



Thüringer Bauernverband e.V. (TBV) | Landesgeschäftsstelle | Alfred-Hess-Straße 8 | 99094 Erfurt

Thüringer Landtag
Ausschuss für Infrastruktur, Landwirtschaft und Forsten
Jürgen-Fuchs-Straße 1
99096 Erfurt

per E-Mail: poststelle@thueringer-landtag.de

Landesgeschäftsstelle
Alfred-Hess-Str. 8
99094 Erfurt

Telefon
0361 26253 – 205

Telefax
0361 26253 – 225

Internet
www.tbv-erfurt.de

Ansprechpartner/-in
Olivia Krupp

E-Mail
olivia.krupp@tbv-erfurt.de

Twitter:
@BauernverbandTH

Erfurt, 12.05.2023

Stellungnahme zum Antrag der Parlamentarischen Gruppe der FDP – „Wer das Land ernährt, verdient Respekt – Mobile, stressfreie Schlachtungsmethoden unterstützen“

Ihr Zeichen: A 6.1/alb – Drs. 7/5310

Sehr geehrte Frau Vorsitzende,
sehr geehrte Damen und Herren Abgeordnete,

im Rahmen des Anhörungsverfahrens gemäß § 79 der Geschäftsordnung des Thüringer Landtags wurde dem Thüringer Bauernverband e. V. (TBV) die Gelegenheit eingeräumt, zu dem Antrag der Parlamentarischen Gruppe der FDP – Drs. 7/5310 – Stellung zu nehmen. Wir möchten uns für diese Möglichkeit bedanken und wie folgt ausführen:

Der TBV begrüßt das Engagement Ausschusses, sich mit dem Thema mobiler, stressfreier Schlachtungsmethoden im Freistaat Thüringen zu beschäftigen. Dies ist aus unserer Sicht ein gutes Zeichen dafür, dass eine regionale Fleischproduktion und –vermarktung sowie mehr Tierwohl bei der Schlachtung, durch die Vermeidung von langen, unnötigen Transportwegen, gewünscht ist. Es zeigt uns aber auch, dass sich die Politik um die schwindende Anzahl an Schlachtbetrieben im Freistaat bewusst ist und dieser negativen Entwicklung mithilfe von alternativen Schlachtmethoden entgegen wirken möchte.

In den vergangenen Jahren hat sich die regionale Schlachtstättenstruktur in Thüringen immer weiter verdünnt. Tierhaltende Betriebe sind daher angehalten, ihre Nutztiere vermehrt über längere Strecken zu transportieren, um sie letztendlich schlachten zu lassen. Dies hat nicht

Bankverbindung
Volksbank Thüringen Mitte eG.
IBAN: DE34 8409 4814 5500 1633 50
BIC: GENODEF1SHL

Vereinsregister
Amtsgericht Erfurt
lfd. Nr. 160340
Steuernr.: 151/143/50238

Präsident
Dr. Klaus Wagner

Hauptgeschäftsführerin
RA'in Katrin Hucke

Der Thüringer Bauernverband e. V. ist eingetragener Interessenvertreter im Lobbyregister des Deutschen Bundestages. Hinsichtlich der Angaben nach § 3 Abs. 1 Nummer 6 bis 8 LobbyRG wurde von der Möglichkeit der Auslassung nach § 3 Abs. 2 LobbyRG Gebrauch gemacht. Grundlage seiner Interessenvertretung ist der Verhaltenskodex für Interessenvertreterinnen und Interessenvertreter im Rahmen des Lobbyregistergesetzes.

nur Auswirkungen auf die regionale Wertschöpfungskette sondern auch auf den Umweltschutz und das Tierwohl. Aktuell werden aufgrund von mangelnden Schlachtkapazitäten rund 70 Prozent der in Thüringen produzierten Schweine außerhalb des Freistaates geschlachtet. Auch für Schafe und Ziegen gibt es flächendeckend zu wenig Kapazitäten. Im Geflügelsektor fehlen laut Petzenberger et al. (2022) freie Kapazitäten für die Schlachtung für Legehennen und Truthähnen, weshalb auch hier die Wertschöpfung außerhalb Thüringens stattfindet. Einzig für den Rinderbereich können die vorhandenen Schlachtkapazitäten, nur durch den Großschlachthof in Ostthüringen, als annähernd ausreichend beschrieben werden.¹

