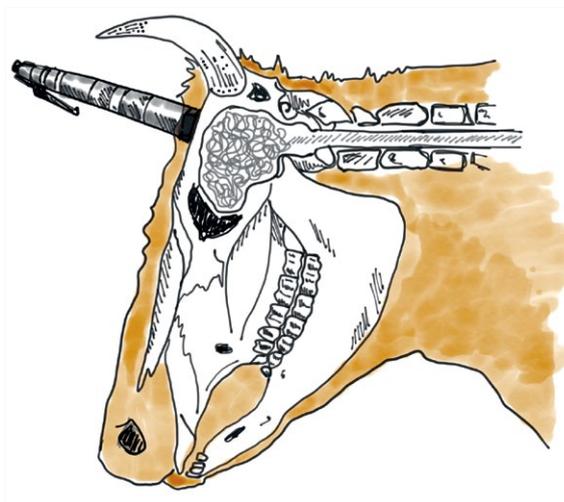
Art. 9 schreibt vor, dass der Hersteller Umfang und Intervall der Wartung vor der Inbetriebnahme festlegt und die Wartung selbst vornimmt oder in Auftrag gibt. Das Intervall zwischen zwei Wartungen darf höchstens zwei Jahre betragen.



Idealerweise wird das zu betäubende Tier in unmittelbarer Nähe zur Herde im Fressfanggitter am Futtertisch fixiert, welches ihm schon bekannt ist.



Der richtige Ansatzpunkt für den Bolzenschuss und der Zielpunkt für den Weideschuss befindet sich einen Fingerbreit über dem Kreuzungspunkt der Augenmitte zur diagonal gegenüberliegenden Hornmitte. Die Abweichung darf maximal 2 cm betragen. Insbesondere zu tief angesetzter Bolzen kann zu Fehlbetäubungen führen.



Seitliche Ansicht des korrekt aufgesetzten Bolzenschussgerätes.



Das Bolzenschussgerät Schermer KL ist eines der Geräte, die über eine Bolzenaustrittslänge von 12cm verfügen. Es hat kein Rückholssystem, dafür mehr Schlagkraft (Joule).

Worauf achten beim Bolzenschussgerät?

- **Gerätetyp:** Für die Schlachtung auf dem landwirtschaftlichen Betrieb eignen sich nur mit Kartusche oder Patrone betriebene Bolzenschussapparate (keine pneumatisch betriebenen Bolzenschussapparate wie in Schlachthöfen). Wichtig ist, dass die Geräte der zu betäubenden Tierkategorie entsprechen (Anhang 1, Rz.1.1 VTschS). Es sind möglichst starke Geräte zu wählen. Für die Betäubungswirkung wichtig sind kinetische Energie, also Austrittsgeschwindigkeit im Quadrat mal Masse des Bolzens, Austrittsgeschwindigkeit, Austrittslänge und Bolzendurchmesser.

Empfohlene Bolzenschussgeräte

Für Tiere ab 800 kg Lebensgewicht muss die Austrittslänge des Bolzens mindestens 12 cm betragen, Diese Geräte sind auch für extensive Rassen empfohlen. Folgende Geräte erfüllen diese Vorgabe und können auch für leichtere Tiere verwendet werden:

- Schermer KL
- Turbocut Bullenblitz
- Termet Matador SS long

- **Bolzenaustrittsgeschwindigkeit:** Bei Bolzenschussgeräten mit Kartusche oder Patrone hängt die Austrittsgeschwindigkeit des Bolzens von der Stärke der Treibladung sowie von dem Gewicht des Bolzens ab. Der Bolzen sollte eine Geschwindigkeit von mindestens 55 Meter pro Sekunde (m / s) erreichen. Für ausgewachsene Stiere wird eine Austrittsgeschwindigkeit von 70 m / s empfohlen.
- **Austrittsenergie:** Ein wichtiger Parameter ist auch die kinetische Energie des Bolzens (Masse des Bolzens mal Austrittsgeschwindigkeit im Quadrat).
- **Bolzenaustrittslänge:** Die Austrittslänge des Bolzens kann theoretisch von 6 bis 12,5 cm variieren. Für Tiere > 800 kg ist eine Austrittslänge von mindestens 12 cm vorgeschrieben. Auch für extensive Rassen sind Geräte mit 12 cm Austrittslänge dringend zu empfehlen. Von einer generellen Bolzenaustrittslänge von weniger als 8 cm sollte abgesehen werden!
- **Bolzendurchmesser:** Der Bolzendurchmesser beträgt üblicherweise 12 mm, vorgeschrieben sind mindestens 9 mm für Rinder.
- **Munition:** Um den Bolzen in voller Länge in das Gehirn des Tieres zu treiben, müssen Kartuschen für die jeweilige Tierkategorie (Kalb, Jungrind, Kuh, Bulle) verwendet werden. Viele Untersuchungen haben gezeigt, dass Bolzenschüsse mit unzureichender Ladung und / oder zu geringer Eindringtiefe nicht zu einer Bewusstlosigkeit führen. Die Stärke der Treibladung wird vom Hersteller durch einen Farbcode sichtbar gemacht und jede Kartusche wird da durch gekennzeichnet.
- **Wartung des Bolzenschussgerätes:** Das Bolzenschussgerät muss nach jeder Benutzung gereinigt und einer Funktionsprüfung unterzogen werden. Verschlissene oder beschädigte Teile müssen sofort ausgetauscht werden. Ausgeleierte Rückstellfedern oder Gummipuffer verhindern das vollständige Zurückziehen des Bolzens in den Lauf. Dies reduziert die Geschwindigkeit des Bolzens und führt zu einer schwächeren Gehirnerschütterung. Der Bolzen muss regelmässig eingefettet werden. Nicht jeder Bolzenschussapparat verfügt über ein Rückholssystem. Rückholssysteme haben den Nachteil, dass sie die Schlagkraft verringern, weil zusätzlich eine Gummipuffer im Gerät zusammengedrückt wird. Die Geräte müssen mindestens alle zwei Jahre gewartet werden
- **Lagerung:** Die Geräte (auch das Ersatzgerät) und die Munition müssen sicher, trocken und für Kinder unzugänglich gelagert werden.

Betäubung mit dem Kugelschuss

Ein korrekt durchgeführter Kugelschuss betäubt das Tier schnell und kann auch zu dessen Tod führen.

Für eine sichere Betäubung muss die Kugel auch beim nicht fixierten Tier den Hirnstamm treffen. Das Projektil hat genug Kraft, um die Schädelplatte zu durchschlagen, aber zu wenig Kraft, um hinten wieder auszutreten. Die gesamte Energie wird somit an die Hirnkapsel abgegeben.

Das Projektil führt beim Auftreffen auf den Schädel zu einem hohen Druckanstieg im Schädel. Das Gehirn wird hin und her geschleudert und die Blutgefässe werden dabei grossflächig zerstört. Dies führt zu einer umfassenden Zerstörung des Gehirns und damit zur sofortigen Betäubung des Tieres und zum Hirntod.

Ein korrekt durchgeführter Kugelschuss wirkt effektiver als der Bolzenschuss. Das Tier ist nach dem Kugelschuss unverzüglich zu entbluten. Die Betäubung aus der Nähe bei der Hoftötung darf auch mit Pistolen, Revolvern oder mit einem Kugelschussapparat durchgeführt werden (Anhang 2, Rz 2 der VTschS). Um diese Methode anzuwenden, müssen aber zwingend die Bewilligungen für das Tragen einer Waffe und entsprechende Kenntnisse zur Handhabung vorhanden sein.

Geeignetes Gewehr und Projektil

- **Gewehr:** Für den Kugelschuss auf der Weide ist das Kleinkaliber-Jagdgewehr mit Direktabzug am besten geeignet. Beim Doppelzügelstecher ist es sehr ungünstig, wenn sich das Tier genau in dem Moment abwendet, wenn das Gewehr eingestochen ist. Dann reicht schon eine geringe Berührung am Zünglein und der Schuss geht los. Dieses Risiko kann mit dem einfacheren Direktabzug vermieden werden.
- **Visier:** Um die Treffsicherheit zu steigern, wird ein Reflexpunktvisier (z. B. Docter Sight III) empfohlen. Dieses wirft einen Rotpunkt auf die Stirn des Tieres, ohne von ihm wahrgenommen zu werden. Es wird empfohlen, einen Schalldämpfer einzusetzen. Es kann darauf verzichtet werden, wenn die Tiere an das Schussgeräusch gewöhnt sind und damit keine unangenehme Situation assoziieren.



Das Visier und die Waffe müssen genau eingeschossen sein. Eine geringe Veränderung der Distanz von nur 1 Meter kann die Treffgenauigkeit um Zentimeter verschieben. Für die optimale Betäubungswirkung sind nicht nur das Kaliber und die Ladungsstärke entscheidend, sondern die Präzision des Schusses. Der Einsatz eines Zielfernrohres würde erst bei Distanzen über zehn Meter Sinn machen und wäre dann auch bei Weidetötungen vorgeschrieben (Anhang 6 der Verordnung des BLV über den Tierschutz beim Schlachten).

- **Munition:** Das passende Geschoss ist entscheidend. Als Projektil für eine Schussdistanz von etwa 5 m wird für Rinder mit 450–900 kg Lebendgewicht ein 22 Magnum empfohlen. Diese Munition kann in der EU bis auf eine Distanz von 20 m verwendet werden. Für kleinere Tiere wird die 22 long rifle (lr) magnum Munition empfohlen. Teilmantelgeschosse vergrössern beim Aufprall die eigene Oberfläche durch Aufpilzen und setzen dadurch mehr Energie an das Gehirn des Tieres frei als Vollmantelgeschosse. Deshalb sind letztere verboten. Zu grosse Kaliber führen zu einem Ausschuss und einem Verlust von bis zu 70 % der Energie, was die Intensität der Betäubung reduziert. Geschosse dürfen nicht aufgrund einer zu hohen Energie wieder aus dem Schädel austreten, da ihre Flugbahn nicht berechnet werden kann.
- **Gehörschutz:** Ein Gehörschutz wird für alle beteiligten Personen empfohlen.
- **Schiesstraining:** Der Schütze oder die Schützin muss die Treffsicherheit routinemässig trainieren. Aktive jagende Personen haben den Vorteil, dass sie ein jährliches obligatorisches Bedingungschiessen absolvieren.
 - Als Richtschnur für die Treffsicherheit gilt, dass eine Zwei-Franken-Münze aus fünfzehn Metern Entfernung problemlos getroffen wird.
 - Vorbereitung: Es muss ein sicherer Kugelfang bestehen (Anhang 2, 3.3 VTschS).



Die Schussabgabe muss in Ruhe erfolgen. Der Kopf des Tieres muss dem Schützen frontal gegenüber sein.

