



A photograph of a wooden trailer at dusk. The trailer is light-colored wood with a large green rooster logo on its side. Below the logo, the word 'Waidwerker' is printed in black. The trailer is parked next to a red structure. The sky is a deep blue, and the scene is lit with warm, low-angle light.

Im gewohnten Umfeld sterben

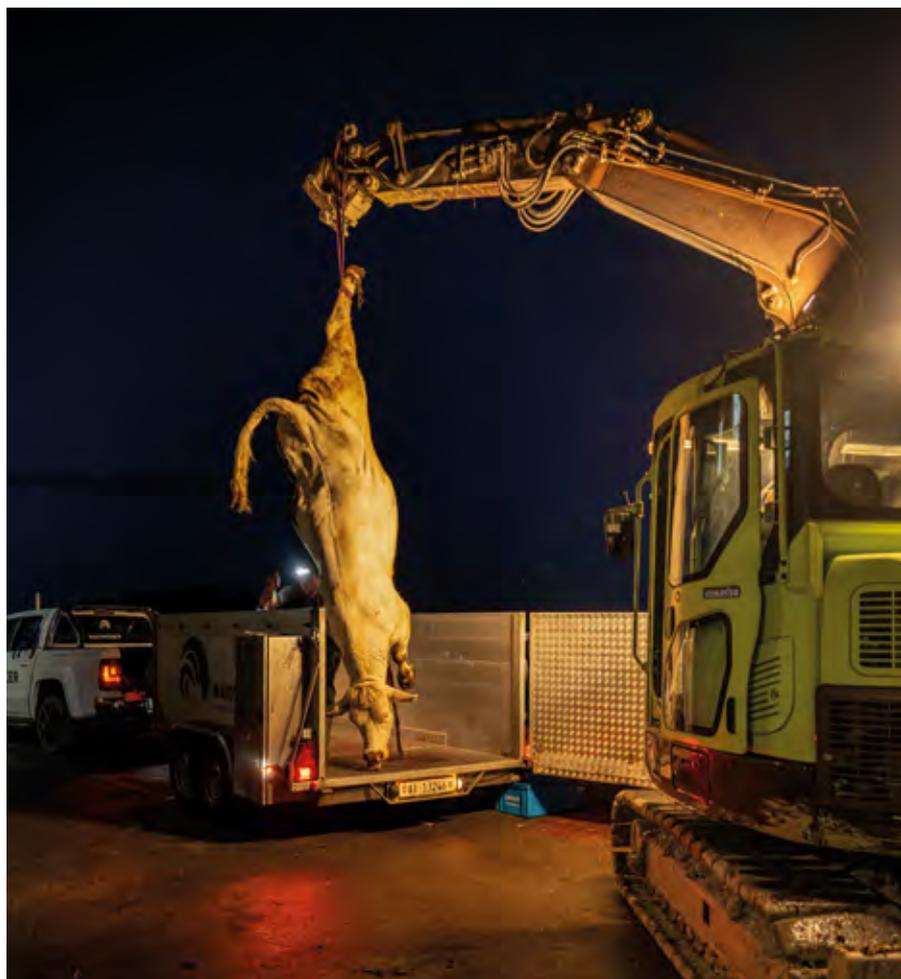
Der Appenzeller Damian Signer tötet Tiere auf dem Bauernhof auf dem sie leben. Dadurch erspart er ihnen den Transport in den Schlachtbetrieb. Obwohl Hoftötungen für das Tier nachweislich mit weniger Stress verbunden sind, erhält der 37-Jährige regelmässig Morddrohungen. Text LARA ABDERHALDEN // Bilder ANDREAS BUTZ



DAMIAN SIGNER setzt das Bolzengerät an die Stirn der Kuh.

«DASS TIERE
im gewohnten Umfeld sterben
und wir das Beste heraus-
holen, sehen viele nicht.»

