

*Um 5.30 Uhr klingelte der Wecker. Ein Kaffee im Stehen, dann mit Jeep und Anhänger schweigend zur Weide. Heute werden zwei Wasserbüffel aus einer Herde geschossen. Der Jäger ist schon da, mit großkalibriger Langwaffe, ausgerüstet mit Schalldämpfer. Die dicke Schädelplatte der Tiere macht eine starke Munition erforderlich. Gut organisiert und routiniert geht dann alles sehr ruhig und schnell vonstatten. Die Wasserbüffel sind handzahn. Der Jäger geht bis auf wenige Zentimeter an das Tier heran. Zielt und schießt. Der Wasserbüffel bricht sofort zusammen. Sofort wird entblutet. Die Herdenmitglieder kommen und schauen, stoßen das Tier mit ihrem Maul an, schnuppern, bleiben aber ganz ruhig. Für den Wasserbüffel kam der Tod überraschend, ohne Stress.*

## Vom Töten auf der Weide

### Die Prozessqualität ist entscheidend

Aus Sicht der Landwirtschaft ist längst bekannt, dass nicht nur die Genetik und die Fütterung, sondern auch die Haltung und Tötung der Tiere entscheidenden Einfluss auf die Schlachtkörperqualität und damit auf die Qualität des Fleisches hat. Die Schlachtkörperqualität beschreibt die Beschaffenheit und Ausformung des Schlachtkörpers und seiner Teile und ist geprägt von Merkmalen wie Muskelanteil, Fettanteil, Gewebeanteil und chemischer Zusammensetzung. Der Begriff Fleischqualität fasst die sensorischen (Genusswert), ernährungsphysiologischen (Nährwert), hygienisch-toxikologischen (Gesundheitswert) und verarbeitungstechnologischen (Eignungswert) Merkmale zusammen. Im Blick auf das Schlachtverfahren »Kugelschuss auf der Weide« wird von Prozessqualität gesprochen. Sie beschreibt die Art und Weise der Erzeugung, sowie deren Auswirkung auf die Schlachtkörper- und Fleischqualität.

Obwohl der Prozess des Tötens wesentlicher Bestandteil der Prozessqualität ist, wird er vernachlässigt. Zum einen, weil kaum jemand, der ein Stück Fleisch isst, Details über das Töten erfahren möchte, zum anderen, weil das Töten zumeist hinter geschlossenen Türen von Schlachtkonzernen stattfindet. Nicht ohne Grund. Es ist kein schönes Geschäft.

Natürlich haben sich kleine Landschlachtereien gehalten, in denen keine Massentötungen von Tieren stattfinden, sondern jeweils nur einige wenige Tiere von Landwirten aus der Nachbarschaft getötet werden. Dennoch ist für die Tiere die letzte Phase ihres häufig kurzen Lebens von Stress geprägt: Die Trennung von der Herde und dem vertrauten Umfeld, der Weg zum Schlachter und das Eintreiben und Fixieren in der Tötungsfalle. Das alles lässt sich zusammenfassen unter dem Begriff: prämortale Belastungszustände.



### *Kugelschuss auf der Weide als Alternative*

Der Kugelschuss auf der Weide, die Schussabgabe mit dem Gewehr, darf mit entsprechender Genehmigung zur Betäubung und Tötung von Rindern, die ganzjährig im Freien leben, angewendet werden. Die Rinder sind keinen prä-mortalen Belastungszuständen ausgesetzt, sondern werden im vertrauten Umfeld, im Herdenverband ohne Anwendung von Zwangsmaßnahmen, ohne Fixierung, betäubt und getötet. Das erfordert für den Schützen ein hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein. Die Beweggründe zur Wahl des Verfahrens sind geprägt von einem ethischen Anspruch, von Respekt vor dem Tier und dem Wunsch, den Tieren jegliches Leid, Schmerz und Angst in den letzten Stunden ihres Lebens zu ersparen.

### *Wirrwarr in den Rechtsvorschriften*

Doch den Landwirten, die das Verfahren anwenden wollen oder es auch schon seit vielen Jahren praktizieren, wird es nicht leicht gemacht. Eine Vielzahl von Rechtsvorschriften greifen. Das wäre durchaus nachvollziehbar. Doch es scheint, als würden unbestimmte Rechtsbegriffe je nach Wohlwollen der zuständigen Behörden ausgelegt. So gilt seit 2006 das EU-Hygienepaket (hier: 853/2004), nachdem in die Schlachthanlage nur lebende Schlachttiere verbracht werden dürfen. Ihm steht die nationale Tierschutzschlachtverordnung