Kein Stress vor dem Kugelschuss

Ein Schlachttier sollte niemals alleine im Korral stehen, da Rinder als Herdentiere weniger Stress empfinden, wenn sie in der Gruppe sind. Deshalb sollten beim Kugelschuss möglichst mehrere schlachtreife Tiere, die sich kennen, zusammen ruhig in den Korral geleitet werden (auch die Herde darf natürlich nicht gestresst werden). Wichtig ist, dass die Hierarchie unter den Tieren bereits ein paar Tage zuvor ausgetragen wurde und nicht am Tag der Schlachtung.

Risikofaktoren bei der Weidetötung

Die grössten Risiken bei der Weidetötung sind eine ungenügende Vorbereitung und Übung, eine unpassende Ausrüstung (z. B. ein nicht geeignetes Jagdgewehr, falsche Munition, ein Korral aus Metallpanels statt aus Holz) und auch Tiere, welche die Nähe zum Menschen nicht gewohnt sind. Scheue Tiere lassen sich kaum ruhig in den Korral treiben und sind auch zum Zeitpunkt der Schussabgabe unruhig.

Vorbereitung zur Schussabgabe

- Vor jedem Schuss müssen Probeschüsse abgegeben werden, um sicherzustellen, dass die Waffe funktionsfähig ist.
- Für den Fall einer ungenügenden Betäubung muss das Gewehr mit einem Magazinschacht mit weiteren Schüssen ausgerüstet sein. Im Fall einer Fehlbetäubung wird innerhalb von Sekunden mit der gleichen Waffe nachgeschossen.
- Für die Vorbereitung zum Schuss und die Schussabgabe müssen sich alle Beteiligten in Deckung und ausserhalb der Sichtweite der zu schiessenden Tiere begeben.

Schussabgabe

- Die schiessende Person nimmt empfehlenerweise von einem Hochsitz aus das zur Tötung ausgewählte Tier aus 3–5 m Distanz ins Visier. Je geringer die Distanz zum Tier ist, desto präziser kann der Schuss abgegeben werden.
- Ziel:
 - Der Schuss erfolgt bei Rindern bis 800 kg: senkrecht zur Stirnfläche, auf der Mittellinie, im Kreuzungspunkt der diagonalen Verbindungslinien zwischen der Augenmitte und der Mitte des gegenüberliegenden Hornansatzes (siehe Seite 17).
 - Bei Rindern über 800 kg und Yaks: senkrecht zur Stirnfläche, fingerbreit neben dem Kreuzungspunkt der diagonalen Verbindungslinie zwischen der Augenmitte und der Mitte des gegenüberliegenden Hornansatzes.
- Der Schuss darf nur erfolgen, wenn das ausgewählte Tier seine Stirn frontal präsentiert.
- Schützinnen und Schützen dürfen nicht unter Zeitdruck stehen. Sie müssen abwarten können, bis eines der Tiere im Korral ganz ruhig und mit dem Kopf im optimalen Winkel zur Kanzel (zum Hochsitz) steht, von wo aus geschossen wird.
- Wenn das Tier unmittelbar nach dem Schuss zusammenbricht und keinerlei Aufstehversuche mehr unternimmt, ist dies ein Hinweis für einen fachgerechten Schuss und eine erfolgreiche Betäubung.
- Im Fall eines Fehlschusses ist innerhalb der schriftlichen Arbeitsanweisung detailliert geregelt, dass die schiessende Person ein zweites Mal auf die Stirn des Tieres schießt. Eine Nachbetäubung mit dem Bolzenschuss durch den mitanwesenden Metzger ist aus Sicherheitsgründen unbedingt nur dann durchzuführen, wenn das Tier unbeweglich liegt.
- Nach dem erfolgreichen Schuss werden die verbleibenden Tiere sofort aus der Koppel zurück in den Auslauf getrieben.

Kontrolle der Betäubungswirkung

Nach der Betäubung in Form des Bolzen- oder Kugelschusses muss sofort überprüft werden, ob das Tier bewusstlos und somit fachgerecht betäubt ist. Die Qualität der Betäubung wird anhand des sogenannten Vitalzeichen-Checks überprüft.

Folgende Anzeichen sprechen für eine erfolgreiche Betäubung des Rindes:

- Sofortiges Niederstürzen des Tieres
- Kein Versuch, sich aufzurichten
- Starrer, reaktionsloser, zentrierter Augapfel mit geweiteter Pupille
- Keine Atmung, kein Öffnen und Schliessen des Mauls, kein Atemgeräusch
- Tonische Muskelkontraktionen und klonische Muskelkrämpfe für einige Sekunden direkt nach dem Zusammenbrechen, gefolgt von Muskelentspannung (kein Aufziehen des Körpers nach hinten, Ohren, Schwanz und Zunge entspannt)



Nach der Schussabgabe muss sofort eine Betäubungskontrolle erfolgen.

Vitalzeichen-Check

Folgende Körperzeichen zeigen eine ungenügende Betäubung an:

- Regelmässige Atmung (sichtbare Atemzüge durch Öffnen und Schliessen des Mauls)
- Lautäusserungen
- Spontanes Blinkeln oder gerichtete Augenbewegung
- Aufrichtungsversuch mit nach hinten gezogenem Kopf und gekrümmtem Rücken

Wichtig!

Die Kontrolle der Betäubungswirkung ist tierschutzrelevant. Alle Anzeichen müssen überprüfbar sein. Einzelne Parameter reichen auf keinen Fall aus, um auf die Qualität der Betäubung zu schliessen. Anzeichen von Fehlbetäubungen (erhaltene oder wiederkehrende Empfindungs- und Wahrnehmungsfähigkeit) müssen erkannt werden und solche Tiere müssen unverzüglich nachbetäubt werden.

VSKT Vereinigung der Schweizer Kantonsveterinärärztinnen und Kantonsveterinärärzte
ASVC Association Suisse des Vétérinaires Cantonaux
Associazione Svizzera dei Veterinari Cantionali

Vorlage gemäss konkreter Situation anpassen

Höftötung: Selbstkontrolle durch die Tierhalterin bzw. den Tierhalter

Betrieb (TVD) _____ Tierhalter/-in _____

Datum/Zeit (von-bis) _____ Name ATA (Art. 5 TA) _____

Tierart: _____

Identifikation der kontrollierten Tiere

1.	2.
3.	4.

Betäubung durch _____ Entblutung durch _____ (Name, Vorname, je angeben)

Kontrollpunkt	Befund	Bemerkung / Massnahmen
Parameter bei Herzdurchströmung Schweine (Ansatz Kopf / Herz) (immer nach erfolgter Kopfhaltetötung. Die Herzdurchströmung muss mit Parametern erfolgen, die laut Angaben der Herstellerin der Geräte und Anlagen für die betroffenen Tiere geeignet sind.)		
Herzdurchströmung ist bei Schafen und Ziegen nicht zulässig		
Betäubungsanfängliche Tierapfel angemessene Massnahmen bei ungenügender Betäubung		
Dauer zwischen Betäubung und Entblutung korrekt: Bolzenschussbetäubung: - Rinder und Tiere vor Pferdeabgabe: 60 Sek. - Schafe 70 Sek. - Schafe und Ziegen: 80 Sek. Kugelschussbetäubung: - Rinder und Tiere vor Pferdeabgabe unverzüglich Elektrobetäubung (nur Kopf): max. Zeitdauer bis zur Entblutung - Schaf: 10 Sek. - Schafe und Ziegen: 5 Sek. Elektrobetäubung mit Herzdurchströmung: max. Zeitdauer bis zur Entblutung - Schweine 20 Sek.		
Frühzeitige Entblutungschritte sind zu vermeiden (1. Messung rechts und links)		
Korrektur Bolzen- oder Entblutungsschnittes, Blutzustritt im Schmalflanke vor Verletzung von Oesophagus und Trachea		

Die Betäubung und Entblutung sowie deren Zeitpunkt müssen dokumentiert werden. Dafür lässt sich die Checkliste «Selbstkontrolle Höftötung» bzw. «Selbstkontrolle Weidetötung» nutzen. Diese sind auf bioaktuell.ch > Tierhaltung > Schlachtung > [Formulare](#), [Gesuche](#) zu finden.

Entbluten und Töten des Schlachttieres

Das Entbluten führt zum Tod des Tieres. Es muss so schnell wie möglich auf die Betäubung folgen. Vor dem Entbluten muss das betäubte Tier in eine Lage gebracht werden, in der die Brust-Hals-Region gut zugänglich ist, damit der Entbluteschnitt fachgerecht ausgeführt werden kann.

Lage des Tieres beim Entbluten

Bei Hof- und Weidetötungen wird das betäubte Tier an einem Hinterbein mit einem Kran, einem Frontlader, einem Teleskoplader oder einem ähnlichen Gerät hochgezogen, sodass es mit dem Kopf nach unten hängt. Die Entblutung geht besser am hängenden als am liegenden Tier.

Bei der hofnahen Schlachtung wird das Tier sofort nach der Betäubung hydraulisch in den Anhänger gezogen und liegend im Anhänger entblutet.

Das Blut sollte in starkem Schwall austreten, so dass das Schlachttier die Empfindungs- und Wahrnehmungsfähigkeit während des Vorgangs nicht wiedererlangen kann. Ungenügend betäubte Tiere entbluten schlechter.



Zum Entbluten wird das Tier an einem Bein hochgehoben. Die Hebevorrichtung muss eine Hubhöhe von mindestens 4,5 m haben. Beim Wegschneiden des Hautlappens besteht das Risiko eines Beinschlags, da dafür beide Hände gebraucht werden und das Bein nicht festgehalten werden kann. Das Blut wird in einem K1-Behälter aufgefangen und später im Schlachthaus fachgerecht entsorgt.

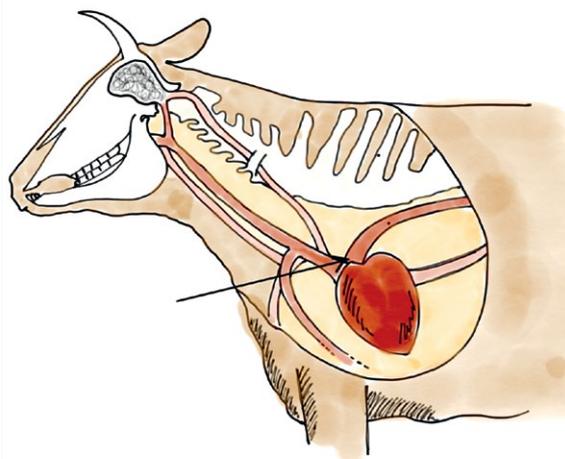
Der Entblutungsstich

Fachleute empfehlen zur Entblutung des betäubten Tieres den Bruststich mit der hygienischen Zwei-Messer-Technik. Die dazu verwendeten Messer müssen ausreichend lang (Stechmesser mit mindestens 25 cm langer Klinge) und scharf sein.