DAMIAN SIGNER



«Magsch es veliide?» Der Bauer schüttelt den Kopf. Er schaue lieber weg. Damian Signer führt die Kuh nach draussen, spricht mit ihr, streichelt ihren Kopf. Beide wirken ruhig. Einen Moment stehen sie einfach nebeneinander. Dann setzt er der Kuh das Bolzengerät an die Stirn. Beim Schuss zuckt der Bauer im Stall des Hofes in Hundwil zusammen. Einen Sekundenbruchteil später schlägt das Tier auf dem Boden auf. Damian Signer fasst der Kuh mit dem Finger ins offene Auge. Keine Reaktion. Dennoch zucken ihre Gliedmassen, sie schlägt mit den Beinen aus. Sofort befestigt der Hoftöter ein Seil am Bein der Kuh und zieht sie mithilfe einer Winde in seinen Anhänger. Dort durchtrennt er die Venen und Arterien mittels Bruststich. Das dunkelrote Blut fliesst schwallartig in den Anhänger und von dort über einen Abfluss in einen speziellen Behälter.

DAS ALLES GESCHIEHT SCHNELL, kontrolliert und ruhig. Damian Signer hat zuvor dem Bauern erklärt, was der Reihe nach passieren wird. Der Bolzen, der sich aus dem Gerät löst und in den Kopf eindringt, verursacht sofort eine Schädigung des Gehirngewebes. Dadurch spürt die Kuh direkt nach dem Schuss nichts mehr. Zuckungen können auftreten, weil der Bolzen unterschiedliche Hirnregionen trifft und die Muskeln je nachdem weiter mit Energie versorgt und in Bewegung gesetzt werden. Der Schuss betäubt die Kuh. Aber erst wenn sie vollständig ausgeblutet ist, gilt sie als tot.

Der Bauer kommt aus dem Stall. Sieht, wie das Blut aus dem Körper fliesst. Atmet tief ein und aus. 13 Jahre lebte die Kuh auf seinem Hof, die Notschlachtung war wegen einer Verletzung nötig. «Das tut weh», sagt er. Sie sei ihm ans Herz gewachsen, habe in all den Jahren mindestens zehn Kälbchen und viele Liter Milch gebracht, aber sie habe es nun besser.

Wieder im Auto erzählt Damian Signer, selbst auf einem Nebenerwerbsbauernbetrieb in Haslen aufgewachsen, dass er manchmal erlebe, wie Bauern in der Milchammer sitzen und weinen. Viele wollen bei der Tötung der eige-

nen Tiere nicht dabei sein. Und er? Hat er keine Mühe? Nein, nie. «Ich sage immer, ich will auch so sterben können.»

AUS DEM AUTORADIO sind die 7-Uhr-Nachrichten zu hören. Die Notschlachtung war bereits die zweite Hoftötung an diesem Morgen. Zur ersten fuhr Damian Signer noch im Dunkeln. Vor eineinhalb Stunden, um 5.30 Uhr, bog er auf den Bauernhof von Peter Gätzi in Appenzell ein. Der Bauer war schon mehrmals bei Hoftötungen dabei. Im Halbdunkeln richtete Damian Signer das Bolzengerät, prüfte den Anhänger, näherte sich der Kuh und sprach mit ihr. Auch hier ging alles sehr schnell: Schuss, Sturz, Schnitt. Zum Ausbluten zog Peter Gätzi die Kuh mit einem Bagger am Bein über den Anhänger hoch. Nach zehn Minuten verliess er den Hof bereits wieder. Pünktlich zum Aufgehen der Sonne.

In beiden Fällen hat Damian Signer mit einer Stoppuhr die Zeit gemessen. Das ist Vorschrift.

UNTERSCHIED GEPLANTE HOFTÖTUNG UND NOTSCHLACHTUNG

Geplante Hoftötungen werden spätestens eine Woche im Voraus festgelegt. Ein amtlicher Tierarzt muss den Gesundheitszustand des Tieres bis zu drei Tage vor der Hoftötung einschätzen und das Tier für eine Hoftötung freigeben. Bei Hoftötungen wird das Tier auf dem Hof getötet statt lebend in den Schlachtbetrieb transportiert. Geplante Hoftötungen gibt es bei der Waidwerker GmbH ungefähr eine bis zwei pro Tag.

