

Der letzte Bolzenschuss in Gundetswil

Schlachten in der Region Winterthur In den letzten Jahrzehnten mussten im Kanton Zürich etliche kleine Schlachthäuser schliessen. Um lange Transportwege zu vermeiden, entscheiden sich gewisse Landwirte dafür, die Tiere direkt auf dem Hof zu töten.

Fabienne Grimm

Ist es der Geruch von warmem Blut, der das Lamm zögern lässt? Oder der unbekannte Ort, die Menschen, die es nicht kennt? Nur widerwillig geht es seine letzten Schritte. Direkt hinter dem Volg in Gundetswil bei Wiesen-dangen endet an diesem Dezembertag sein kurzes Leben.

Das Lamm ist eines der letzten Tiere, die in Gundetswil geschlachtet worden sind. Per Ende Jahr musste das kleine Schlachthaus den Betrieb einstellen, weil der Baurechtsvertrag auslief und der Eigentümer den Raum nun selbst benötigt.

So wie dem «Schlachthüsl» in Gundetswil erging es in den letzten Jahren vielen Schlachthäusern. 2007 gab es im Kanton Zürich neben den beiden Grossschlachtbetrieben in Hinwil und Zürich noch 70 kleinere Schlachtbetriebe, 2021 waren es nur noch 32.

Im weiss getäfelten Raum in Gundetswil wartet Metzger Roman Böni bereits auf das Lamm. Böni trägt eine rote Schürze, die bis zu den Füßen reicht, Gummistiefel und eine Schellenursli-Zipfelmütze; er ist gross, kräftig, hemdsärmelig.

Gemeinsam mit seinem Mitarbeiter Davide Solla nimmt er das Lamm in Empfang. Dann geht es schnell. Solla dreht das Tier auf den Rücken, Böni hält ihm ein metallenes Bolzenschussgerät an den Kopf, das aussieht wie eine Velopumpe. Augenblicke später zerreisst ein lauter Knall den Raum. Der Bolzen dringt in den Kopf. Das Lamm sackt zusammen. Der Schuss hat das Tier betäubt.

Strenge Auflagen, geringe finanzielle Mittel

Dass das Lamm noch zucke, liege an den Nerven, die noch aktiv seien, erklärt Böni, während er es an den Beinen an einen Haken hängt. «Es kann noch eine Weile dauern, bis das aufhört.» Böni sticht dem Lamm ein Messer in die Kehle, das Blut fliesst – etwa drei Minuten lang, dann ist das Tier tot. Von all dem bekomme das Lamm nichts mehr mit, sagt der Metzger.

Dass das kleine Schlachthaus schliesst, bedauert Böni. Überraschend sei es für ihn jedoch nicht. Es sei nichts Neues, dass kleine Betriebe eingingen.

Das hat verschiedene Gründe: Die behördlichen Auflagen sind für Kleinstbetriebe oft nur schwer zu erfüllen. Die Betriebskosten sind im Vergleich zu der Anzahl Schlachtungen schlicht zu hoch. Ausserdem fehlt der Fleischbranche seit Jahren das Personal.

Finanziell gesehen stand es um das Schlachthaus in Gundetswil laut Simon Herzog, Präsident des Schlachthüsl-Vereins, grundsätzlich nicht schlecht. Und doch merkte man den Druck, der auf Kleinschlachtbetrieben lastet: Denn das Schlachthüsl an einem anderen Standort neu aufzubauen, wäre für den Verein ein Ding der Unmöglichkeit gewesen.

«Heute müssten wir uns in der Industriezone einquartieren. Das kann man bei einer so geringen



Das Schlachthaus in Gundetswil musste per Ende Jahr schliessen. Es ist einer von vielen kleinen Schlachtbetrieben im Kanton, die in den letzten Jahren eingingen. Foto: Enzo Lopardo



Das Schlachthüsl der Familie Jucker in Kollbrunn ist einer der letzten verbliebenen Kleinschlachtbetriebe in der Region. Foto: Madeleine Schoder



In einem kleinen Schlachthaus wie hier in Kollbrunn wird meist nur an vereinzelten Wochentagen geschlachtet. Foto: Madeleine Schoder



Das Lamm, kurz vor seiner Schlachtung. Foto: Enzo Lopardo

Anzahl an Schlachtungen schlicht nicht finanzieren.» Pro Jahr wurden in Gundetswil etwa 300 bis 400 Tiere geschlachtet. Zum Vergleich: Im Grossschlachtbetrieb in der Stadt Zürich sind es bis zu 2000 Tiere pro Tag.