Eine Umfrage im Rahmen der „Situationsanalyse Regionale Schlachtung in Thüringen“ aus dem Jahr 2022 hat ergeben, dass bei fast einem Viertel der 105 befragten Schlachtstätten die Schlachtung ruht oder zeitnah eingestellt wird. Gleichzeitig sind die noch vorhandenen Schlachtunternehmen in ihrer Kapazität ausgelastet. Freie Schlachtkapazitäten stehen daher nur in geringem Ausmaß zur Verfügung.

Die Möglichkeit seine Nutztiere vor Ort in mobilen Schlachtstätten zu schlachten, sieht der TBV als einen kleinen Baustein für die Schaffung von Kapazitäten und den Ausbau der Schlachtstättenstruktur in Thüringen an. **Es gibt jedoch kein Konzept im Freistaat, welches die teil-² und vollmobile³ Schlachtung, aber auch die Aufrechterhaltung der vorhandenen konventionellen Schlachtunternehmen einschließt, das als solide Basis für den Ausbau und Erhalt gelten könnte.**

Nach Europäischem Recht ist die Schlachtung im Herkunftsbetrieb seit der Änderung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 durch die Delegierten Verordnung (EU) 2021/1374 für Rinder, Schweine und Einhufer (z. B. Pferde, Esel) geregelt. Bis zu 3 Hausrinder, 6 Hausschweine oder 3 Einhufer dürfen seitdem pro Schlachtvorgang mithilfe einer teilmobilen Schlachteinheit geschlachtet werden. Für die vollmobile Schlachtung gelten diese Beschränkungen nicht, da mit entsprechender Genehmigung, die Schlachtung rechtlich in einer EU-zugelassenen Schlachtstätte erfolgt.

Insbesondere kleinere und mittelständige Betriebe äußern ein großes Interesse an der mobilen Schlachtung, weil sie dadurch flexibler sind und auch uneinheitliche Parteien an Tieren schlachten lassen können. Zudem verfügt der Freistaat über eine Vielzahl von Direktvermarktern, wodurch kurze Absatzwege einer regionalen Produkterzeugung genutzt werden können. Im Rahmen der vom Thüringer Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft organisierten Workshops zur regionalen Schlachtung und dem erst kürzlich vom Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz herausgegebenen „Leitfaden zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb“ wird ebenfalls deutlich, dass dieses Thema zunehmend im Freistaat Thüringen an Bedeutung gewinnt und dass eine Umsetzung gewünscht ist.

Der TBV ist deshalb auch Kooperationspartner des durch ELER-LFE und den Freistaat Thüringen geförderten EIP-Projektes „Vollmobile Schlachtung in Thüringen“, in dem mobile Schlachtlösungen für die Breite zu etabliert und den Tierhaltern so eine weitere Schlachtmöglichkeit geboten werden soll. Bis Ende dieses Jahres soll eine

¹ Petzenberger et al. (2022): Statusanalyse regionale Schlachtung in Thüringen – Status Quo und Potentiale

² Bei der teilmobilen Schlachtung finden die Arbeitsschritte Betäubung, Entblutung und ggf. Ausweidung auf dem Herkunftsbetrieb statt. Anschließend erfolgt der Transport des leblosen Tierkörpers zu einem stationären Schlachthof, in welchem alle weiteren Schlachtarbeiten durchgeführt werden.

³ Bei der vollmobilen Schlachtung werden alle Arbeitsschritte des Tötungs- und Schlachtprozesses in einem vollmobilen Schlachthof durchgeführt.

Konstruktionsplanung einer EU-zugelassenen Vollmobilen Schlachteinheit vorliegen, die eine Schlachtung von mehreren Tierarten ermöglicht.

Im Folgenden möchten wir auf die von Ihnen aufgeführten Fragen eingehen. Für ausführlichere Positionen zu den einzelnen Nutztierarten verweisen wir auf die Stellungnahmen der jeweiligen Fachverbände und landwirtschaftlichen Unternehmen.