Blutversorgung des Gehirns des Rindes – eine anatomische Besonderheit

Im Gegensatz zu Schweinen oder Menschen ist die innere Hauptschlagader des Halses verödet. Die Blutversorgung des Hirns erfolgt beim Rind über das sogenannte «Wundernetz» (*Rete mirabile epidurale rostrale und caudale*) – ein Arteriennetz an der Schädelbasis, welches von mehreren Arterien aus dem Hals gespeist wird. Bei Schafen und Ziegen sind diese Strukturen weniger stark ausgebildet.

Werden beim Rind also «nur» die grossen Hauptschlagadern durchtrennt, ziehen sich die Arterienwände zusammen und die Blutversorgung des Gehirns wird über die in der Wirbelsäule verlaufenden Vertebralarterien weiterhin aufrechterhalten. Aus diesem Grund muss das Schächten bei Rindern, bei dem nur ein Halsschnitt erfolgt, kritischer betrachtet werden als bei kleinen Wiederkäuern.



Beim Bruststich werden die grossen Blutgefässe in Höhe des Brusteingangs durchschnitten, ohne dass Luft- und Speiseröhre verletzt werden. Der Bruststich unterbricht beim Rind auch die Blutversorgung des Gehirns über die Vertebralarterien. Deshalb ist der Bruststich anderen Entblutungsstichen vorzuziehen. Der Halsschnitt ermöglicht keinen ausreichenden Blutfluss.

Wie beim Entbluten vorgehen?

- Mit dem ersten Messer zuerst die Haut des Halses etwa zwei Handbreit vor der Brustspitze mittig 25–50 cm lang vorschneiden.
- Für den eigentlichen Entblutungsstich das zweite Messer zwischen dem Brustbein und dem tastbaren Ende der Luftröhre mittig in die Vertiefung am Halsende einstechen. Das Messer dabei in Richtung des Schwanzwirbels bis kurz vor den Brusteingang führen und immer unterhalb der Luftröhre bleiben. Mit dem Entblutungsschnitt werden die vordere Halshauptschlagader und die vordere Hohlvene eröffnet.

- Das Blut muss unmittelbar nach dem Bruststich in einem starken Strahl aus dem Tierkörper fliessen. Die Schwallblutmenge in den ersten 30 Sekunden sollte bei einem Rind mit zirka 500 kg Lebendgewicht etwa 10 Liter, bei einem Rind mit zirka 700 kg etwa 15 Liter betragen. Dies entspricht mindestens 2 % des Körpergewichtes des Tieres. Gemäss Empfehlung des Beratungs- und Schulungsinstituts für Tierschutz bei Transport und Schlachtung (bsi) sind 4 % des Körpergewichtes an Blut optimal.
- Das Blut wird in einer Wanne (K1-Behälter) aufgefangen und später am Schlachthof entsorgt.
- Die Entblutung dauert nach Gesetz im Minimum 3 Minuten, normal sind 3–5 Minuten. Weitere Schlachtarbeiten dürfen frühestens nach 3 Minuten ausgeführt werden.
- Der Tod muss anhand der maximal erweiterten Pupille festgestellt werden.

Transport des Schlachtkörpers

Nach dem Entbluten muss der Schlachtkörper zur weiteren Verarbeitung direkt in einen nahegelegenen Schlachtbetrieb gebracht werden.

Die Dauer zwischen Entbluteschnitt und Ausweidung und Zerlegung des Tieres darf 90 Minuten nicht überschreiten (Stand Februar 2024). In der EU sind 2 Stunden vom Zeitpunkt der Schlachtung des ersten Tieres bis zur Ankunft am Schlachtbetrieb zulässig, dann muss der Schlachtkörper gekühlt werden.

Der entblutete Schlachtkörper wird bei der Hof- und der Weidetötung mit Hilfe eines Teleskopladlers, eines Krans oder einer Seilwinde auf einen Spezialanhänger (z. B. T-Trailer) gehoben oder gezogen. Bei der hofnahen Schlachtung wird der Schlachtkörper bereits vor dem Entbluten in die mobile Schlachteinheit (z. B. MSE-200A) gezogen und ist somit bereits vor dem Entbluten verladen.

Die Ladefläche jedes Transporters muss leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Der Schlachtkörper darf im Anhänger nicht mit Blut, Kot und Urin in Kontakt kommen.

Für den Transport muss das Begleitdokument für Klautiere den Schlachtierkörper in den Schlachtbetrieb begleiten.



Der für Weidetötungen in Deutschland angefertigte T-Trailer besteht grösstenteils aus Aluminium und entspricht den Vorgaben der EU-Hygieneverordnung. Er kann sowohl an einen PKW als auch an einen Traktor angehängt werden. Der Anhänger eignet sich auch für den Transport von Tieren aus Hof-tötung.



Beim T-Trailer wird der Schragen mit dem Schlachtkörper im Schlachthaus die Transportrampe herunter ins Schlachthaus gerollt.



Das an die MSE-200A gegliederte Selbstfangressgitter ist so konstruiert, dass es auf Schienen aus dem Anhänger herausgefahren und abgekoppelt und am Schlachttag wieder angekoppelt werden kann.

Spezialanhänger T-Trailer

Der T-Trailer® der Firma ISS ist nach den Vorgaben der EU-Hygieneverordnung (VO 853/2004/EG) konstruiert. Der T-Trailer hat mit Inhalt ein Gesamtgewicht von maximal 2000 kg.

Der Anhänger verfügt über die notwendigen Hygieneeinrichtungen (Waschbecken und integrierte Entblutewanne). Auf Wunsch kann der Anhänger mit Schragen und Schragenführung, Seilwinde und herausnehmbarer Seitenwand ausgestattet werden.

Der T-Trailer ist so konzipiert, dass der Schlachtkörper rücklings auf einen fahrbaren Schragen gelegt und dort mittels Spanngurten sicher befestigt werden kann. Die offene Stelle des Schlachtkörpers an der Stelle des Entbluteschnitts kommt dadurch nicht mit der Umgebung in Berührung und kann somit nicht mit Umweltkeimen kontaminiert werden.

Zum Aufladen wird der Schragen möglichst nahe zum am Teleskoplader oder Kran hängenden Tierkörper geschoben. Dann wird dieser langsam auf den Schragen abgelegt oder mit einer Seilwinde darauf gezogen und festgurtet. Liegt das Tier im Anhänger, wird dieser mit einer Plane verschlossen.

Nach der Reinigung und der Entsorgung des Blutes ist der Anhänger wieder einsatzbereit.

Eigener Anhänger mit Blache

Alternativ kann bei entsprechender Bewilligung auch ein eigener Anhänger mit einer Blache als Falwanne verwendet werden. Es ist vorgängig abzuklären, ob dies vom zuständigen Kanton bewilligt wird. Zusätzlich braucht es ein Gefäss, in dem das Blut aufgefangen und zum Schlachtbetrieb transportiert werden kann.

Spezialanhänger MSE-200A

Die mobile Schlachteinheit (MSE) ist ein vollwertiger Tötungsraum als Teil einer zertifizierten Schlachtstätte in der Grösse eines PKW-Anhängers (Leergewicht zirka 1500 kg). Die MSE wurde von der IG «Schlachtung mit Achtung», vertreten durch Thomas Mayer und Sandra Kopf (schlachtung-mit-achtung.de) in Süddeutschland entwickelt.

Eine ausgebildete Fachperson, welche die MSE korrekt bedienen kann und den entsprechenden Sachkundenachweis besitzt, nimmt die jeweiligen Hoftötungen und den Transport des Schlachtkörpers zum Schlachthaus im Lohnauftrag vor. Alle benötigten Utensilien wie Bolzenschussgeräte, Messer und Blutauffangwanne gehören zur MSE dazu und müssen vom Betrieb nicht zur Verfügung gestellt werden.

Die mobile Schlachteinheit kann überall auf dem landwirtschaftlichen Betrieb aufgestellt werden. Sie wird wie der T-Trailer an einem PKW angehängt.

Die MSE ist mit einer Kamera ausgestattet, die jeden Schlachtvorgang automatisch aufzeichnet. Die Kameraaufzeichnung wird vom Hersteller der Firma MST mobile Schlachttechnik GbR überwacht.

Fleischkontrolle im Schlachtbetrieb, Selbstkontrolle am Hof

Fleischkontrolle

- Nach dem Entbluten durch den*die Metzger*in oder den*die dafür ausgebildete*n Landwirt*in wird der Schlachtkörper zur weiteren Verarbeitung in das Schlachtlokal gefahren.
- Das Begleitdokument und das Formular der Lebendtieruntersuchung durch den*die amtliche*n Tiermediziner*in ist mitzuführen.
- Im Schlachtlokal erfolgt die übliche Fleischkontrolle durch den*die Tiermediziner*in.



Der für den Transport des toten Rindes zugelassene T-Trailer mit dem Schragen, auf den das entblutete Tier gelegt wird. Solche Anhänger ermöglichen den hygienischen Transport des Schlachtkörpers in ein nahegelegenes Schlachtlokal.

Selbstkontrolle

- Bei jeder Schlachtung ist eine Selbstkontrolle auszufüllen. Darin wird der Ablauf der Hof- bzw. Weidetötung dokumentiert.
- Diese kann hier heruntergeladen werden: blv.admin.ch > Lebensmittel und Ernährung > Lebensmittelsicherheit > Verantwortung > Schlachtbetriebe > [Selbstkontrollkonzept](#).
- Allfällige Probleme bei Betäubung und Entblutung müssen festgehalten werden. Die Massnahmen, die zum Beheben der Mängel ergriffen wurden, sind ebenfalls zu dokumentieren.
- Die Selbstkontrolle muss aufbewahrt und bei Bedarf der*m Amtstiermediziner*in vorgezeigt werden.



Bei der Selbstkontrolle ist unter anderem auch die Funktionskontrolle der Bolzenschussgeräte und die Betäubungskontrolle zu dokumentieren.

Hof- und Weidetötung zur Fleischgewinnung anhand von Praxisbeispielen

Weidetötung auf dem Betrieb Zur Chalte Hose

Nils Müller und Claudia Wanger – Pioniere des Kugelschusses in der Schweiz

Bereits 2011 haben Nils Müller und Claudia Wanger auf ihrem Betrieb «Zur Chalte Hose» im Kanton Zürich das Pionierprojekt der Weidetötung begonnen. Im Jahr 2013 folgte zuerst ein abschlägiger Entscheid der kantonalen Behörde. Daraufhin gründeten sie ein Team mit FiBL Mitarbeiter Eric Meili, der Tierschutzstiftung Vier Pfoten, der Stiftung für das Tier im Recht und privaten Anwälten. Mit grossen eigenen Investitionen und mit Hilfe des Teams wurden der Schlachtungsablauf genau definiert, der erste T-Trailer in die Schweiz importiert, die Koppel gebaut, eine schriftliche Arbeitsanweisung verfasst, diverse Gutachten erstellt und Fachleute aus Deutschland beigezogen.