Es gibt keine Notschlachtlokale mehr

Noch bis in die 1990er-Jahre wurden die kleinen Schlachtanlagen in den Gemeinden vom Kanton subventioniert und mussten weniger strenge bauliche Anforderungen erfüllen als grössere Betriebe. Dies, weil die Zürcher Gemeinden dazu verpflichtet waren, ein Notschlachtlokal zu betreiben, um verletzte oder kranke Tiere möglichst schnell und nah schlachten zu können. Auch in Gundetswil waren rund die Hälfte der durch-

geführten Schlachtungen bis zur Schliessung sogenannte Notschlachtungen.

1992 folgte eine Revision des Lebensmittelrechts. Und mit ihr die Schliessung vieler Kleinbetriebe, die die nötigen Anpassungen nicht vornehmen konnten. Nur sieben Jahre später wurden auch noch die bisher obligatorischen Viehversicherungen abgeschafft. Diese waren dafür verantwortlich, Krankenschlachtungen zu organisieren. Zwar bildeten sich aus den Vermögensbeständen der Viehversicherungen verschiedene Schlachthüsl-Vereine, die die Kleinschlachtbetriebe weiterführten, doch im Verlauf der letzten 20 Jahre stellten viele den Betrieb ein.

Mit einem Schlauch wäscht Böni das dampfende Blut zur

«Für die Menschen liegen zwischen dem Produkt auf dem Teller und dem Tier oft Welten.»

Magdalena Weibel
Verantwortliche für das Vieh auf dem Yamagishi-Hof in Hagenbuch

Seite. Dann beginnt er, dem Lamm den Kopf abzutrennen und die Haut abzuziehen. Dafür muss sich der Metzger mit seinem ganzen Körpergewicht ins Fell hängen. Böni arbeitet ruhig, konzentriert. Der 37-Jährige wirkt routiniert. Seit sieben Jahren hat er in Gundetswil einmal pro Woche Schafe, Rinder und Schweine geschlachtet.

Auch bei den Juckers hat Schlachten Tradition. In der vierten Generation betreibt die Familie eine Metzgerei und eine Schlachthanlage mitten im Kollbrunner Dorfkern, rund 14 Kilometer von Gundetswil entfernt. Juckers Schlachthüsl ist einer der letzten verbliebenen Kleinschlachtbetriebe in und um Winterthur.

Für Landwirte habe die Zusammenarbeit mit einem Klein-

schlachtbetrieb viele Vorteile, sagt Metzger Mirco Jucker, der im Familienbetrieb für den Verkauf und die Administration zuständig ist. Die Transportwege seien kürzer und somit besser für das Tierwohl. Ausserdem könne man den Metzger persönlich.

Vorteile als Direktvermarkter

Bauern und Bäuerinnen, die ihre Tiere bei den Juckers schlachten lassen und das Fleisch direkt über den eigenen Hof verkaufen, haben zudem mehr Möglichkeiten, mitzubestimmen. Diese sogenannten Direktvermarkter können zum Beispiel wünschen, ob aus ihren Tieren Würste oder Fleischkäse gemacht werden soll oder wie das Fleisch zugeschnitten wird.

ist gefallen



Metzger Mirco Jucker arbeitet im Familienbetrieb Metzgerei Jucker. Er sagt: «Ein Schlachthüsli baut heute niemand mehr.» Foto: M. Schoder



Zu wissen, woher das Fleisch stamme und wo das Tier geschlachtet wurde, sei für viele Kunden wichtig, sagt Mirco Jucker. Foto: M. Schoder



Metzger Damian Signer führt seit knapp zwei Jahren Hof- und Weidetötungen durch. Foto: Carmen Wuest

Obwohl der finanzielle Aufwand vergleichsweise gross sei, wolle man das Schlachthüsli so lange betreiben, wie es nur ginge, sagt Jucker. Klar sei aber auch: Ist das Schlachthüsli irgendwann sanierungsbedürftig oder würden die gesetzlichen Auflagen noch strenger, müsse man sich überlegen, ob eine Finanzierung möglich sei. Und auch für die Juckers ist es keine Option, den Betrieb an einem neuen Standort aufzubauen: «Ein Schlachthüsli baut heute niemand mehr.»