Notschlachtungen, also Hoftötungen, die infolge eines Notfalls erfolgen, sind nicht planbar. Die Waidwerker GmbH führt pro Tag ungefähr sieben Notschlachtungen durch. Gemäss Damian Signer kann es sich dabei um eine Kuh handeln, bei der es bei der Geburt eines Kalbes zu Komplikationen kommt, oder um verletzte oder verunfallte Tiere.

Jeder Schritt wird bei der Hofötung protokolliert. Innerhalb von maximal 60 Sekunden nach dem Bolzenschuss muss der Entblutungsstich gesetzt sein. Nach der Tötung müssen dem Tier innerhalb von 90 Minuten in einem Schlachtbetrieb Magen und Därme entnommen werden. Kann er die 90 Minuten nicht einhalten, muss das Fleisch bakteriologisch untersucht werden. Magendarmbakterien können sich ab einer gewissen Zeit im Körper ausbreiten und das Fleisch ungeniessbar machen. Damian Signer hat für diese 90 Minuten gekämpft, früher waren es 45 Minuten. Nun kann er sich mehr Zeit mit den Tieren lassen, fast die ganze Ost- und Südostschweiz bedienen und wirtschaftlicher arbeiten. Und im Vergleich zum EU-Recht, das bei Hofötungen maximal 120 Minuten vorsieht, sei die Schweiz immer noch sehr vorsichtig.

VOR DER RAMPE des Kleinschlachtbetriebs in Appenzell parkiert Damian Signer kurz nach 7 Uhr zum zweiten Mal an diesem Morgen. Lebendtiertransporter reißen sich ein. Aus deren Innern sind Blöcken, Muhen und Grunzen zu hören. Während der Schlachtbetrieb beim Abladen der ersten Kuh noch komplett leer war, wimmelt es nun von lebenden Tieren. Der Betriebsleiter öffnet den Waidwerker-Anhänger. Die tote Kuh wird an einem Kettenzug in das Gebäude gehoben. Mehrere kleine Geissen stehen dort in einem Gatter, Schweine werden in den Schlachtbetrieb geführt. Letztere werden am häufigsten geschlachtet. Gemäss Zahlen des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) wurden 2023 in Schweizer Schlachtbetrieben 3,3 Millionen Tiere getötet. 2,4 Millionen Schweine, 600 000 Rinder, rund ein Viertel Million Schafe und 44 000 Ziegen und Pferde. Somit isst jede Person in der Schweiz im Durchschnitt ein Viertel eines Schweines

pro Jahr. Die hofgetöteten Tiere werden bisher nicht separat erfasst. Sie sind Teil der allgemeinen Statistik.

Damian Signer reinigt Auto und Anhänger und bereitet beides für die nächsten Einsätze vor. Während des Putzens wird er per Telefon zu drei weiteren Notschlachtungen gerufen. Ob wir noch einmal mitgehen wollen, fragt er. Wir meinen, genug gesehen zu haben und begleiten Damian Signer in seinen zweiten Betrieb, die Larina Fleischveredelung AG in Appenzell. Dort zerlegt sein Team den Schlachtkörper der hofgetöteten Kuh. Das Fleisch wird an verschiedene Metzgereien oder Gastronomiebetriebe in der Region verkauft. Die Larina AG beschäftigt 22 Mitarbeitende, bei der Waid-



WERDEN TIERE *lebend* in den Schlachtbetrieb transportiert, stehen diese wesentlich stärker unter Stress als bei einer Hofötung.