» Um den Stress für die Rinder so gering wie möglich zu halten, separieren wir das zur Tötung vorgesehene Tier nicht von den Artgenossen. Weidetötung mittels Kugelschuss ist bis heute die einzige Schlachtmethode, bei der das Tier bis zum letzten Atemzug in der Herde bleibt, weder manipuliert noch fixiert wird und von seinem Tod nichts ahnt. Der Schuss erfolgt aus «heiterem Himmel» und Auge in Auge in Ehrfurcht vor dem Leben. Die restliche Herde erleidet dabei keinerlei Schock. Dies ist für uns der würdevolle Tod eines Weidetieres.

Nils Müller und Claudia Wanger

Betriebspiegel «Zur Chalte Hose»

Weidetötung

- Fixation: Ohne, auf der Koppel geschossen
- Hochheben: Eigener Teleskoplader
- Transport: Eigener T-Trailer

Betriebsleiter: Nils Müller und Claudia Wanger

Lage: Küsnachter Berg, ZH, Schweiz, 700 m ü. M.

Status: Bio Suisse Betrieb (Knospe)

Landw. Nutzfläche: 15 ha Grünland

Rinder: 10 Angus-Mutterkühe mit Kälbern,
1 Stier (gemietet)

Pferde: 6–8 Pferde in Gruppenhaltung

Weitere Tiere: 2 Mutterschweine und zirka
12 Mastschweine sowie 1 Eber (gemietet)

der Rasse Turopolje, 25 Zweinutzungshühner,
3 Pommern Enten, 6 Bienenvölker

Betriebszweige: Rinderhaltung, Pferdegruppen-
haltung mit Reitbeteiligung, Fleischgewinnung und
Veredelung, Hofladen, Gastronomie

Schlachtungen: Pro Jahr werden etwa 10 Rinder
(zirka 24 Monate alt) und 10 Schweine (ebenfalls
24 Monate alt) geschlachtet.

Fleischvermarktung: Alle tierischen Produkte
werden im eigenen Hofladen oder in der Gaststube
direkt vermarktet.

Website: zurchaltehose.ch

Am 25. November 2014 schliesslich stellte das Veterinäramt des Kantons Zürich unter der Leitung von Frau Dr. Regula Vogel dem Betrieb eine Pilotbewilligung für 10 Tiere unter strengster Überwachung aus.

Die ersten Erfahrungen wurden positiv beurteilt und am 18. Februar 2016 erhielt der Betrieb eine dreieinhalbjährige Schlachtbewilligung für den gesamten Rindviehbestand in Kombination mit dem lokalen Schlachtlokal Küsnachter Berg. Dieses «Zürcher Modell» dient als Vorlage für Bewilligungen in der Schweiz und Europa.

Besondere bauliche Lösungen

- **Korral:** Die Koppel, in welcher die Schlachttiere umgeben von Artgenossen geschossen werden, hat einen Durchmesser von zirka 8 m und eine Fläche von etwa 50 m². Der mit starken Holzplanen eingezäunte Korral ist mit einem Schwenktor vom Laufstall und Laufhof getrennt. Der massive Holzzaun kann im Gegensatz zu einem Metallzaun allfällige Fehl- oder unerwünschte Durchschüsse auffangen. Der Korral ist nicht bepflanzt und frei von Hindernissen, um die Sicht des Schützen nicht zu behindern.
- **Kugelfang:** Ein Erdwall hinter dem Holzzaun gegenüber dem Hochsitz dient als Kugelfang für den Fall eines Fehlschusses und als Sichtschutz.
- **Hochsitz:** Eine Jagdkanzel bietet der schießenden Person eine optimale Schussposition, schützt sie vor Wind und Wetter und ermöglicht den richtigen Schusswinkel. Eine Jagdkanzel respektiert die Ausweichdistanz auch für scheuere Tiere.
- Nahe bei der Koppel am T-Trailer befinden sich ein **Messerdesinfektionsbecken** und ein **Handwaschbecken** mit Kniebetätigung und heissem Wasser.

Erkenntnisse und bewährte Massnahmen

- Die schlachtreifen Tiere sind bereits den ganzen Winter über von der Mutterkuhherde separiert. So herrscht zwischen den Rindern eine stabile Rangordnung.
- Die Jungtiere werden frühzeitig an die Koppel gewöhnt, in welcher der Abschuss erfolgt. Dadurch zeigen sie keine Angst, wenn sie in den Korral getrieben werden.
- Die Tiere werden durch Probeschüsse an die Schiessgeräusche gewöhnt.
- Wenn mehrere schlachtreife Tiere durch den*die Amtstiermediziner*in freigegeben und zusammen in die Koppel getrieben werden, muss sich der Schütze nicht auf ein einzelnes Tier fokussieren, sondern kann jenes Tier ins Visier nehmen, das sich in eine optimale Abschussposition bringt.



Auf dem Betrieb «Zur Chalte Hose» erfolgt die Tötung nicht auf der offenen Weide, sondern in einer Koppel neben dem von den Rindern ganzjährig genutzten Laufstall und Laufhof und in Sichtdistanz zu den Weiden.



Die 180x180 cm grosse Jagdkanzel steht etwa 1,5 m über dem Boden. Der Raum ist etwa 200 cm hoch, damit der Schütze darin aufrecht stehen kann. Die Schussposition befindet sich etwa 3 m über dem Boden. Ein höhenverstellbarer Barhocker dient als Sitzgelegenheit.



Das entblutete Rind wird mit dem Teleskoplader rücklings auf den Schragen im Anhänger (T-Trailer) abgelegt. Zwei Personen helfen, den Schlachtkörper richtig zu platzieren.

Hoftötung auf dem Betrieb Silberdistel

Betriebspiegel Hof Silberdistel

Hoftötung

- Fixation: Modifiziertes, bestehendes Fressgitter
- Hochheben: Eigener Heukran
- Transport: Eigener T-Trailer

Betriebsleiter: Lena und Cäsar Bürgi

Lage: Holderbank / SO, Schweiz, 750 m ü. M.

Status: Biobetrieb, Knospe und Demeter zertifiziert

Landw. Nutzfläche: 44 ha Grünland

Rinder: 25 Mutterkühe der Rasse Red Angus und deren Nachzucht (total zirka 70 Rinder)

Weitere Tiere: 3 Sauen, 1 Eber und deren Nachkommen der Rasse Buntes Distelschwein, 70 Hühner (keine Hybriden), 2 Ur-Freiberger, 1 Pony, 20 Burenziegen (Mütter mit Nachzucht)

Betriebszweige: Fleischveredelung, erweiterter Selbstversorgungsgarten (3 a) mit mobilem Gewächshaus

Schlachtungen: zirka 20 Schlachtungen pro Jahr

Fleischvermarktung: Das Fleisch vermarktet der Betrieb selber.

Besonderheiten: Low Stress Stockmanship-Methode für den Umgang mit den Tieren

Website: silberdistel-kost.ch



» Die Motivation, unsere Rinder auf diese Art zu schlachten, kommt aus innerer Überzeugung. Die Beobachtung unserer Rinder über viele Jahre während der Schlachtungen hat uns die Unterschiede zwischen der Hoftötung und dem heute üblichen Vorgehen aufgezeigt. Die Ruhe der Tiere auf dem Hof während der Betäubung eines Schlachttiers überzeugt uns.

Lena und Cäsar Bürgi



Panels helfen, die Tiere ruhig zu lenken und in Gruppen aufzuteilen.

Familie Bürgi kämpfte seit 2013 für eine Bewilligung für die Tötung der eigenen Tiere auf ihrem Betrieb. 2018 wurde ihnen die Bewilligung erteilt.

Infrastruktur, Material und Personal

- Die Betäubung erfolgt mit einem Bolzenschussgerät in einem speziell eingerichteten Fressplatz im Stall. Der Fressplatz ist mit einem hygienischen und leicht zu reinigenden Untergrund (Gussbeton) und einem Sicherheits-Selbstfangfressgitter mit Schnellspannverschlüssen ausgestattet. Der Fressplatz ist mit dem Heukran zum Hochziehen des Tieres gut erreichbar.
- Der Fressplatz befindet sich am Futtertisch direkt neben den Fressplätzen der anderen Tiere und ist nur mit einem Separationstor abgetrennt.
- Das betäubte Tier wird zum Entbluten mit dem Heukran über den Schlachthänger angehoben und in die Schlachtbox gelegt.
- Für die Schlachtung wird die mobile Schlachtbox «T-Trailer» der Firma ISS-Innovative Schlachtsysteme verwendet, welche die Anforderungen des Schweizer Lebensmittelgesetzes an die Basishygiene erfüllt (Handwaschgelegenheit, Verfügbarkeit von mehreren sterilisierten Messern, Auffangen und Handhabung des Blutes des Schlachttieres, Eignung für die Reinigung und Desinfektion).
- Für einen reibungslosen Ablauf sind – nebst der Amtstiermediziner*in – immer drei gut instruierte Personen mit dabei.



Der für die Betäubung eingerichtete Fressplatz mit dem Heukran und der Kette zum Aufhängen des betäubten Rindes.



Zur einfachen Befreiung des betäubten Tieres wurden am Fressfanggitter zwei Schnellspannverschlüsse an der normalerweise festen Längsstrebe angebracht. Diese ermöglichen ein einfaches Verschieben und somit Vergrössern des Halsbereichs.

Vorbereitung

- Das zu schlachtende Tier wird zirka 3 Tage vor der Tötung im eigens eingerichteten Fressplatzbereich mit Sicht- und Körperkontakt zur Herde separiert. So kann sich das Tier an das Fanggitter und den neuen Bereich im Stall gewöhnen.
- Am Tag vor dem Schlachttag wird der Heukran zum Anheben des Tieres sowie der an den PKW angehängte mobile Schlachthanter für den sofortigen Einsatz neben dem Separationsbereich (Fressplatz) des Schlachttiers platziert.
- Die Kette des Heukrans wird ausgelegt, damit das Hinterbein des betäubten Tieres schnell angeschlossen werden kann.
- Für die Betäubung werden immer zwei Bolzenschussgeräte bereitgelegt.
- Die Lebendtierbeschau durch die Amtstiermediziner*in oder eine von ihr beauftragte Person findet meistens am Tag der Schlachtung statt.