Juckers Schlachthüsli liegt gleich hinter den Bahngleisen, umgeben von Wohnhäusern. Bis zur Metzgerei an der Dorfstrasse sind es nur wenige Hundert Meter. Bei den Kundinnen und Kunden komme dies gut an, sagt Jucker. «Der Trend zu einem bewussteren Leben kommt auch

uns zugute. Die Menschen wollen wissen, woher die Tiere kommen und wo sie geschlachtet wurden.»

Beschwerden wegen Lärm

Doch genau in dieser Nähe liegt ein weiteres Problem, mit dem sich viele Kleinbetriebe konfrontiert sehen. In der Nachbarschaft kommt es nicht nur gut an, dass gleich nebenan Tiere getötet werden. «Es ist schon vorgekommen, dass es Leute stört», sagt Jucker. Zum Beispiel Eltern, die nicht wollen, dass ihre Kinder auf dem Schulweg Zeugen einer Schlachtung werden.

Hauptsächlich beschwerten sich die Menschen aber über den Lärm – von Menschen, Traktoren oder Lastwagen, die die Tiere abliefern. «Dies ist ein Grund,

weshalb wir hier keine Schweine mehr schlachten», sagt Jucker. Schweine wurden bei den Juckers jeweils schon um halb fünf Uhr angeliefert. Also dann, wenn die meisten Leute noch im Bett liegen.

Wo Tiere auf dem Hof sterben

Dass Menschen nicht sehen wollen, wie aus dem Tier Fleisch wird, weiss Magdalena Weibel nur zu gut. Sie ist auf dem Yamagishi-Hof in Hagenbuch für das Vieh zuständig. Immer wieder komme es vor, dass Menschen sie dafür kritisierten, Nutztiere zu halten. «Für die Menschen liegen zwischen dem Produkt auf dem Teller und dem Tier oft Welten.» Dabei könnten sich Leben und Tod auf dem Yamagishi-Hof nicht näher sein. Denn in Hagenbuch sterben die Tiere direkt auf dem Hof.

Es ist noch dunkel, als Weibel an einem Morgen im November das Gatter zum Aussengehege öffnet. In der Nacht hat es geregnet. «Seid ihr nass geworden?», fragt Weibel die schwarz-braunen Rinder im Stroh freundlich. Einen Namen haben die Tiere im Gehege nicht. Sie wolle es vermeiden, mit den Rindern eine zu tiefe Bindung einzugehen.

Weibel ist direkt. Sie sagt, was sie denkt, und weiss, wie man anpackt. Und doch wirkt sie weder ruppig noch roh. Mit ruhigen Schritten geht sie durchs Gehege und trennt eines der Rinder vom Rest der Gruppe. «Gerannt wird hier auf keinen Fall», sagt sie. Um jeden Preis wolle sie verhindern, dass die Tiere unnötigem Stress ausgesetzt seien. «Für die Rinder soll das hier ein Morgen wie jeder andere sein.»

Tatsächlich merkt man den Tieren nicht an, dass heute ein besonderer Tag ist. Selbst als Metzger Damian Signer mit seinem Anhänger vorfährt, bleibt es ruhig. Der Appenzeler führt mit seiner Firma Waidwerker GmbH seit knapp zwei Jahren Hof- und Weidetötungen durch. So auch an diesem Morgen in Hagenbuch.

Interessierter Blick der anderen

Während Weibel dem Rind weiter gut zuredet, stellt Signer ein Schale Futter vor den Zaun. Zuerst zögert das Rind, dann streckt es den Kopf durch das Loch und beginnt zu fressen. Mit einem schnellen Griff, aber ohne Hektik, fixiert Signer den Kopf des Rindes in einer Vorrichtung, die im Zaun eingelassen ist. Dann setzt er zum Bolzenschuss an und drückt ab. Sofort sackt das Tier zusammen. Die anderen Rinder schauen interessiert herüber. Beunruhigt oder gar verängstigt wirken sie nicht.

Nach der Betäubung muss es schnell gehen. Mit einem Teleskopklader hebt ein Mitarbeiter des Yamagishi-Hofs das Rind am Bein über den Anhänger des Metzgers. Signer sticht mit einem Messer in die Brust des Rindes, das Blut fliesst in den Anhänger. Von der Betäubung bis zum Stich dürfen nicht mehr als 60 Sekunden verstreichen.

Der Zeitplan bleibt eng. Mit dem toten Tier fährt Signer zur Metzgerei Jucker nach Kollbrunn.