Zu Frage 1:

Die Vorteile einer mobilen Schlachtung liegen in der schonenden/stressreduzierten Methode, ein Tier in seiner gewohnten Umgebung zu schlachten. Stresssituationen, die sich beispielsweise beim Transport zum Schlachthof oder dem notwendigen intensiven Handling beim Einfangen auf dem Betrieb oder beim Treiben im Schlachthof ergeben, bleiben dem Tier erspart. Auf diese Weise kann ein Beitrag zum Tierwohl und zum Tierschutz geleistet werden. Für extensiv gehaltene Weidetiere kann eine Schlachtung vor Ort auch einen Beitrag zum Arbeitsschutz leisten. Während die Tiere für die herkömmliche Schlachtung zuvor auf der Weidefläche eingefangen werden müssen und dabei aus Angst oder Panik vor dem ungewohnten, näheren Kontakt mit dem Menschen ein aggressives Verhalten oder Abwehrverhalten gegenüber diesem zeigen könnten, kann bei der Betäubung auf der Weidefläche, durch die Einhaltung eines Sicherheitsabstandes für den Schuss, dieses Risiko deutlich minimiert werden. Neben diesen ethischen Aspekten trägt die mobile Schlachtung auch zur Verbesserung der Fleischqualität bei. Nähere Ausführungen hierzu werden bei der Beantwortung der Frage 5 gemacht.

In Verbindung mit der regionalen Schlachtstättenstruktur bietet die mobile Schlachtung die Chance, regionale Wirtschaftskreisläufe zu stärken und auszubauen.

Direktvermarkter können mit dieser Form der Schlachtung den Herstellungsprozess transparent bewerben. Der Verbraucher kann dadurch die Herkunft des nachhaltig produzierten Stück Fleisches auf kürzestem Weg nachvollziehen und bekommt ein qualitativ hochwertiges Produkt angeboten. Die Wertschöpfung im ländlichen Raum bleibt erhalten. Mobile Schlachtung könnte zu mehr Flexibilität führen, tierhaltende Betriebe erhalten dadurch die Möglichkeit, den Schlachtprozess an den betrieblichen Ablauf anzupassen und nicht umgekehrt.

Kritisch sehen wir die momentanen bürokratischen und finanziellen Hürden, welche ein Betrieb bzw. ein Schlachtunternehmen überwinden muss, um eine voll- oder teilmobile Schlachtung durchzuführen. Insbesondere die Erfüllung strenger hygienischen Vorschriften, auch zur Erlangung der EU-Zertifizierung sind eine enorme Herausforderung. Darüber hinaus sind Anschaffung und Unterhaltung einer mobilen Einheit bzw. eines vollmobilen Schlachthofes mit hohen Kosten verbunden, was die Wirtschaftlichkeit dieser Methode in Frage stellt.

Bisher liegen uns allerdings noch keine fundierten Ergebnisse bezüglich einer Kostenkalkulation vor, zumal es in Thüringen noch keinen EU-zugelassenen vollmobilen Schlachthof gibt.

Momentan ist die mobile Schlachtung nur für einen kleinen Nischenbereich und teilweise nur für bestimmte Nutztierarten möglich. Insbesondere für größere Betriebe mit höheren Tierzahlen ist die teilmobile Schlachtung im Umfang von bis zu 3 Rindern, 6 Schweinen und 3

Bankverbindung
Volksbank Thüringen Mitte eG.
IBAN: DE34 8409 4814 5500 1633 50
BIC: GENODEF1SHL

Vereinsregister
Amtsgericht Erfurt
lfd. Nr. 160340
Steuernr.: 151/143/50238

Präsident
Dr. Klaus Wagner

Hauptgeschäftsführerin
RA'in Katrin Hucke

Einhufern (z. B. Pferd, Esel) pro Schlachtvorgang weniger geeignet. Zudem ist die teilmobile Schlachtung in Verbindung mit der Tötung durch den Kugelschuss auf der Weide aktuell nur beim Rind möglich.⁴ Hinzu kommt, dass die kleinen Wiederkäuer (z. B. Schaf, Ziege) in der angepassten EU-Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bedauerlicherweise keine Berücksichtigung gefunden haben. Mithilfe unseres Projektes und mithilfe der Unterstützung der Politik erhoffen wir uns daher, dass sich zukünftig ein größerer Markt mit einer breiteren Spanne an Tierarten und -zahlen für die Mobilschlachtung etabliert.