Betäubung

- Wenn sich das mit dem Fanggitter vertraute Rind selbst im Fanggitter fixiert hat, um ans Futter zu gelangen, wird es vom Landwirt, der den Spezialkurs zum Töten und Entbluten absolviert hat, mit dem Bolzenschuss betäubt.
- Die Betäubung wird vom Landwirten überprüft.
- Nach erfolgreicher Betäubung und dem Niedersinken des Tieres werden die Schnellverschlüsse am Fanggitter gelöst, damit der Kopf aus dem Fanggitter gleitet.
- Danach schlingt eine zweite Person die im Voraus bereitgelegte Spezialkette um eines der Hinterbeine des Tieres.
- Eine dritte Person, die sich von Beginn an auf dem Heukran befindet, senkt den Arm des Krans mit dem Haken über das Tier.

- Der Haken wird an der Beinkette befestigt und das Tier wird mit dem Kran über den Schlachthanter gehoben, der mit geöffneter Plane auf dem Futtertisch steht.
- Hängt das Tier direkt über dem Anhänger und der dazugehörigen Blutwanne («K1-Behälter»), setzt der Landwirt den Entbluteschnitt mit der Zwei-Messer-Technik. Idealerweise hält die zweite Person ein Vorderbein des Tieres zur Stabilisierung fest, damit das Tier sicher gestochen werden kann.
- Das anfallende Blut wird in der Wanne aufgefangen und anschliessend in die Schlachthanter transportiert und dort fachgerecht entsorgt.

Transport

- Nach dem Entblutvorgang wird der Tierkörper mit dem Heukran rücklings auf den Schragen im mobilen Schlachthanter gelegt und mittels Schnellspanngurten festgezurt. Danach wird der Anhänger mit der Plane verschlossen.
- Der Schlachtbetrieb, mit dem der Betrieb Silberdistel zusammenarbeitet, befindet sich in 22 km Entfernung. Dies gewährleistet das Erreichen des Schlachtraums in der vorgeschriebenen Zeit.

Erkenntnisse und bewährte Massnahmen

- Damit die Schlachttiere den nahen Kontakt zum Menschen gewöhnt sind und beim Bolzenschuss nicht ausweichen oder sich nervös bewegen, üben Cäsar und Lena Bürgi das Berühren des Tieres am Kopf einige Tage vor der Schlachtung mit einer Attrappe aus Holz. Die Desensibilisierung am Kopf des Tieres ist eine wichtige Massnahme in der Vorbereitung. Sie macht für jeden Betrieb Sinn, auch wenn er die Tiere nicht auf dem Hof schlachtet.

Hoftötung auf dem Betrieb Dusch

Seit Februar 2018 ist der Biohof Dusch im Besitz einer kantonalen Bewilligung vom Bündner Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit für die Betäubung und das anschliessende Entbluten auf dem Betrieb und gehört damit zu den Pionierbetrieben in der Schweiz. Die Betäubung und Entblutung werden von einem Metzger durchgeführt. Der Schlachtkörper wird anschliessend in das Schlachtklokal im 13 Minuten entfernten Bonaduz transportiert.



» Die Tötung der Tiere auf dem Hof ist aus unserer Sicht die konsequente Weiterführung unserer Vorstellung eines möglichst respektvollen Umgangs mit unseren Nutztieren. Als Tierhalter sind wir mit der Hoftötung stärker in den Schlachtprozess eingebunden und übernehmen dafür auch die Verantwortung.

Georg Blunier

Betriebsspiegel Hof Dusch

Hoftötung

- Fixation: Krieger-Fressgitter
- Hochheben: Eigener Frontlader
- Transport: Eigener T-Trailer

Betriebsleiter: Georg Blunier, Claudia Hanimann
Lage: Domleschg/GR, Schweiz, 800–900 m ü. M.
Status: Bio Suisse, KAGfreiland, Demeter zertifiziert
Landwirtschaftliche Nutzfläche: 30 ha, 20 ha Grünland, 10 ha Ackerflächen, knapp 40 % der LN Biodiversitätsförderflächen, 160 Hochstammobstbäume
Rinder: 18 Mutterkühe mit Nachzucht der Rasse Grauvieh. 40 Weidemastiere
Weitere Tiere: 20 Spiegelschafe und Coburger-Fuchsschafe, einige Turopolije-Schweine in Freilandhaltung, Weidelämmer
Kulturen: Emmer, Hartweizen, Buchweizen, Linsen, Gemüsebau
Schlachtungen: Jährlich werden etwa 20–25 Rinder im Alter von 16–24 Monaten mit einem Lebendgewicht von 550 kg geschlachtet
Fleischvermarktung: Jährlich werden etwa 15 Rinder im Alter von 16–24 Monaten mit einem Lebendgewicht von 550 kg geschlachtet. Das Fleisch wird im Hofladen und über eine Stammkundschaft direkt vermarktet.
Website: hof-dusch.ch

Infrastruktur, Material und Personal

- Das zu schlachtende Tier wird an einem Fressplatz mit Selbstfangfressgitter für behornete Tiere in einem separaten Stallteil betäubt. Der Fressplatz ist mit Schnellspannverschlüssen versehen, welche sich nach dem Niedersinken des betäubten Tieres problemlos und sicher öffnen lassen.
- Der Fressplatz ist mit dem Traktor über den Laufhof sehr gut erreichbar.
- Das betäubte Tier wird zum Entbluten mit dem Frontlader des Traktors angehoben und so hängend gestochen. Das Blut wird auf dem Platz in einer Wanne aufgefangen.
- Für den Transport des Schlachtkörpers wurde der T-Trailer der Firma ISS-Innovative Schlachtsysteme angeschafft.
- Für einen reibungslosen Ablauf sind immer mindestens drei Personen anwesend: der Betriebsleiter, der Metzger, der*die Amtstiermediziner*in und nach Möglichkeit eine weitere Person.

Vorbereitung

- Die Tiere sind das Berühren am Kopf und das Fixieren im Fressgitter gewohnt. Das Fixieren am Schlachttag und das Berühren am Kopf beim Bolzenschuss sind somit ganz normale Abläufe für die Tiere.
- Vor der Schlachtung werden die Kette, die Plastikwanne, der Traktor mit dem Hebearm, der Rollwagen für den Schlachtkörper, der Anhänger, die geschliffenen Messer und die Bolzenschussgeräte bereitgestellt.



Das Fressfanggitter ist mit einem selber konstruierten Bügel mit Schnellverschluss versehen.

Betäubung und Entbluten

- Am Schlachttag wird das Schlacht tier 10 Minuten vor Beginn der Schlachtung in einen Vorraum vor dem Fressplatz mit dem speziellen Fanggitter geführt. Sind mehrere Tiere schlachtreif, können sie zusammen in den Laufhof und den Vorraum vor dem Fressplatz gebracht werden. Wenn ein einzelnes Schlacht tier nicht separiert werden muss, ist es viel ruhiger.
- Bei mehreren schlachtreifen Tieren wird jenes Tier geschlachtet, das als erstes in das separate Fressgitter hineingeht. Gelingt es nicht, eines der Tiere stressfrei dort hineinzuführen, wird die Schlachtung verschoben.
- Ist ein Tier an diesem Fressplatz fixiert, so betäubt es der Metzger mit dem Bolzenschussgerät.
- Unmittelbar nach dem Bolzenschuss, wenn das Tier eingesunken ist, wird die Betäubung vom Metzger überprüft. Zeigt das Tier kein Lebenszeichen, wird das Fressgitter vom Betriebsleiter geöffnet.



Das Fressfanggitter für die Hofötung befindet sich am Ende der Fressachse. Durch das seitliche Schwenktor wird das betäubte Tier mit einem Frontlader auf den Platz gehoben.

- Das Tier wird an einem Hinterbein mit einem Karabinerhaken an einer Kette befestigt und mit dem Frontlader des Traktors aus dem Fressplatz und in die Höhe gezogen, bis es senkrecht hängt.
- Der Entbluteschnitt wird vom Metzger innerhalb von 60 Sekunden nach der Betäubung durchgeführt. Das Blut wird in einer Plastikwanne aufgefangen.

Transport

- Nach dem Entbluten wird das Tier rücklings auf den hinteren Teil des T-Trailers gelegt und mit einer Seilwinde hineingezogen. Wenn das Tier mit dem Kopf nach hinten vollständig im Anhänger liegt, wird dieser oben und hinten geschlossen.
- Die Fahrt zum Schlachthof in Bonaduz dauert 13 Minuten. Der Schlachtkörper wird dort sofort weiterverarbeitet. Das Blut wird in einem Plastikfass mitgeführt und auf dem Schlachthof entsorgt.

Erfahrungen und bewährte Massnahmen

- Für eine stressfreie Schlachtung ist es wichtig, dass die Tiere mit den Personen und dem Ort der Schlachtung vertraut sind. Dies erfordert, dass die Tiere bei der täglichen Arbeit im Stall genügend Aufmerksamkeit erhalten. So wird man auch den unterschiedlichen Charakteren der Tiere gerecht.
- Der zusätzliche Zeitaufwand für den Kontakt mit den Tieren lohnt sich auch, wenn die Tiere nicht auf dem Betrieb getötet werden.

Hofnahe Tötung auf dem Betrieb Baumgartner

Seit 2018 setzt sich der Betriebsleiter Andrea Baumgartner mit den Möglichkeiten von Hof-tötungen auseinander. Als er im Internet auf die mobile Schlachteinheit (MSE) des Vereins «Schlachtung mit Achtung» stösst, hat er den Eindruck, dass diese Methode am besten zu seinem Betrieb und seinen Vorstellungen passen könnte.

Der erste Gedanke war, eine mobile Schlachteinheit mit anderen Interessierten anzuschaffen. Dann erfuhr er, dass die Firma Platzhirsch Hofschlachtungen GmbH bereits dabei war, eine MSE in die Schweiz zu importieren. Dies kam ihm entgegen und er beschloss, für die Schlachtungen mit der Firma Platzhirsch zusammenzuarbeiten.



» Wenn die Tiere nicht gestresst sind, bin ich auch nicht gestresst. Mit diesem System kann ich das gut erreichen. Es ist sehr sicher, dem Tier kann nichts passieren und den damit arbeitenden Menschen auch nicht. Meine Tiere haben hier ein gutes Leben und ich will, dass sie auch hier gehen können.

Andrea Baumgartner

Betriebspiegel Betrieb Baumgartner

Hoftötung

- Fixation: MSE (mobile Schlachteinheit)
- Hochheben: Nicht notwendig, in MSE
- Transport: MSE

Betriebsleiter: Andrea Baumgartner, Mitarbeit der Eltern

Lage: Emmental (BE), 860 m ü. M., Bergzone 1, Ausrichtung Süd-Südwest

Status: Bio Suisse (Umstellung)

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 10,2 ha Grünland

Rinder: 7 Mutterkühe mit Nachzucht der Rasse Galloway (rund 9 GVE)

Weitere Tätigkeiten: Arbeit als Forstwart

Kulturen: Jährlich werden etwa 4–5 Rinder im Alter von 16–24 Monaten mit einem Lebendgewicht von zirka 300 kg geschlachtet. Das Fleisch wird ungefähr zur Hälfte über eine Stammkundenschaft direkt vermarktet. Die andere Hälfte wird über den Laden des Metzgers verkauft. In Zukunft soll bei der Vermarktung auch auf die Tötung der Tiere auf dem Hof hingewiesen werden.