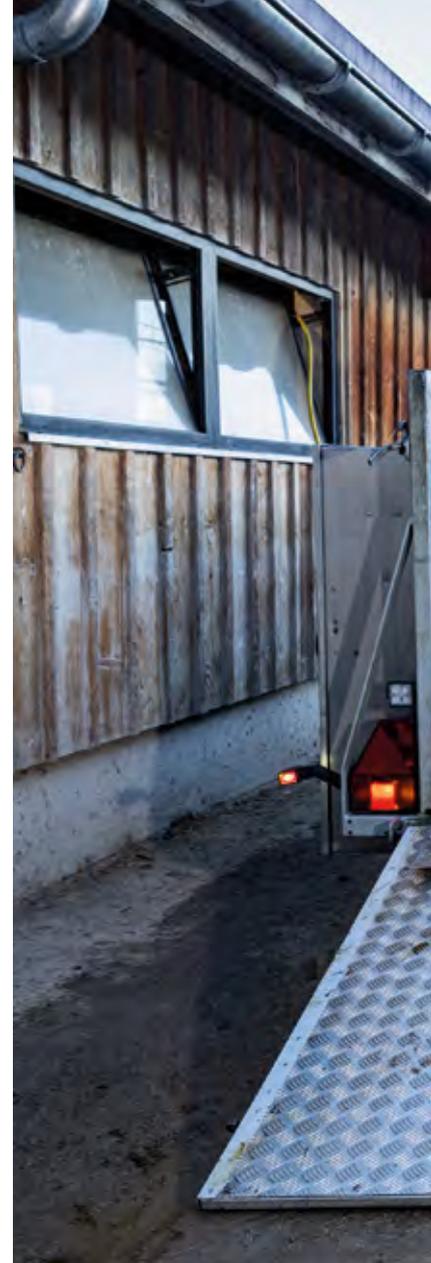
«ES RIECHT
anders und ist lärmig. Da
liegt es auf der Hand, dass die
Tiere sich unwohl fühlen.»

DAMIAN SIGNER

WERNER BRUNNER und Damian Signer
bringen die hofgetötete Kuh in den Schlachtbetrieb.



NACH JEDEM Einsatz wäscht der Hoftöter den Anhänger.



«FÜR MEHR
Tierwohl lohnt es sich,
höhere Preise zu bezahlen.»

DAMIAN SIGNER

werker GmbH sind drei Personen für Hof-
tötungen zuständig.

ZUR GRÜNDUNG DER BEIDEN Betriebe kam es nach zwei «schweren Geschichten», erzählt Damian Signer bei Kaffee und Butterbrot im Pausenraum der Larina AG. Damian Signer war als gelernter Metzger früher auch zehn Jahre auf dem Bau tätig. Während der Arbeit in einem Bagger passierte ein Unfall. Dabei wurde er an die Decke der Kabine geschleudert, trug einen Genickbruch, sieben gerissene Halswirbel und eine Abplatzung der Hirnhaut davon. Ein halbes Jahr dauerte seine Genesung. Wie durch ein Wunder heilten die Verletzungen komplett aus. Ein Jahr später plagten ihn starke Schmerzen im Rücken. Er erlitt eine Lungen-



embolie. Heute hat er noch zwei Drittel seiner Lungenkapazität. «Meine Frau musste viel durchmachen», sagt er, und sein Blick fällt auf ein Bild, das seine Familie und die Mitarbeitenden der beiden Betriebe zeigt.

Nach den Unfällen konnte er nicht mehr zurück auf den Bau. Deshalb kündigte er und gründete im Januar 2021, nachdem Hof- und Weidtötungen im Juni 2020 offiziell per Gesetz erlaubt wurden, die Waidwerker GmbH. Im August 2022 folgte die Gründung der Larina AG. «Die Idee schwirrte schon länger in meinem Kopf herum.» Bereits als Metzger hatte er Mühe, wenn Tiere durch den Transport zum Schlachtbetrieb gestresst werden. «Viele fahren das erste Mal allein in einem Transporter, sehen auf dem Schlachtbetrieb plötzlich unbe-

kannte Tiere. Es riecht anders, und es ist lärmig. Da liegt es auf der Hand, dass die Tiere sich unwohl fühlen.»