Weiterhin möchten wir anmerken, dass die Durchführung einer mobilen Schlachtung an eine stringente Einhaltung der hygienischen Anforderungen gebunden ist. Insbesondere durch das vergleichsweise geringere Platzangebot und die nicht klare Abtrennung der Schlacht- bzw. Weißbereiche sind eine Vielzahl von Vorschriften für die Lebensmittelsicherheit zu erfüllen, auch im Zusammenhang mit der anschließenden Reinigung und Desinfektion der mobilen Schlachteinheit bzw. des vollmobilen Schlachthofes. Zudem muss der hygienische Sicherheitsstandard bei einer Schlachtung vor Ort auch bei einem besonderen Seuchenrisiko gegeben sein und eine Weiterverbreitung von Krankheiten und Parasiten jederzeit verhindern.

Zu Frage 2:

Aus der Sicht des TBV wäre sind finanzielle Unterstützungen für den Haltungsbetrieb und das jeweilige Schlachtunternehmen seitens des Landes nötig, um die mobile Schlachtung in Thüringen zu stärken. Diese Form der Förderung sollte sich dabei sowohl auf die investiven Kosten als auch auf die laufenden Mehrkosten beziehen. Die rechtlichen Regelungen sind für eine schnelle Umsetzung der investiven Vorhaben so einfach wie möglich zu halten und die Höhe der zur Verfügung gestellten Förderung sollte für die Betriebe einen Anreiz zur Investition darstellen. Soweit weitere Erprobungen und Erforschung notwendig sind, sollte auch eine entsprechende Projektförderung nicht ausgeschlossen sein.

Zu Frage 3:

Nach unserer Kenntnis gelten für die mobile Schlachtung die gleichen Vorschriften, wie für die konventionelle Schlachtung im Schlachthaus. Wir verweisen hierzu auf die EU-Verordnung Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.

Zu Frage 4:

Die mobile Schlachtung stellt gegenüber der Schlachtung im Schlachthaus die stressfreiere und damit schonendere Methode zur Schlachtung von Tieren dar. Den Tieren wird dabei ein Leben und Sterben in ihrer gewohnten Umgebung ermöglicht, sodass prämortale Belastungszustände wie die Separierung von den Artgenossen, das Verladen, der Transport, das Entladen und die Einwirkung neuer Eindrücke (fremde Tiere, neue Gerüche, neue Geräusche etc.) im Schlachthof weitestgehend wegfallen. Für einen reibungslosen Ablauf der mobilen Schlachtung auf dem Herkunftsbetrieb ist es förderlich, wenn die Tiere im Vorfeld an die Anwesenheit des Tierhalters und ggf. auch an den Umgang mit diesem gewöhnt werden, insbesondere wenn eine Fixierung des Tieres z. B. in einem Fressgitter erforderlich ist. Auf diese Weise können Stresssituationen reduziert werden.

Zu Frage 5:

Die mobile Schlachtung als stressfreiere Form der Tötung/Schlachtung wirkt sich positiv auf die Qualität des Fleisches aus, da negative prämortale Einflüsse, wie die unter Frage 4 genannten Stresssituationen, welche im Zusammenhang mit dem konventionellen Schlachtvorhaben stehen, nicht auf das Tier und somit seinen Stoffwechsel einwirken. Bei

⁴ Kleine Anfrage – Drs. 7/6229 vom 25.08.2022

einer Stressbelastung wird im Muskelfleisch des Tieres vermehrt Milchsäure gebildet, wodurch es zu einer Übersäuerung und damit zu einer Verschlechterung der Qualität kommt^{5,6}. Als Folge spricht man bei Schweinen von PSE-Fleisch (blass, weich, wässrig) und bei Rindern von DFD-Fleisch (dunkel, fest, trocken).

Durch die Wahl des Schlachtverfahrens ist es somit möglich, die Fleischqualität direkt zu beeinflussen.

Zu Frage 6:

Die Frage ist nicht eindeutig, ob die Kosten der Schlachtung oder der für das mobil geschlachtete Fleisch zu erzielende Preis gemeint ist.

