

Säuli Pocahontas stirbt stressfrei auf dem Hof

Auf dem Betrieb von Bio-Bauer Marcel Koller in Schönholzerswilen sind erstmals im Thurgau Schweine auf ihrem Hof getötet worden. Ein Einblick in die letzten Augenblicke von ungestressten Schweinen.

Tobias Hug

Pocahontas hat nur noch wenige Sekunden zu leben. Sie traut der Sache nicht so ganz. Acht Augenpaare beobachten jede Bewegung des schwarz gefleckten Bentheimer Landschweins. Die Stimmung ist ernst, in manchem Blick schwingt Mitleid mit. Bauer Marcel Koller aus Schönholzerswilen nimmt Abschied von seinem Tier. «Es tut mir schon weh. Ich bin immer bei ihr gewesen.»

Ein letztes Mal steuert sie auf den metallenen Futtertrog zu, vergräbt den Rüssel im Bio-Granulat. Ihr Bauer redet ihr gut zu. Sie sieht nicht, dass der Mann mit dem Betäubungsgerät direkt hinter ihr steht. Alle Anwesenden halten den Atem an, als er die stromgeladene Zange öffnet und die Enden am Kopf der Sau ansetzt.

Tier stirbt betäubt beim Ausbluten

Zusammen mit den Enden der Zange schliesst sich auch der Stromkreislauf. Das Tier streckt seine vier Beine steif von sich, das Ringelschwänzchen und die Ohrspitzen zucken wie wild. Für ein paar wenige Sekunden fließen genug Volt durch das Schwein, um ihm das Bewusstsein zu nehmen und es schmerzempfindlich zu machen.

Einen kurzen Moment riecht es verbrannt. Eine feine Rauchschwade steigt von den beiden Berührungspunkten an der Schweinehaut auf, als die Hochspannung einige Borsten versengt. Es ist 13.58 Uhr. Ab jetzt läuft die Stoppuhr.

Ab diesem Zeitpunkt hat Marco Fuster von der Firma Waidwerker aus Appenzell 30 Sekunden Zeit, bis Pocahontas entblutet werden muss. Er ist mit einem Transportanhänger an Kollers Hof angerückt, der genaug hoch ist, um das Schwein der Länge nach darin aufzuhängen. Sobald die Sau betäubt auf die Seite kippt, bindet er den Hinterlauf des Tiers mit einer Kette an eine motorisierte Aufhängung, die das Tier im Nu an die Decke des Anhängers zieht. Die Uhr tickt, 26 Sekunden sind seit der elektrischen Betäubung vergangen.

Sobald Pocahontas kopfüber hängt, entblutet Fuster die Sau mit einem Stechmesser durch einen Bruststich. «Gstоче!» – mehrere Liter Schweineblut fließen schwallartig aus der Wunde, die nicht grösser ist, als die Breite der Messerklinge.

«Ich sage jedem Tier danke vor dem Schlachten»

Drei Minuten muss das Tier hängen und ausbluten, damit es wirklich als tot gilt. Das Blut fliesst durch den vergitterten Boden des Anhängers in einen anderen Behälter. Blutwürste gibt es keine daraus. Auf Pocahontas folgen noch

die beiden Mastschweine Arielle und Schneewittchen.

Auch für Bäuerin Franziska Widmer sind diese Momente nicht leicht. «Es nimmt mich jedes Mal mit, aber man will ja Fleisch essen.» Immerhin wisse sie und die Kundschaft, wo und wie die Tiere gelebt haben und dass sie keinen Stress hatten.

Das sieht auch Marcel Koller so: Die Sau habe sein ganzes Leben auf dem Hof verbracht und nun darf sie auch hier sterben. «Tiere sind keine Ware.

Ich sage jedem Tier danke vor dem Schlachten. Es gibt sein Leben, damit wir es essen können.»