AUSSERDEM sind schweizweit in modernen Schlachtbetrieben sogenannte Tötungsbuchten Pflicht. Dabei werden die Tiere in eine Box gezwängt. Geräuschvoll schliesst sich hinter ihnen ein Tor, sie werden nach vorne gedrückt, bis der Kopf im Licht fixiert ist und der Bolzen angesetzt wird. Das Veterinäramt beider Appenzell bestätigt, dass je nach Tierart und Betäubungsmethode eine kurze Fixation vorgeschrieben und nötig sei, damit die Betäubung unverzüglich, wirksam und schonend sichergestellt werden könne. Gemäss Sascha Quaile, Kantonstierarzt beider Appenzell, könne sich



DIE SCHLACHTKÖRPER werden in der Larina AG zu Fleischerzeugnissen verarbeitet.



«VIELEN BAUERNHÖFEN fehlen Konsumenten, die gewillt sind, höhere Preise für dieses Fleisch zu zahlen. Hoftötungen sind deshalb nicht lukrativ.»

DAMIAN SIGNER

das Tier ohne Fixation im dümmsten Moment wegdrehen, der Bolzen würde das Tier verletzen und damit Schmerzen und Leiden auslösen. «Es ist auch eine Frage der Arbeitssicherheit», schreibt Sascha Quaille auf Anfrage. «Wer Tiere betäubt und entblutet, muss dies möglichst gefahrenlos tun können. Die Betäubungsapparate und Messer können Personen verletzen, zudem besteht die Gefahr, dass die betäubten Tiere unkontrolliert ausschlagen. Den Tieren sind wir es schuldig, dass ihre Betäubung tierschutzkonform vonstattengeht.»

DAMIAN SIGNER HINGEGEN geht davon aus, dass Tiere sich in ihrer gewohnten Umgebung am wohlsten fühlen und dort keine Fixierung nötig sei, da Stress gar nicht erst aufkomme. Tötungsbuchten mögen wichtig für die Arbeitssicherheit sein, aber für das Tier seien sie ebenso wie der Transport in den Schlachtbetrieb ein Stressfaktor, sagt Damian Signer. Er kann nicht verstehen, weshalb Bauern so viel Zeit in ein Tier investieren, alles für eine gute Fleischqualität tun und kurz vor der Schlachtung kaputt machen. Eine Studie des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL) zeigt, dass der Stress, dem die Tiere vor der Schlachtung ausgesetzt sind, sich negativ auf die Qualität des Fleisches auswirkt. Aufgrund körperlicher Belastung zum Zeitpunkt des Schlachtens führt eine unzureichende Laktatbildung zu einem hohen pH-Wert im Muskel. Ein hoher pH-Wert verhindert die Reifung

des Fleisches: Es wird fest, die Oberfläche trocken, klebrig oder auch schmierig. Ausserdem ist es besonders anfällig für mikrobiellen Verderb.