Dort wird der Körper in zwei Hälften zerteilt. Verarbeitet wird das Fleisch in der hofeigenen Metzgerei des Yamagishi-Hofs.

Hof- und Weidetötungen sind in der Schweiz seit 2020 erlaubt. Im Kanton Zürich haben bisher drei Landwirtschaftsbetriebe die Bewilligung erhalten, Hofötungen durchzuführen. Für die Durchführung von Weidetötungen hat der Kanton bisher eine Bewilligung ausgestellt.

Der Transport stresst die Tiere am meisten

Für das Tier mache es keinen Unterschied, ob es auf dem Hof oder im Grossschlachtbetrieb getötet werde, sagt Weibel vom Yamagishi-Hof. Die 56-Jährige weiss, wovon sie spricht: Sie hat zehn Jahre lang in Grossbetrieben in St. Gallen und Zürich geschlachtet, im Akkord, manchmal über 1000 Tiere pro Tag. «Die Betäubung und Tötung ist letztendlich genau gleich, ob dies nun auf dem Hof, im kleinen Schlachthüsli oder im Grossbetrieb geschieht.»

Weibel sieht im Transport das Problem – besonders dann, wenn das Tier nicht durch den Landwirt, sondern durch einen Viehhändler zum Schlachthof gebracht wird: «Für die Tiere ist es enorm stressig, wenn sie von der Herde getrennt, verladen und an einen fremden Ort gebracht werden, wo sie auf Menschen und Tiere treffen, die sie nicht kennen.» Das mache sich auch im Produkt bemerkbar: «Das Fleisch von gestressten Tieren ist zäh und trocken. Das merkt man sofort. Und ich will kein Tier essen, von dem ich merke, dass es vor seinem Tod Stress durchlebt hat.»

Das Problem mit den Notschlachtungen

Laut Simon Herzog, Präsident des Schlachthüsli-Vereins Gundetswil, ist der Weg vor allem dann problematisch, wenn ein Tier verletzt oder krank ist. Bricht sich eine Kuh das Bein, darf keine Zeit verloren gehen. «Diese Tiere können nicht mehr durch die Gegend gekarrt und im Grossschlachthof gemetzget werden», sagt Herzog. Es werde darauf hinauslaufen, dass mehr Tiere durch den Tierarzt eingeschläfert und dann entsorgt werden müssten.

Der Schlachthüsli-Verein Gundetswil hat sich mittlerweile dem Regionalschlachthaus Agasal bei Illnau-Effretikon angeschlossen. Dort metzget auch Roman Böni neben seiner Tätigkeit in Gundetswil schon seit Jahren. Auch seine Gundetswiler Kunden wollen in Zukunft mit ihren Tieren nach Agasal fahren, sagt Böni.

Für sie sei es Teil ihrer Philosophie, ihre Tiere in ein kleines Schlachthaus zu bringen. «Sie wollen wissen, wer das Fleisch verarbeitet und wie es verarbeitet wird», sagt Böni. Dann öffnet er die Türe zur Tiefkühlkammer und bringt das Lamm hinein. Dort hängen bereits zwei andere Lämmer. Böni hat sie am frühen Morgen geschlachtet. Trotz der Zeit, die seither vergangen ist, zucken vereinzelte Muskeln immer noch.

Von der Leere nach dem festlichen Dezember

Serie: Arbeiten an Feiertagen Pfarrerin Johanna Breidenbach aus Elgg hat Tipps für die ruhigere Zeit nach den Festtagen.

Geht es der Kirche ähnlich wie den Fitnesszentren: Anfang Jahr kommen alle mit guten Vorsätzen?

Das habe ich so noch nicht festgestellt. Die Leute besuchen die Gottesdienste unabhängig vom Jahreskalender, glaube ich. Persönliche Erlebnisse wie beispielsweise eine Abdankung haben eher einen Einfluss und bewegen manche dazu, wieder öfters in die Kirche zu kommen.

Ist Ihre Arbeit rund um die Feiertage eine andere?

Ja, das würde ich schon sagen. Gerade für Menschen, die trauern, ist diese Zeit hart. Es gibt aber auch sehr viel Schönes, auf das sich die Leute freuen.

Es heisst oft, dass gar nicht die Feiertage selbst, sondern die Zeit danach schwierig sei für die Menschen.