nung (TierSchlV) entgegen, die den Kugelschuss auf der Weide mit Genehmigung der zuständigen Behörde für Rinder aus ganzjähriger Freilandhaltung zulässt. Wie soll nun das auf der Weide getötete Tier lebend in den Schlachtbetrieb gelangen? Nach jahrelanger, intensiver Lobbyarbeit von Pionieren, Verbänden und Institutionen hat Deutschland im Alleingang eine Änderung einer weiteren Rechtsvorschrift (die Durchführungsbestimmung: Tierische Lebensmittelhygieneverordnung, kurz: Tier-LMHV) vorgenommen, so dass abweichend von den Vorgaben der EU-Hygieneverordnung einzelne Huftiere der Gattung Rind, die im Haltungsbetrieb getötet wurden, in den Schlachtbetrieb verbracht werden dürfen. Und damit wären wir beim ersten unbestimmten Rechtsbegriff: Einzelne Huftiere der Gattung Rind. Bedeutet das, dass nur gelegentlich ein einzelnes Tier, welches sich partout nicht einfangen lässt, auf der Weide getötet werden darf? Oder dass pro Schlachtvorgang nur ein, nicht aber zwei Tiere getötet werden dürfen?

Neben der Problematik der nicht definierten Rechtsbegriffe ist die Rechtslage auf EU-Ebene noch kontroverser: Seit 2013 gilt die neue EU-Tierschutzschlachtverordnung 1099/2009. Sie steht bezüglich der Betäubung und Tötung durch den Schuss mit einer Feuerwaffe im direkten Widerspruch zum EU-Hygienepaket. Erinnern wir uns: Die EU-Hygieneverordnung 853/2004 besagt, dass in die Schlachthanlage nur lebende Schlachttiere verbracht werden dürfen. Die EU-Tierschutzschlachtverordnung hingegen lässt den Schuss mit einer Feuerwaffe ohne Einschränkungen zu.

In der Praxis empfinden sich Landwirte, die eine Genehmigung bei der zuständigen Behörde beantragen, als abhängig vom Wohlwollen der zuständigen Behörden. Sind die Mitarbeiter der Behörden offen für Neues und die Landwirte in der Lage, diplomatisch und überzeugend zu argumentieren, können sie Glück haben und die Genehmigung erhalten. Ist das nicht der Fall – Pech gehabt. Die Freiräume oder Ermessensspielräume, die das EU-Hygienepaket bewusst gewährt, damit individuell bewertet und entschieden werden kann, führen in der Praxis zur Verunsicherung der Entscheider. Sie sind Detailvorschriften gewohnt und finden sich häufig mit einem Freiraum überfordert, der gleichzeitig Verantwortungsübernahme und intensive Auseinandersetzung mit Thematiken voraussetzt. Das führt dazu, dass veraltete Detailvorschriften erhalten und nicht hinterfragt werden.



### *Hoher ethischer Anspruch*

Jene Landwirte, die den Kugelschuss als Betäubungs- und Tötungsverfahren anwenden oder anwenden wollen, haben eine Prozessqualität zum Ziel, die lückenlos ethisch zu vertreten ist und eine hervorragende Schlachtkörper und Fleischqualität hervorbringt. Sie übernehmen die Verantwortung für ihre Tiere bis zur Tötung.

Im Normalfall übergibt der Landwirt die Tiere zur Schlachtung einer Spedition oder fährt sie selbst zum Schlachthof. In beiden Fällen muss die Verantwortung und auch die Kontrolle abgegeben werden, denn bei der Betäubung und Tötung darf in der Regel kein Unbefugter dabei sein. Das Gefühl, das dem Landwirt bleibt, ist meist ein schlechtes: Was passiert mit meinem Rind, das ich liebevoll großgezogen habe? Wie wird es vom Schlachthofpersonal behandelt? Wie gelingt der Eintrieb in die Betäubungsfalle? Wird der Bolzenschuss vor der Tötung durch Blutentzug wirklich hinreichend betäuben, in Anbetracht dessen, dass mit vier bis sieben Prozent Fehlbetäubungen gerechnet werden muss?

Quälende Gedanken bleiben aus, wenn das Rind im vertrauten Herdenverband betäubt und getötet wird. Der Ablauf ist wie folgt: Der Landwirt/Jäger begibt sich mit entsprechend technischer Ausrüstung (Schlepper oder PKW und Transportfahrzeug für den Tierkörper) ruhig und mit Zeit auf die Weide. Bisweilen füttern die Landwirte ihre Tiere mit ein bisschen Kraftfutter, Heu oder Äpfeln an. Befindet sich das zu tötende Tier in der passenden Position (der Kugelfang muss sichergestellt sein), wird der Schuss im besten Fall aus einer sehr geringen Distanz (bis fünf Meter Entfernung) in die aborale Stirnhöhle, exakt zwei Zentimeter über dem Kreuzungspunkt zwischen Augen und Hörnern, abgegeben. Die Vitalzeichen (Lidreflexe, Cornealreflexe und Atmung) werden sofort überprüft, um sicherzugehen, dass das Tier hinreichend betäubt, im besten Fall getötet ist. Anschließend erfolgt die Tötung durch Blutentzug. Ist die Entblutung vollständig abgeschlossen, wird der Tierkörper verladen und zum Schlachtbetrieb gebracht, um die weiteren Arbeiten durchzuführen (Enthäutung, Ausweidung, Zerlegung).