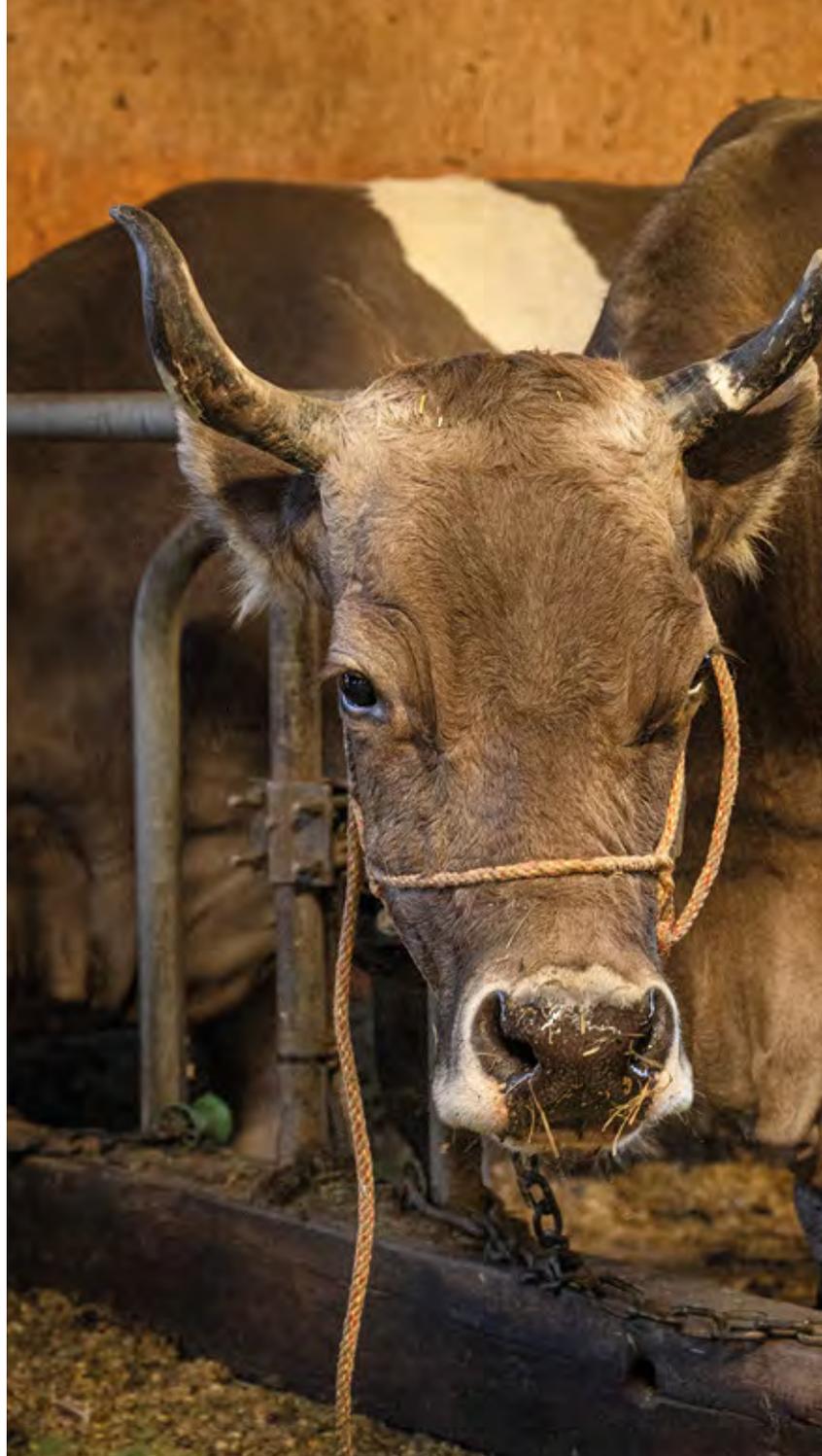
MEHR TIERWOHL. Besseres Fleisch. Dennoch wird gemäss dem Veterinäramt beider Appenzell der grosse Anteil Tiere immer noch im Schlachtbetrieb getötet. Aktuell haben 29 Landwirtschaftsbetriebe in Inner- und Ausserrhoden eine Bewilligung für Hoftötungen. Insgesamt gibt es gemäss Zahlen vom Bundesamt für Statistik aus dem Jahr 2022 über 1000 Landwirtschaftsbetriebe im Appenzellerland. Weshalb setzen nicht mehr Bauernhöfe auf Hoftötungen? Und weshalb gibt es nebst der Firma Waidwerker nur noch einen Dienstleister im Bernbiet, der Hoftötungen anbietet? Damian Signer vermutet die Ursache in der Bürokratie. Um Hoftötungen durchführen zu dürfen, müssen Bauernbetriebe ein mehrseitiges Gesuch stellen. Das Veterinäramt begleitet die ersten fünf Hoftötungen und kommt jährlich für Stichprobenkontrollen vorbei. Das Bewilligungsverfahren kostet den Bauern oder die Bäuerin rund 1500 Franken. Hinzu kommt die Arbeit des Hoftöteters. «Vielen Bauernhöfen fehlen Konsumenten, die gewillt sind, höhere Preise für dieses Fleisch zu bezahlen. Hoftötungen sind deshalb nicht lukrativ. Die meisten Bauern, die ich kenne, arbeiten nebenbei noch in nicht landwirtschaftlichen Betrieben und können ohnehin schon nicht mehr nur