Ich kann verstehen, dass der Januar nach dem Dezember leer wirken kann. Ich selbst freue mich auch immer sehr auf die Adventszeit, und dann kann es passieren, dass man nach den Festtagen etwas Entzug verspürt.

Was machen Sie dagegen?

Für mich ist es dieses Jahr leichter, weil wir viel Besuch erwarten im Januar. Ich würde allgemein raten, sich etwas vorzunehmen, worauf man sich freuen kann. Der spirituelle Rat wäre, es zuzulassen, dass die Euphorie abflaut. Auch in diesen Gefühlen kann man eine Qualität entdecken und sie wertschätzen.

Arbeiten Sie gerne, während die meisten anderen frei haben?

Von den Sonntagen her bin ich es gewohnt. Die Weihnachtsgottesdienste sind für mich die Highlights des Kirchenjahres. Dieses Jahr hatte ich ausnahmsweise auch den Gottesdienst an Silvester, sonst teilen wir uns im Team auf. Ich feiere den Silvester aber so gerne, dass ich das am liebsten immer machen würde. Ich finde es wahnsinnig schön, diese Schwelle in der Kirche übertreten zu können.

Wie findet es Ihre Familie, dass Sie an Feiertagen arbeiten müssen?

Unsere Kinder sind noch klein, und für meinen Partner ist es deshalb manchmal eine Herausforderung, wenn er mit ihnen allein ist. Der Sonntagmorgen hat sich eingependelt, aber spät-abends kann es schwierig sein. Die Kinder nehmen es einfach so, wie es ist. Die Dreijährige fragt mich manchmal, wo ich hingehge, und wünscht mir dann viel Spass. Das ist schön.



Johanna Breidenbach ist es gewohnt, zu arbeiten, wenn andere frei haben. Foto: PD

Sind Sie auch ein wenig froh, dass diese dichte Zeit vorbei ist?

Ich empfinde diese Arbeit nicht als stressig, es geht ja wirklich ums Feiern. Das lässt sich kaum mit jemandem vergleichen, der über die Feiertage im Service oder in der Pflege arbeiten muss. Wir beten deshalb auch immer für diese Menschen. Nach den Gottesdiensten habe ich zudem jeweils viel Zeit und Ruhe, um mich auf kommende Anlässe vorzubereiten.

Was mögen Sie an Ihrem Job am liebsten?

Schöne Gottesdienste feiern und Seelsorge, also die Begegnung mit Menschen.

Was ist das Mühsamste?

Ich bastle nicht wahnsinnig gern. Allerdings stelle ich beim Machen jeweils fest, dass es doch gar nicht so schlimm ist.

Nicole Döbeli

Tägliche Sprengungen für den neuen Cholfirst-Stollen

Bauarbeiten an der A4

Die Arbeiten für den neuen Sicherheitsstollen beim Cholfirststollen verlaufen planmässig, wie das Bundesamt für Strassen (Astra) in einer Mitteilung schreibt. In der ersten 600 Meter des neuen Fluchttunnels habe man ausgebrochen. Diese Arbeiten durch brüchige Gesteinsschichten konnten die Arbeiter mit Baggern ausführen. Der Stollen soll 1260 Meter lang werden und in einem Abstand von etwa 40 Metern östlich entlang des Autobahntunnels führen.

Im Januar werde nun voraussichtlich der Kalksteinfels erreicht. Damit erfolge die geplante Umstellung auf «Sprengvortrieb». Ab diesem Zeitpunkt sind gemäss Astra täglich eine bis zwei Sprengungen geplant. Diese fänden ausserhalb der Hauptverkehrszeiten statt.

Zum Schutz vor Erschütterungen werde die Lademenge für die Sprengung möglichst klein gehalten. Um die Verkehrssicherheit zu gewährleisten, müsse dafür der Cholfirststollen in beide Fahrrichtungen für kurze Zeit gesperrt werden. Zusätzlich werden der Strassentunnel sowie die Gebäude auf dem Arova-Areal laufend überwacht. Der Sprengvortrieb dauert bis zum geplanten Durchstich im Sommer 2023.

Die Bauarbeiten am Sicherheitsstollen bei der A4 haben im September 2020 begonnen und sollen im Jahr 2024 abgeschlossen sein. Mit dem neuen Fluchttunnel soll die Sicherheit erhöht werden. Er wird mit sechs Notausgängen mit der bestehenden Tunnelröhre verbunden. Die Kosten für den neuen Stollen betragen rund 30 Millionen Franken. (roh)