Andrea Baumgartner bemühte sich daraufhin um eine Bewilligung bei seiner Tiermedizinerin und bei der Amtstiermedizinerin des Kantons Bern. Die Bewilligung für die erste Testschlachtung erhielt er Anfang Mai 2020. Die Schlachtung des ersten Tieres, eines 6-jährigen Galloway-Stiers, ging kurz darauf über die Bühne.

Andrea möchte in Zukunft seine Tiere nur noch so töten. Sein Metzger im 13 Minuten entfernten Signau übernimmt das Ausweiden und das Zerlegen der Tiere.

Infrastruktur, Material und Personal

- Die Betäubung des Schlachtieres erfolgt auf einer Plattform mit Fanggitter und Fressplatz, die zur mobilen Schlachteinheit MSE gehört. Die Plattform wird mehrere Tage vor der Schlachtung vor dem Stall platziert und mit Abschränkungen mit dem Laufhof verbunden, damit die Tiere darin ein- und ausgehen können.
- Das Futter wird in einer Wanne auf verstellbaren Beinen vor der Plattform angeboten. Andrea Baumgartner möchte sich eine solche Plattform anschaffen, damit sich die Tiere zu jeder Zeit daran gewöhnen können.



Das Fanggitter der mobilen Schlachteinheit wird schon einige Tage vor der Schlachtung im Auslaufbereich aufgestellt, damit sich die Rinder daran gewöhnen können.

- Am Tag der Schlachtung wird der MSE-Anhänger am frühen Morgen mit der Plattform verbunden.
- Für einen reibungslosen Ablauf sind mindestens drei Personen erforderlich: die tierhaltende Person, der*die Metzger*in, welche*r die MSE bedient und begleitet und die Amtstiermediziner*in.
- Damit der Metzger den Brustbereich des Tieres für den Bruststich gut erreichen kann, steht die Fangeinheit im Anhänger leicht nach oben geneigt. Nach dem Entblutungsschnitt wird die Plattform hydraulisch abgesenkt. Das Blut wird in der Auffangwanne gesammelt und später im Schlachthaus entsorgt.

Betäubung und Entbluten

- Zur Separierung des Schlachttieres wird eine kleine Gruppe von der Herde abgetrennt, jedoch stets mit Blickkontakt zur Herde. Anschliessend wird gewartet, bis sich das zu schlachtende Tier im Fangfressgitter der Plattform fixiert.
- Das Schlachttier wird mindestens 6 Stunden vor der Schlachtung nicht mehr gefüttert.
- Der Metzger, der die MSE bedient, betäubt das Tier mit einem Bolzenschuss.
- Nach der Überprüfung der Betäubung wird das zusammengesackte Tier mit der ganzen Plattform auf Schienen in den Anhänger gezogen.
- Während des Einfahrens des Tieres in die MSE schliesst das Rolltor, sodass ein geschlossener Raum entsteht.

Transport

- Nach dem Entbluten wird der Anhänger mit dem Tier und mit der Plattform zum Schlachthaus in Signau transportiert. Im Schlachthaus des Metzgers in Signau wird der Schlachtkörper aufgenommen und zerlegt.

Hoftötung auf der Streichelfarm

Im Jahr 2021 wurde auf der Streichelfarm in Gais das erste Tier auf dem Hof getötet. Tobias Koster, der Betriebsleiter der Streichelfarm, hat aus den Medien von den ersten Hoftötungen in der Schweiz erfahren. Er wollte diese Methode auch für seine Tiere anwenden. Die Hoftötung selbst durchzuführen, wäre für ihn aber zu aufwändig gewesen. Als er dann davon gehört hat, dass Damian Signer von der Waidwerker GmbH den gesamten Service anbietet, war er überzeugt. Seither führt die Waidwerker GmbH die Hoftötung auf der Streichelfarm durch. Geschlachtet werden die Tiere in Unterschlatt. Im Jahr 2022 wurden 12 Tiere auf dem Hof getötet. Das Ziel von Tobias Koster und seiner Partnerin Anita Senn ist es, dies noch auszubauen.



» Das Tierwohl ist mir sehr wichtig, deshalb habe ich mich für die Hoftötung entschieden. Ich bereite meine Tiere gut vor, so dass sie an das Fressgitter und an Berührungen am Kopf gewöhnt sind, die Hoftötung übernimmt die Waidwerker GmbH. Das funktioniert sehr gut.

Tobias Koster

Betriebsspiegel Streichelfarm

Hoftötung

- Fixation: Modifiziertes, bestehendes Fressgitter
- Hochheben: Eigener Heukran
- Transport: Dienstleister (Waidwerker GmbH)

Betriebsleiter: Tobias Koster

Lage: 930 m. ü. M

Status: IP-SUISSE

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 30 ha Grünland

Rinder: 34 Mutterkühe

Weitere Tiere: 4 Mastschweine, 12 Freibergerpferde

Weitere Betriebszweige: Streichelfarm mit verschiedenen Kleintieren

Schlachtungen: Jährlich werden ca. 12 Mast-rinder auf dem Hof getötet

Fleischvermarktung: Das Fleisch wird über den Hofladen oder auf Bestellung verkauft.

Webseite: streichelfarm.ch

Infrastruktur, Material und Personal

- Das zu schlachtende Tier wird in einer separaten Box in einem Selbstfang-Fressgitter Marke Eigenbau fixiert. Das Fressgitter und das Tor lassen sich schnell und einfach öffnen, damit das Tier nach der Betäubung sofort aus der Box gezogen werden kann.
- Die Box liegt in der Verlängerung der Fressachse, so dass das zu schlachtende Tier Sichtkontakt zur Herde hat.
- Um das Tier nach der Betäubung hochzuziehen, wird der Heukran vor der Box positioniert.
- Nach der Betäubung wird das Tier über den Anhänger der Waidwerker GmbH hochgezogen und über dem Anhänger entblutet. Das Blut wird in einer Wanne aufgefangen, in eine Box gefüllt und mit zum Schlachthof transportiert.
- Der Anhänger der Firma Waidwerker GmbH ist eine Spezialanfertigung. Das Tier wird im Anhänger auf einen Schragen gelegt und zum Schlachtbetrieb gefahren.
- Bei den Hoftötungen sind meistens drei Personen anwesend: Tobias Koster, seine Lebenspartnerin und der Metzger.



Auf der Streichelfarm haben die Besucher*innen die Möglichkeit, im Hofladen Fleisch aus Tieren zu erwerben, die direkt vor Ort geschlachtet wurden.

Vorbereitung

- 3-4 Tage vor der Schlachtung wird das zu schlachtende Tier über Nacht in der Box separiert, am Tag wird es wieder zur Herde gelassen. Die Box ist so platziert, dass das Tier Sichtkontakt zu den anderen Tieren der Herde hat.
- Während dieser Vorbereitungsphase füttert Tobias Koster das Tier in der Box, geht auf das Tier zu und berührt es am Kopf. So wird das Tier daran gewöhnt, dass bei der Hoftötung der Metzger mit dem Bolzenschussgerät auf das Tier zuläuft und sich in der Nähe des Kopfes aufhält.
- Am Halsband des Tieres wird ein Schlinggurt befestigt und der Heukran wird vor der Box positioniert.
- Alle Tiere werden normal gefüttert, so auch das Tier, das getötet werden soll.
- Die Firma Weidwerker GmbH fährt mit dem Anhänger für den Transport des Schlachtkörpers auf den Hof. Der Anhänger wird neben der Box positioniert.

Betäubung und Entbluten

- Der Metzger der Weidwerker GmbH setzt das Bolzenschussgerät an und betäubt das Tier. Er kontrolliert mittels Reflexkontrolle, ob das Tier gut betäubt ist und öffnet das Selbstfang-Fressgitter und die Türe der Box.
- Das Tier trägt einen Schlinggurt am Halsband, mit welchem es nach der Betäubung aus der Box gezogen werden kann. Da die Box nicht von oben erreichbar ist, muss das Tier zuerst auf den Stallgang gezogen werden. Anschliessend wird das

Tier am Fuss angeschlungen und mit dem Heukran hochgezogen.

- Zum Entbluten wird das Tier über den Anhänger der Weidwerker GmbH gezogen und über dem Anhänger entblutet. Dies alles muss innerhalb von 60 Sekunden geschehen.

Transport

- Nach dem Entbluten wird das Tier rüclings auf den Schragen des Anhängers gelegt.
- Die Blache des Anhängers wird über dem Tier geschlossen.
- Die Fahrt zum Schlachthof in Unterschlatt dauert 10-15 Minuten. Der Schlachtkörper wird dort sofort weiterverarbeitet.

Erfahrungen und bewährte Massnahmen

- Mit einer guten Vorbereitung kann der Stress reduziert werden. Die Tiere kennen die Box und den Fressplatz. Wenn die Tiere im Stall sind, ist die Box für alle Tiere zugänglich.
- Die Separierung des Tieres 3-4 Tage vor der Schlachtung hilft, das Tier an die Box und den Fressplatz zu gewöhnen.
- Es wird so wenig wie möglich an den normalen Abläufen geändert, alle Tiere werden wie üblich am Morgen gefüttert.
- Für den Fall, dass das Tier am Tag der Hoftötung nicht ins Fressgitter geht, übt Herr Koster in den Tagen davor mit Brot als Lockmittel.

Hoftötung am Hof Sous-le-Mont

Eine Betriebsgemeinschaft aus drei Familien hat den Betrieb im Jahr 2022 übernommen. Seit April 2023 töten werden die Rinder auf dem Hof getötet. Schon vor der Übernahme war der Betriebsgemeinschaft klar, dass sie nur dann Tiere halten wollen, wenn sie diese auf dem Hof töten können. Für den Betrieb wäre sonst nur ein veganer Hof in Fragen gekommen. Das hätte aber zur Folge gehabt, dass der Betrieb keine Kälber halten und auch kein regionales, lokales und ethisch produziertes Fleisch anbieten kann. Die Betriebsgemeinschaft hätte ein anderes Wirtschaftssystem finden müssen, um das Überleben des Hofes zu sichern, der sich in einer Region befindet, die eher für Grasland geeignet ist.



» Wir lassen die Tiere am Hof töten, damit sie respektvoll und in Ruhe sterben können. Es ist für uns so schwer, uns von unseren Tieren zu trennen. Die Hoftötung ist die einzige Möglichkeit für uns.