«ICH SAGE *immer, ich will auch so sterben können.»*

DAMIAN SIGNER

von der Milch- oder Fleischproduktion leben.» Gemäss Damian Signer, wissen die wenigsten Konsumenten, was alles hinter einem Stück Fleisch steckt. Woher das Tier kommt oder wie es gelebt hat, interessiert viele nicht. Er wünscht sich mehr Wertschätzung – und: «In Sachen Nachhaltigkeit erscheint es mir wichtig, das ganze Tier zu essen. Auch nicht alltägliche Dinge wie Ochenschwanz oder Innereien zu probieren.» Seine Philosophie ist es, alles zu verwerten – from nose to tail.

ES GIBT MENSCHEN, die Damian Signers Arbeit verabscheuen. «Einige sehen nur, dass wir Tiere töten.» Immer wieder müsse er sich rechtfertigen und erhalte sogar Morddrohungen von Tierschützern. Fahrzeuge wurden schon mehrmals durch Vandalen beschädigt. Einmal kam ein Tierschützer vor sein Haus. «Meine Frau und die Töchter waren zum Glück nicht da. Ich arbeitete im Büro, als es klingelte. Vom Balkon aus sah ich einen Mann vor einem VW-Bus stehen und fragte ihn, ob er jemanden suche. Er wolle eine Hoftötung am Waidwerker vornehmen, antwortete er.» Damian Signer ging hinunter, öffnete die Tür, forderte den Mann zum Gespräch auf, doch dieser stieg in seinen Bus und fuhr davon. Er hörte nie mehr von ihm. Solche Erfahrungen nagen an ihm. «Wir versuchen es besser zu machen, aber was wir tun, ist für diese Menschen per se



schlecht, weil wir Tiere töten. Sie kennen den Hintergrund unserer Arbeit nicht, sehen nicht, dass die Tiere dabei im gewohnten Umfeld sterben und wir das Beste herausholen. Damit habe ich Mühe.»

GRUNDSÄTZLICH IST der Waidwerker offen gegenüber Andersdenkenden, kann Menschen verstehen, die aus Überzeugung vegan leben, erwartet dann aber auch Konsequenz. «Fleisch zu verurteilen und gleichzeitig High Heels oder Handtaschen aus Leder zu tragen,



DAMIAN SIGNER führt die Kuh aus dem Stall.

geht für mich nicht auf.» Er selbst isst fast nur Wild, das er als Jäger selbst jagt, und hofgetötetes Fleisch.

DER KAFFEE IST mittlerweile kalt. Damian Signers Butterbrot liegt seit einer Stunde abgebissen auf dem Teller. Viel hat er zu erzählen über eine Branche, die noch in den Kinderschuhen steckt und Potenzial hat. Er möchte Hoftötungen in der Ostschweiz etablieren, sagt aber auch, dass der Fleischkonsum grundsätzlich überdacht werden muss. Qualität müsse

vor Menge kommen und die Menschen sollten weniger, dafür bewusster Fleisch essen. Auf den Kilopreis gerechnet, kostet hofgetötetes Fleisch für den Konsumenten rund zwei Franken mehr als herkömmliches Fleisch. «Für gute Qualität lohnt es sich, höhere Preise zu zahlen, wenn dadurch das Tierwohl verbessert wird.»

Das Handy klingelt wieder. Damian Signer verschlingt das Brot und leert die Kaffeetasse. Er verabschiedet sich und fährt mit seinem Anhänger zur nächsten Hoftötung. Was ihn dort erwarten wird, weiss er noch nicht.