Eine fundierte Aussage zu den Schlachtkosten einer vollmobilen Schlachthanlage können wir zum jetzigen Zeitpunkt nicht geben. Fest steht: je kleiner die Schlachteinheit, umso höher der Schlachtpreis. Es ist daher anzunehmen, dass diese gegenüber den Schlachtpreisen eines konventionellen Schlachtbetriebes deutlich höher ausfallen, da sowohl die Investitionskosten als auch die Veterinärkosten sowie die Kosten für die Entsorgung der Schlachtabfälle in die Kalkulation mit einfließen. Die Höhe der Erlöse ist abhängig von der lokalen Vermarktungsstrategie des Betriebes und den örtlichen Gegebenheiten.

Die Schlachtpreise für eine teilmobile Schlachtung richten sich danach, ob sich der landwirtschaftliche Betrieb privat einen mobilen Schlachtanhänger zulegt oder ob das kooperierende Schlachtunternehmen eine solche Investition tätigt. Je nachdem fließen die Aufwandskosten (Investitions-, Transport-, Lohnkosten,...) seitens des Schlachtunternehmens in die Kalkulation der Schlachtkosten mit hinein.

Zu Frage 7:

Bei der teilmobilen Schlachtung müssen die Schlachtabfälle sowie alle Teile des Schlachtkörpers, einschließlich des gesamten aufgefangenen Blutes, auf direktem Weg zum Vertragsschlachthof transportiert werden. Der rechtliche Rahmen gibt vor, dass ein Entbluten der Tiere in bzw. über der mobilen Einheit erfolgen muss, sofern das Blut für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Die anschließende Untersuchung, Verarbeitung und Entsorgung der anfallenden Tierkörperbestandteile findet durch die vertraglich festgelegte Schlachtstätte statt. Ist das Blut nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt und der Landkreis unterliegt auch keiner tierseuchenrechtlichen Sperrung, kann die zuständige Behörde ein Entbluten außerhalb der mobilen Einheit zulassen. Hierbei muss das Blut allerdings vollständig aufgefangen werden.⁷

Im Rahmen der vollmobilen Schlachtung sind entsprechende Behältnisse für die Aufbewahrung und Entsorgung der Schlachtabfälle mitzuführen.

⁵ Knowles (1999): A review of the road transport of cattle. *Veterinary Record*, 144, S. 197 – 201

⁶ Grandin (1980): The effect of Stress on Livestock and Meat Quality Prior to and during Slaughter. *International Journal for the Study of Animal Problems*, 1 (5), S. 313 - 337

⁷ DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2021/1374 DER KOMMISSION vom 12. April 2021 zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Zu Frage 8:

Zu dieser Frage ist vom TBV keine konkrete Aussage möglich.

Zu Frage 9:

Zu dieser Frage ist vom TBV keine konkrete Aussage möglich.

Zu Frage 10:

Die Schlachtung im Herkunftsbetrieb erfordert die Anwesenheit eines amtlichen Tierarztes. Dieser muss laut Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa der EU-Verordnung (EG) 853/2004 den gesamten Tötungs- und Schlachtprozess überwachen. Seine Aufgabe ist es, die zu schlachtenden Tiere im Vorfeld bei einer Lebendbeschau zu begutachten, den Betäubungs- und Entblutungsvorgang zu begleiten und anschließend im Schlachthaus die Fleischbeschau durchzuführen. Dies setzt eine gewisse Mobilität und Arbeitsbelastung des amtlichen Tierarztes voraus, welche sich wiederum in höheren Veterinär- und letztendlich in höheren Schlachtkosten auswirkt.

Zusammenfassung

Die Etablierung der mobilen Schlachtung in Thüringen ist nicht nur aus Sicht des Tier- und Umweltschutzes sinnvoll, sondern bietet Direktvermarktern sowie kleineren und mittelständigen Betrieben die Möglichkeit, mit mehr Flexibilität auch kleinere Schlachtpartien zu vermarkten. Zudem kann sie helfen, eine flächendeckende Schlachtstättenstruktur auszubauen und den Erhalt der regionalen Wertschöpfung zu sichern.

Mit freundlichen Grüßen



Katrin Hucke
Hauptgeschäftsführerin