Wie Verhalten sich die Herdenmitglieder, wenn ein Rind inmitten des Herdenverbandes getötet wird? In der Regel schrecken sie durch den Knall bei Schussabgabe kurz auf und springen zur Seite, laufen vielleicht auch kurz weg. Dann kommen sie wieder, schnuppern oder forkeln das getötete Rind, stupsen es an. Hatte es einen hohen Rang in der Herde, wird der Verlust beklagt. Was jedoch ausbleibt, ist jene Unruhe und Stress in der Herde, der fast immer dann auftritt, wenn Rinder mit Unruhe und enormem Kraft- und Zeitaufwand von der Herde getrennt und verladen werden müssen. Das getötete Tier sendet keine negativen Signal aus, kein vokalisieren, schwitzen, zittern, koten, es können also keine negativen Signale empfangen werden, die stressauslösend wirken könnten.

### *Kritische Stimmen*

Wie bei herkömmlichen Schlachtungen meldet sich Kritik aus zwei Richtungen: die Fragen nach der Hygiene und die Tierschutzrelevanz bei möglichen Fehlschüssen. Die Hygienebestimmungen lassen sich auch auf der Weide wunderbar einhalten. So sollte die Entblutung mit der Zwei-Messer-Technik durchgeführt werden, ein unreiner Fellschnitt und der reine Schnitt zur Öffnung der Gefäße. Das Blut wird aufgefangen und ordnungsgemäß dem Schlachtbetrieb zugeführt. Für den Transport des Tierkörpers muss ein verschließbares, sauberes und leicht zu reinigendes Fahrzeug (PKW-Anhänger) zur Verfügung stehen.

Fehlschüsse kommen gelegentlich vor, zum Beispiel dann, wenn ein Rind Bruchteile von Sekunden vor der Schussabgabe den Kopf bewegt oder eine Waffe nicht entsprechend eingeschossen ist. Doch Fehlschüsse passieren gleichermaßen im Schlachtbetrieb in der Betäubungsfalle, wenn der Bolzenschussapparat nicht hinreichend gewartet ist, das Ansetzen mit zu wenig Druck ausgeführt wird, die Schädelplatte zu dick ist oder eine nicht entsprechende Kartusche ausgewählt wurde. In beiden Fällen gilt: so schnell als möglich nachschießen – je nach Schweregrad des Fehlschusses ist ein Nachschuss mehr oder weniger einfach. Gemessen an der absoluten Zahl Tiere, die im Schlachtbetrieb der Gefahr von Fehlschüssen ausgesetzt sind (im ersten Halbjahr 2013: 1.654.000 Rinder) (Quelle 1), und der Anzahl Tiere, die durch Kugelschuss auf der Weide betäubt und getötet werden (Schätzung: 5000 bis 10.000 Rinder pro Jahr, im Halbjahr also 2500 bis 5000), kann die Tierschutzrelevanz im Fall von Fehlschüssen nicht das Hauptargument seitens der zuständigen Behörden und Kritiker gegen den Kugelschuss auf der Weide sein. Wenn zusätzlich Berücksichtigung findet, dass die Tiere keinen prämortalen Belastungszuständen ausgesetzt sind, die im Rahmen der vorbereitenden Maßnahmen zur Schlachtung erforderlich sind (Einfangen, verladen, transportieren und fixieren), wird deutlich, dass der Tierschutz im höchstmöglichen Maße gewährleistet ist.

### *Die Wissenschaft sucht, was die Bauern längst wissen*

Metzger und Köche kennen das: Das Stück Rindfleisch muffelt, ist dunkel, leimig und fest. Klassisches DFD-Fleisch (dark, firm, dry). Längst nachgewiesen ist, dass prämortaler Stress DFD-Fleisch verursacht. In wissenschaftlichen Untersuchungen konnte durch die bewusste Auslösung von prämortalen Belastungszuständen reproduzierbar DFD-Fleisch erzeugt werden (Quelle 2). Gegenwärtig läuft ein Forschungsprojekt an der Universität Kassel-Witzenhausen, dass unter anderem den Einfluss des Schlachtverfahrens auf die Fleischqualität untersucht. Die Ergebnisse stehen noch aus. Doch herausgefunden wurde, was Landwirte längst wissen: Prämortaler Stress lässt sich nachweisen.

#### Quellen

- <https://www.destatis.de/DE/ZahlenFakten/Wirtschaftsbereiche/LandForstwirtschaftFischerei/TiereundtierischeErzeugung/MethodischesSchlachtungen.html>  
[abgerufen 16. September 2013]
- WARRISS, P.D.; KESTIN, S.C.; BROWN S.N.; WILKINS L.J. (1984): The time required for recovery from mixing stress in young bulls and the prevention of dark cutting beef. *Meat Science* 10, Vol. 1, 53–68.

Fotos: Manuel Krug, Berlin