Mitarbeiterin am Betrieb

Betriebsspiegel Hof Sous-le-Mont

Hoftötung

- Fixation: B&M Fressgitter
- Hochheben: Frontlader
- Transport: Dienstleister (Metzger)

Betriebsleiterin: Régine Bräuner-Bischof

Lage: 2336 Les Bois, Kanton Jura

Status: Bio Suisse Betrieb

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 25 ha

Rinder: 9 Mutterkühe, 4 Rinder, 7 Kälber

Weitere Tiere: 4 Pferde, 8 Schafe, 2 Ziegen, 12 Hühner

Weitere Betriebszweige: Direktverkauf von Fleisch und Apfelsaft, 350 Obsthochstamm-bäume mit Äpfeln, Mirabellen und Zwetschgen, Pferdeausbildung nach Natural Horsemanship, Holzwirtschaft, Massanfertigungen von Möbeln, Ferien- und Dauerplätze für Jugendliche und Menschen mit Behinderung, Praxis für chinesische Medizin

Schlachtungen: Jährlich werden 8 bis 14 Rinder im Alter von 10 bis 24 Monaten auf dem Hof getötet

Fleischvermarktung: Das Fleisch wird über den Hofladen verkauft.

Webseite: sous-le-mont.ch

Infrastruktur, Material und Personal

- Für die Betäubung haben wir ein spezielles Fressgitter von B + M gebaut.
- Ausserdem brauchen wir einen Traktor mit Frontlader, um das Tier ausbluten zu lassen.
- Wir sind drei Personen: eine, die das Fressgitter in den Sekunden nach der Betäubung öffnet, eine, die das Bein des Tieres am Frontlader fixiert und die dritte im Traktor.
- Dazu kommt noch der Metzger, der die Betäubung und den Entblutungsstich durchführt und das Tier in seinem dafür vorgesehenen Transporter zum Schlachthof fährt.

Vorbereitung

- Das Tier wird 2–3 Wochen vor der Schlachtung im speziellen Fressgitter gefüttert.
- Das Rind wird jedes Mal am Kopf gestreichelt, damit es bei der Betäubung gewöhnt ist, an dieser Stelle etwas zu spüren und keine Angst hat.
- Traktor und Sägemehl werden vor der Schlachtung vorbereitet.
- Der Metzger positioniert seinen Transporter direkt neben der Bucht, in der das Tier betäubt wird.



Unmittelbar nach der Betäubung befestigt eine Person das Hinterbein an den Frontlader, mit dem das Tier aus dem Stall gehoben wird. Am mit Sägemehl bestreuten Vorplatz des Stalles führt der Metzger den Entblutestich aus. Das Blut wird in einem Eimer aufgefangen.

Betäubung und Entbluten

- Während die Tiere morgens fressen, betäubt der Metzger das Tier
- Eine Person befreit das Rind sofort nach der Betäubung aus dem Fressgitter.
- Eine zweite Person bindet das Bein des Tieres an den Frontlader und nimmt den Eimer mit dem Sägemehl.
- Eine dritte Person hebt das Tier mit dem Traktor an. Zwei grosse Türen an der Rückseite der Bucht ermöglichen es, dass der Traktor bis auf einen Meter heranfahren kann.
- Der Metzger nimmt den Entblutungstich vor.
- Das Blut wird in einem dafür vorgesehenen Eimer aufgefangen, den der Metzger dann mitnimmt.

Transport

- Nach dem Entbluten wird das Tier mit dem Frontlader rücklings auf den Transporter gelegt.
- Der Metzger transportiert das Tier in einem sauberen, wasserdichten Transporter zur Metzgerei.
- Der Schlachtkörper wird dort sofort weiterverarbeitet.

Erfahrungen und bewährte Massnahmen

- Dieser Prozess bedeutet für uns letztendlich weniger Arbeit und Stress, als ein Tier in die Metzgerei zu bringen. Früher mussten wir das Verladen und Anbinden des Tieres im Transporter trainieren.
- Der einzige Nachteil ist, dass die Schlachtung pro Tier bis zu 200 CHF mehr kostet. Zum Glück sind unsere Kunden bereit, 2 CHF mehr pro Kilogramm Fleisch zu bezahlen.



Der Hof Sous-le-Mont liegt im Doubs-Tal im Kanton Jura und wird von einer Betriebsgemeinschaft geführt. Aktuell (2023) leben acht Erwachsene und vier Kinder auf dem Hof.

Hoftötung am Betrieb Familie Rüfenacht

Die Hoftötung wird am Betrieb Familie Rüfenacht seit Oktober 2023 praktiziert. Die Familie wollte ihre Tiere nicht mehr in den Schlachthof fahren. Sie wollen ihren Tieren den Stress ersparen, eine höhere Fleischqualität und die Nachfrage der Kundschaft nach Fleisch aus Hoftötungen stillen.

Die Umstellung von konventioneller Schlachtung auf die Hoftötung hat gut funktioniert. Auch Dank der Unterstützung von Bio Vaud, insbesondere bei der Gesuchsstellung. Zudem hat Bio Vaud einen T-Trailer, den die Landwirt*innen mieten können.



» Ich habe schlechte Erfahrungen mit der Schlachtung in nahegelegenen Schlachtbetrieben gemacht, weil die Einrichtungen da oft ungenügend sind und die Tiere Stress haben. Ich wollte auch nicht mehr, dass meine Tiere über weite Strecken transportiert werden müssen, wenn ich sie an die Grossverteiler abgebe.

Stress hat auch einen negativen Einfluss auf die Fleischqualität. Ich habe meinen Tieren 2 Jahre gut geschaut, dann möchte ich nicht, dass sie am Schluss noch Stress haben.

Mein Sohn Jean-Marc hat einen Vermarktungskanal aufgebaut und das Fleisch wird online und auf Märkten verkauft. Somit könnten wir alle Tiere direkt vermarkten. Die Nachfrage der Kundschaft nach Fleisch aus Hoftötungen ist gross.

Christian Rüfenacht

Betriebspiegel Betrieb Familie Rüfenacht

Hoftötung

- Fixation: Behandlungsstand
- Hochheben: Eigener Teleskoplader
- Transport: Gemieteter T-Trailer von Bio Vaud

Betriebsleitung: Christian und Monika Rüfenacht

Lage: 1261 Longirod, Kanton Vaud; 820 m. ü. M

Status: Bio Suisse Betrieb

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 34,5 ha
(inkl. Pachtland)

Rinder: Rasse Angus, 53 Tiere total, davon
20 Mutterkühe

Weitere Tiere: 200 Masthühner in Freilandhaltung

Schlachtungen: Bis zum Zeitpunkt des Erstellens
des Porträts im Dezember 2023 wurden 3 Hof-
tötungen durchgeführt, geplant sind etwa 20 pro
Jahr.

Fleischvermarktung: Das Fleisch wird via Online-
Shop und an Marktstände an verschiedenen Stand-
orten (Yverdon, Lausanne, Morges) verkauft.

Webseite: farm-fresh.ch

Infrastruktur, Material und Personal

- Das Tier wird in einem Behandlungsstand (Marechalle) fixiert. Die Tiere kennen diesen bereits, da sie dort regelmässig gewogen werden.
- Ein Metzger betäubt das Tier. Eine Person bindet das Tier an einem Hinterbein am Hoflader an und eine weitere Person zieht das Tier mit dem Hoflader aus dem Behandlungsstand. Der Metzger sticht das hängende Tier.
- Anschliessend wird der Schlachtkörper auf den T-Trailer verladen und zum nahegelegenen Schlachtbetrieb transportiert.
- Für diesen Vorgang braucht es den Metzger, eine Person die den Hoflader bedient und eine Person, die das Tier anschlingt.



Da die Tiere regelmässig im Behandlungsstand gewogen werden, verursacht ihnen die Fixierung zum Betäuben keinen Stress.

Vorbereitung

- Das zu schlachtende Tier ist mit anderen Tieren in einem Abteil des Freilaufstalls. Der Behandlungsstand befindet sich im Laufhof des Abteils.
- Kurz vor der Schlachtung erhalten die Tiere Futter und werden im Fressgitter fixiert. Sie hatten bei der Morgenfütterung etwas weniger zu fressen erhalten, damit es einfacher ist, dass sie wieder ans Fressgitter kommen. Nur das zu schlachtende Tier wird einzeln in den Laufhof gelassen.
- Die Tiere werden regelmässig gestriegelt und sind den Kontakt zum Menschen gewohnt. Ausserdem werden sie regelmässig gewogen, dadurch ist für sie der Behandlungsstand bekannt. Deshalb ist es ohne viel Treiben möglich, die Tiere im Behandlungsstand zu fixieren.

Betäubung und Entbluten

- Die Betäubung und das Entbluten werden von einem Metzger durchgeführt.



Ein gelernter Metzger führt bei der Hoftötung am Betrieb Familie Rüfenacht die Betäubung der Tiere und den Entblutungsstich aus.

Transport

- Der Transport in den nahegelegenen Schlachtbetrieb erfolgt mit einem T-Trailer. Dieser lässt sich bei Bio Vaud mieten.

Erfahrungen und bewährte Massnahmen

- Die Familie Rüfenacht hat positive Erfahrungen gemacht mit der Hoftötung, die Abläufe funktionieren sehr gut.
- Es ist ihnen sehr wichtig, dass das Tier so wenig Stress wie möglich hat und bis zum Schluss auf dem Hof bleiben kann. In einem weiteren Schritt würde die Familie Rüfenacht gerne den gesamten Prozess der Schlachtung mit Enthäuten, Ausweiden und Verlegen auf dem Betrieb durchführen. Bis die Einrichtungen und Bewilligung dafür erteilt sind, werden die Tiere auf dem Hof getötet und im nahegelegenen Schlachthof geschlachtet und verarbeitet.

Hoftötung am Betrieb Bucheggberger Hereford

Die Hoftötung wird am Betrieb Bucheggberger Hereford seit Dezember 2023 praktiziert. Jürg Schlupe und sein Sohn Raphael Schlupe haben früher ihre Rinder selbst zum Schlachtbetrieb transportiert, um den Stress für die Tiere so gering wie möglich zu halten. Allerdings waren die Tiere alleine im Viehanhänger, was immer noch eine grosse Belastung für die Tiere darstellte. Deshalb hat sich der Betrieb entschieden, die Tiere auf dem Hof zu töten und ihnen so den Transportstress zu ersparen. Neben einem erhöhten Tierwohl erhoffen sich Jürg und Raphael Schlupe auch eine bessere Fleischqualität und sich von der Konkurrenz abheben zu können. Den beiden Landwirten ist es wichtig, Fleisch für Konsumierende, die gute Tierhaltung und gutes Fleisch zu schätzen wissen, zu produzieren.



» Einmal hat ein Stier auf dem ganzen Weg von zu Hause bis in den Schlachthof geschrien. Das wollte ich nicht mehr erleben. Wir haben uns dann entschieden, unsere Tiere auf dem Hof zu töten. Wir erhoffen uns dadurch nicht nur weniger Stress für das Tier, sondern auch bessere Fleischqualität.