Dafür sollen die Tiere auf Kollers und Widmers Bio-Hof Heimat eine vorzügliche Haltung geniessen. Bisher haben sie die Hoftötung nur bei Rindern durchgeführt. Pocahontas, Arielle und Schneewittchen sind die ersten Schweine, die im Thurgau nach neuem Gesetz auf ihrem Hof sterben dürfen. «Unsere Kunden haben das so gewünscht und das Fleisch der Tiere ist bereits ver-

kauft.» Ihr Hof ist einer von zehn Betrieben, die im Thurgau überhaupt Hoftötungen durchführen.

Doppelt so viel Zeit von Tötung bis zur Schlachtung

Pocahontas' stressfreie Fahrt ins Jenseits ist dank einer Änderung im Lebensmittelrecht möglich. Der Bund hat die Frist zwischen Hof- oder Weidetötung und Ausweidung im Schlachtlokal ab diesem Februar von 45 auf 90 Minuten erhöht. Dies ermöglicht eine brei-

tere Umsetzung von Schlachtungen ohne Lebendtiertransport. Die individuellen Vorschriften für verschiedene Tierarten wie Rinder, Schweine, Geflügel oder Kleinwiederkäuer bleiben.

Tiere zur Fleischgewinnung auf dem heimischen Hof oder der Weide zu töten ist in der Schweiz seit 2020 möglich. Aus Gründen der Lebensmittelhygiene mussten die Tierkörper nach dem Tod bisher innert 45 Minuten in einen Schlachtbetrieb transportiert und ausgenommen werden. Für





«Zeitdruck bei Tötungen darf man nie auf das Tier abwälzen.»



Marco Fuster
Mitarbeiter der Firma Waidwerker

Tierfreundliche Haltung und Tötung auf dem Hof sind Marcel Koller wichtig.

die Landwirte bedeutet die Neuerung eine Erleichterung bei der Umsetzung von Hof- und Weidetötungen, da für den ganzen Prozess – von der ersten Betäubung bis zum Abschluss der letzten Schlachtung – neu doppelt so viel Zeit bleibt. Die Lebensmittelsicherheit soll dabei gewährleistet bleiben.

Manche Betriebe liegen abgelegen und sind froh um mehr Zeit

Während eine Sau nach der anderen betäubt wird und ausblutet, doku-

mentieren die amtlichen Tierärzte Dr. Christian Haas und Katherina Schlegel vom Thurgauer Veterinäramt jede Kleinigkeit der Hofötung. Sie behalten die Zeit im Blick, achten darauf, wie sich die Tiere verhalten und beobachten das Vorgehen von Waidwerker Marco Fuster.

Acht Minuten später hängen alle drei Schweine kopfüber und ausgeblutet im Transporter des Waidwerkers. Der Metzger, der die drei Tiere ausnimmt, arbeitet nur zwei Fahrminuten

vom Bio-Hof Heimat entfernt. Bei so kurzen Distanzen hätte auch das ursprüngliche Zeitfenster von 45 Minuten gereicht. Marco Fuster erklärt: «In manchen Regionen, etwa im Bündnerland, sind die Distanzen viel weiter. Da kann es mit Hofötung, Transport und Schlachtung zeitlich eng werden.»

Bessere Fleischqualität dank stressfreiem Tod

Die Firma Waidwerker, bestehend aus den beiden gelernten Metzgern Damian Signer und Marco Fuster, war der erste Betrieb in der Ostschweiz, der Hofötungen als Dienstleistung anbietet. Fuster sagt: «Fleisch aus Hofötungen ist aktuell noch ein Nischenprodukt, für das Konsumenten mit gutem Gewissen ein paar Franken mehr zahlen.»