Jürg Schlupe (links)

» Es ist schön, dass wir mit der Hoftötung dem Tier den Transport zum Schlachtbetrieb ersparen können. Für mich ist es bei der Hoftötung aber etwas schwieriger, weil man bis zum Schluss dabei ist und alles miterlebt. Zudem ist der Aufwand etwas höher und es bedeutet für uns etwas mehr Druck am Tag der Hoftötung, weil wir bemüht sind, dass das Tier so wenig Stress wie möglich hat und alle Abläufe perfekt funktionieren.

Raphael Schlupe (rechts)

Betriebspiegel Betrieb Bucheggberger Hereford

Hoftötung

- Fixation: Krieger-Fressgitter
- Hochheben: Eigener Gabelstapler
- Transport: Umgebauter Viehanhänger vom Metzger

Betriebsleitung: Jürg Schlupe

Lage: 3254 Messen, Kanton Solothurn; 505 m. ü. M

Status: Bio Suisse Betrieb

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 40 ha

Rinder: Rasse Hereford, 11 Kühe, 1 Muni und Kälber

Weitere Tiere: Keine

Weitere Betriebszweige: Ackerbau, Direktvermarktung

Schlachtungen: 10 Tier pro Jahr. Das Ziel ist, dass alle Tiere auf dem Hof getötet werden können. Aktuell werden noch einzelne Tiere als Natura Beef an Coop verkauft. Die Tiere sind bei der Schlachtung 11 - 16 Monate alt.

Fleischvermarktung: Direktvermarktung

Webseite: bucheggberger-hereford.ch

Infrastruktur, Material und Personal

- Das Tier wird in einem speziellen Hoftötungsfressgitter der Firma Krieger AG fixiert.
- Nach der Betäubung wird das Tier angeschlungen, mit einem Gabelstapler hochgezogen und entblutet.
- Transportiert wird das Tier in einem umgebauten Tiertransport-Fahrzeug, das der Metzger mitbringt. Dieses wird vor der Tötung in der Nähe des Fressgitters positioniert. Das Tier wird mit einer Seilwinde in den Tiertransporter gezogen.

Vorbereitung

Die Rinder sind es schon gewohnt, gewogen zu werden. Direkt neben der Waage befindet sich der Fressplatz, wo das Tier bei der Hoftötung fixiert und betäubt wird. Vor dem geplanten Schlachttag wird das Tier mehrfach in diesem Fressgitter mit Mais gefüttert, so dass es sich daran gewöhnt. Während das Tier fixiert ist, wird es an der Stirn berührt, um es daran zu gewöhnen, dass sich eine Person dem Kopf nähert. Da die Tiere sehr zahm sind, ist das meist kein Problem.



Vor dem Schlachttag erhält das Tier mehrere Male Mais im Hofütungs-fressgitter zu fressen und wird an der Stirn berührt. Dadurch ist es gewohnt, dass sich Personen nähern, wenn es im Fressgitter steht. So kann die Betäubung am Schlachttag ohne Stress erfolgen.

Betäubung, Entbluten und Transport

Die Betäubung und Entblutung sowie der Transport werden vom Kundenmetzger Adrian Kohler durchgeführt. Das Ausweiden findet in seinem Schlachtbetrieb in Rüttlingen-Alchenflüh BE statt, wo das Fleisch auch verarbeitet wird.



Auf dem Betrieb Bucheggberger Hereford führt ein Metzger aus einem etwa 16 Fahrminuten entfernten Schlachtbetrieb die Betäubung, Entblutung und den Transport durch.

Erfahrungen und bewährte Massnahmen

- Im Vorfeld haben sich Jürg und Raphael über die FiBL Beratung und Infomaterialien auf bioaktuell.ch informiert und viele Videos im Internet geschaut, um für den eigenen Betrieb die optimale Methode zu entwickeln.
- Weil die Tiere so zahm sind, war zuerst angedacht, die Tiere ohne Fressgitter zu fixieren. Es wurde dann aber doch entschieden, dass es sicherer ist, wenn die Tiere im Fressgitter fixiert werden können. Das hat sich auch bewährt und die Angewöhnung der Tiere an den speziellen Fressplatz ist relativ einfach. Sie kennen den Ort bereits, weil sie dort regelmässig gewogen werden. Es braucht 2–3 Fütterungen, bis sie sich an das Fressgitter gewöhnt haben. Trainiert man 5–6 Mal, dann hat sich das gut eingespielt und funktioniert dann auch am Schlachttag, wenn mehr Personen vor Ort sind.

Weiterführende Informationen

Podcast FiBL Focus

Sterben ohne Stress – die Hof- und Weidetötung von Rindern

fibl.org > Infothek > Podcast > FiBL Focus > [Folgen Nr. 3](#)

Die Weide: ein guter Ort zum Sterben

fibl.org > Infothek > Podcast > FiBL Focus > [Folgen Nr. 4](#)

Hoftötung – Eine Landwirtin erzählt

fibl.org > Infothek > Podcast > FiBL Focus > [Folgen Nr. 60](#)



Video FiBL Film

Weideschlachtung – Eine Schlachtmethode für mehr Schutz und weniger Stress für die Tiere

youtube.com > FiBLFilm > [Weideschlachtung](#)



Wichtige Adressen

IG Hof- und Weidetötung

Präsident: Nils Müller, Beratung: Eric Meili eric.meili@fibl.org,
Tel. +41 (0) 79 236 47 18

Beratung und Schulung zu Tierschutz bei Transport und Schlachtung:

bsi Schwarzenbek

Grabauer Strasse 27A, 21493 Schwarzenbek, Deutschland
Tel. +49 4151-7017, info@bsi-schwarzenbek.de
bsi-schwarzenbek.de

Sachkundenachweis Tierschutz und Tierethik:

Ausbildungszentrum Schweizer Fleischwirtschaft

Schachenstrasse 43, 3700 Spiez, Schweiz
Tel. +41 (0) 33 650 81 81, ausbildung@abzspiez.ch, abzspiez.ch



BIOAktuell.ch

bioaktuell.ch/Tierhaltung >
[Schlachtung](#)

Häufige Fragen zur Hof- und Weidetötung

bioaktuell.ch/Tierhaltung > [Schlachtung](#) > [Häufige Fragen zur Hof- und Weidetötung](#)

Einrichtungen

bioaktuell.ch/Tierhaltung > [Schlachtung](#) > [Einrichtungen](#)

Formulare, Gesuche

bioaktuell.ch/Tierhaltung > [Schlachtung](#) > [Formulare, Gesuche](#)

Karte: Dienstleistungen und Anhänger mieten

bioaktuell.ch/Tierhaltung > [Schlachtung](#) > [Dienstleistungen Hof- und Weidetötung](#)

Adressen: Schlachtlöke

bioaktuell.ch/Service > [Adressen](#) > Filtern: [Schlachtung](#)

Forschung für die Praxis – mit der Praxis



Gesammeltes Wissen für eine nachhaltige Landwirtschaft



FiBL Shop

Über 600 Publikation, in enger Zusammenarbeit von Forschenden, Beratenden und Biolandwirt*innen für die Praxis entwickelt und kostenlos als Download verfügbar



Neuste Erkenntnisse aus Wissenschaft und Praxis für die Ohren



Podcast FiBL Focus

Packende Themen rund um Landwirtschaft, Tier- und Umweltschutz, alle zwei Wochen kostenlos und zeitunabhängig eine neue Folge hören



Aktuelles zu Biolandbau und Agrarökologie in der Schweiz



bioaktuell.ch

Die gesamte Breite nachhaltiger Landbauformen an einer Adresse mit News, Agenda, Fachartikeln, Prognosemodellen, Ansprechpersonen und vielem mehr



Erfahrungsaustausch bei Exkursionen, Kursen und Tagungen



FiBL Veranstaltungen

Direkter Wissensaustausch zwischen kompetenten Fachleuten und der landwirtschaftlichen Praxis live und online



Impressum

Herausgeber

Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL
Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick, Schweiz
Tel. +41 (0) 62 865 72 72, info.suisse@fibl.org, www.fibl.org

Autorinnen Auflage 2020: Johanna Probst, Anet Spengler Neff;

Auflage 2024: Milena Burri (alle FiBL Schweiz)

Mitarbeit: Eric Meili (meilibee.ch)

Durchsicht: Andrea Baumgartner, Giochen Bearth, Georg Blunier, Regine Brauner-Bischof, Cäsar und Lena Bürgi, Mischa Hofer, Marco Jäggi, Eric Meili, Christian und Jean-Marc Rüfenacht, Nils Müller und Claudia Wanger

Redaktion: Sophie Thanner, Gilles Weidmann (beide FiBL)

Gestaltung: Brigitta Maurer, Sandra Walti (beide FiBL)

Fotos: Daniel Alfvöldi: S. 27 (1); Thomas Alfvöldi (FiBL): S. 9, 26 (2), 27 (3); Andreas Basler (FiBL): S. 43 (2,3); Milena Burri (FiBL): S. 18, 34; Lena und Cäsar Bürgi: S. 28 (1); Hansueli Dierauer (FiBL): S. 43 (4); Jenny Dowse (FiBL): S. 39 (1,2); FiBL: S. 43 (1); Gesellschaft Schweizer Tierärztinnen und Tierärzte GST: S. 6 (2); Mischa Hofer: S. 24 (2), 25 (2); Anita Kloster: S. 35; Gabriela Müller: S. 10, 19–23, 24 (1); Nils Müller: S. 10; Olivier Noal-lion: S. 17, 37; Pixabay: S. 5 (1); Johanna Probst (FiBL): S. 1, 2, 27 (2), 28 (2), 29 (1,2), 40; Anna-Maria Reiche (Agroscope): S. 5 (2); Familie Rüfenacht: S. 38; Betrieb Sous-Le-Mont: S. 36 (1,2); Anet Spengler-Neff (FiBL): S. 16, 25 (1), 30–33; Stadtarchiv Zürich: S. 6 (1)

Zeichnungen: Johanna Probst (FiBL)

FiBL Art.-Nr.: 1094

Permalink: orgprints.org/id/eprint/52392/

Alle Angaben in diesem Merkblatt basieren auf bestem Wissen und der Erfahrung der beteiligten Fachleute. Trotz grösster Sorgfalt sind Unrichtigkeiten und Anwendungsfehler nicht auszuschliessen. Daher können die Autorinnen und der Herausgeber keinerlei Haftung für etwa vorhandene inhaltliche Unrichtigkeiten, sowie für Schäden aus der Befolgung der Empfehlungen übernehmen.

2024 © FiBL

Das Merkblatt steht unter shop.fibl.org zum kostenlosen Download zur Verfügung.