Dieser Unterschied soll nicht nur das Gewissen der Fleischkonsumenten beruhigen, auch die Qualität des Fleisches soll deutlich besser sein, als bei herkömmlichen Schlachtungen. Marcel Koller sagt: «Tiere, die stressfrei auf dem Hof getötet werden, geben zu 100 Prozent besseres Fleisch.» Es sei zarter, da die Tiere keine Stresshormone wie Adrenalin und Kortisol ausschütten. Diese führen sonst zum Absinken des Glykogenspiegels und damit auch zum Anstieg des PH-Wertes im Blut des Tieres. Vereinfacht gesagt: Stress macht das Fleisch zäh.

Hofötung kommt Landwirte unter Umständen günstiger

Für ihre Arbeit verlangen die beiden Waidwerker keine Tierpauschale, sondern rechnen nach Zeit und Weg ab. «Innerhalb dieser 90 Minuten kosten drei Schweine gleich viel wie fünf oder mehr», sagt Geschäftsleiter Damian Signer. Je nachdem kommen Landwirte so sogar etwas günstiger weg, als wenn sie einen weiten Transport zum Schlachthof bezahlen müssen.

Trotz der neu doppelten Zeit für ihre Arbeit ist ein gewisser Zeitdruck da – «den man aber nie aufs Tier abwälzen darf», sind sich Signer und Fuster einig. Würden Tötung und Schlachtung länger als 90 Minuten dauern, bräuchte es eine gesetzlich vorgeschriebene bakterielle Untersuchung am Fleisch.

Tiere erwachen nach Betäubung nicht mehr

Das elektronische Betäubungsgerät mit Hochfrequenz-Konstantstrom sieht ein bisschen aus wie ein Hybrid aus Bärenfalle und Grillzange. Zwei sehr makabre Vergleiche, mag sein. Aber Pocahontas stirbt nun mal für den Fleischkonsum des Menschen. Der Mensch bestimmt über das Tier und hält es fest im Griff – ob bei Betäubungen oder als Kotelett beim Grillieren.



Spitze Zacken: Sie helfen auch bei dicken Borsten nah an den Tierkörper zu kommen.

«Gäste sind bereit, mehr dafür zu bezahlen»

Gastronomie Eine zu 100 Prozent bessere Fleischqualität klingt verlockend. Thurgauer Spitzenköche wissen dies längst und beziehen teils schon seit Jahren Fleisch aus Hof- und Weidetötungen. Küchenchef Silvio Germann aus dem Restaurant «Mammertsberg» in Freidorf sagt: «Das Fleisch ist qualitativ klar besser, wenn ein Tier stressfrei in einer vertrauten Umgebung getötet wird.» Es gebe nichts Schöneres, als wenn ein Produkt einen tierfreundlichen Hintergrund und kurzen Weg ins Restaurant hat. «Die Gäste schauen vermehrt, was man Ihnen aufischt.» Christian Kuchler, Geschäftsleiter und Koch in der «Taverne zum Schäfli» in Wigoltingen, greift gerne tief in die Tasche, um beste Qualität dank Tierwohl zu ermöglichen. Er sagt: «Das steht bei uns an oberster Stelle.» Das stressfreie Töten sei für die Fleischqualität essenziell. «Ich als Gastronom sowie unsere Gäste sind bereit, einen höheren Preis für diese Produkte zu bezahlen.» Die meisten seiner Fleischproduzenten kenne er persönlich. «Es ist wichtig, dass wir unsere nächste Generation darauf sensibilisieren.» Gleiches sagt Christoph Komamicki, Küchenchef im Gasthof «Goldenes Kreuz» in Frauenfeld. Er schwört auf das besonders zarte Fleisch aus stressfreien Hofötungen. Trotz höherer Produktkosten kann er damit den Bedarf an Fleisch für seinen Betrieb decken. «Man muss aber wissen, dass die fachmännische Weiterverarbeitung des Fleisches für dessen Qualität mindestens so wichtig ist.» (toh)



Sterben ohne Schlachthof-Stress: Die Mastschweine von Marcel Koller werden auf dem Hof beim Fressen betäubt und getötet. Bilder: Tobias Hug



Die Schweine bluten nach der Betäubung im Transporter der Firma Waidwerker aus.