



Metzger und Jäger Damian Signer ist in der ganzen Ostschweiz unterwegs. Bild: Carmen Wueest

«Waidwerker» Damian Signer hat sich auf Hof- und Weidetötungen spezialisiert

«Kein Transportweg, kein Stress»

Seit Juli 2020 sind Hoftötungen zur Fleischgewinnung in der Schweiz erlaubt. Damian Signer aus Appenzell führt Hoftötungen durch. Bauern, die ihre Tiere zur Fleischgewinnung auf dem Hof töten lassen wollen, müssen eine Bewilligung vom Veterinäramt haben. So wie Tobias Koster aus Gais.

Text: Melanie Graf, Nassen

Auch wenn Rinder ihr Leben lang im heimischen Stall tiergerecht gehalten wurden, der letzte Gang ist meistens mit Stress verbunden. «Das will ich vermeiden», sagt Tobias Koster von der Streichelfarm in Gais und schiebt einem zehnmonatigen Rind, das in einer separaten Box steht, noch etwas frisches Gras unter die

Nase. Das Tier trägt eine Schlinggurt am Halsband. Es beschnuppert kurz das Futter und frisst es dann. Sein Kopf steckt in einer speziellen Fixation zur Hoftötung, Marke Eigenbau. Gitter und Tor lassen sich zusammen sekundenschnell mit einem Griff öffnen, was wenig später auch nötig sein wird. Schon vor Tagen hat der Landwirt damit begonnen, das Rind an die Box und an die Fixation zu gewöhnen.

Mehr direkt vermarkten

Es ist knapp fünf Uhr morgens. Draussen ist es noch dunkel. Die Schwalben im Stall sind bereits aktiv. Vor einer halben Stunde hat Tobias Koster das Rind in die separate Box gebracht. Von hier aus kann es seine Artgenossen sehen, hören und riechen.

38 Mutterkühe der Rasse Grauvieh x Aubrac stehen in zwei gegenüberliegenden Reihen in den Fressgittern und fressen das frische Gras. Die Kälber liegen im Kälberschlupf im Stroh. Anita Senn, Tobias Koster's Lebenspartnerin, ist auch in den Stall gekommen, es bleibt noch etwas Zeit zum Reden. «Jährlich werden auf der Streichelfarm 38 Natura-Beef verkauft. Anita kümmert sich um die Direktvermarktung», erzählt Tobias Koster. Bisher habe sie etwa vier bis sechs Beef direkt vermarktet, sagt sie. Künftig sollen es aber mehr sein. «Unser Ziel ist es, dass wir zehn Natura-Beef pro Jahr direkt vermarkten.»

Das Tierwohl sei ihm sehr wichtig, aber auch die Qualität des Fleisches, sagt Tobias Koster. Er wolle nicht, dass die Tiere durch den Transport

gestresst seien oder sogar Todesangst empfinden. «Das sind die Hauptgründe für die Hoftötung.» Wie aufs Stichwort fährt Metzger Damian Signer auf den Platz.

Bewilligung nötig

Anfang dieses Jahres hat sich Damian Signer aus Appenzell einen langersehnten Traum erfüllt. Er hat eine eigne Firma gegründet, die Waidwerker GmbH. Signer ist Fleischfachmann EFZ mit Fachrichtung Gewinnung und er ist Jäger. So berät er einerseits Wildschädengeplagte und andererseits führt er Hof- und Weidetötungen durch. Seit Juli 2020 ist dies in der Schweiz für alle Betriebe erlaubt, welche die Voraussetzungen erfüllen (siehe Kasten).

Der Metzger manövriert seinen Anhänger rückwärts ins Tenn, nur wenige Meter vom separierten Rind entfernt. Der Anhänger ist eine Spezialanfertigung. Die offene Oberseite ist mit einer Blache verdeckt, die sich ruck, zuck entfernen lässt. Tobias Koster hat den Heukran einige Meter oberhalb zwischen Anhänger und dem Rind in der Fixation in Position gebracht. Wenige Minuten später trifft auch ein amtlicher Tierarzt des Veterinäramts beider Appenzell ein.



Damian Signer und Landwirt Tobias Koster besprechen die Dokumente. Eine Hoftötung erfordert viel Papierkram.

Bild: Carmen Wueest

Wenn ein Landwirt ein Bewilligungsgesuch für die Hoftötung zur Fleischgewinnung beim Kanton einreicht, wird das Veterinäramt auch ein Auge auf den korrekten Ablauf der Hoftötung werfen. Bis eine definitive Bewilligung für die Hoftötung vorliegt, wird der Vertreter des Veterinäramts fünf Mal dabei sein und den Ablauf kontrollieren. Tobias Koster und Anita Senn erhalten nach dieser Hoftötung die definitive Bewilligung – die erste im Kanton Appenzell Auserhodens. Der Besuch des Tierarztes wird in Zukunft nur noch für die

Lebendtierschau nötig sein. Wer eine definitive Bewilligung erhalten hat, wird vom kantonalen Veterinäramt nur noch stichprobenweise, mindestens aber einmal jährlich kontrolliert.

Auf Sekunden kommts an

Das Rind hat aufgehört zu fressen und beobachtet neugierig die Menschen, die im Tenn stehen. Damian Signer hat den Bolzenschussapparat bereitgelegt. Dann geht er nochmals eine Checkliste durch, der Veterinär kontrolliert weitere Papiere und Dokumente. Eine solche Hoftötung erfordert viel Papierkram, um die vom Lebensmittelgesetz verlangte Rückverfolgbarkeit sicherstellen zu können. Anita Senn steht mit der Stoppuhr bereit. Denn nicht nur die Papiere müssen stimmen, auch die Zeit.

Dann setzt Damian Signer den Bolzenschussapparat an die Stirn des Rindes und drückt ab. Gleichzeitig drückt Anita Senn die Stoppuhr.

Das Tier weiss nicht, wie ihm geschieht und sackt in sich zusammen. Dann geht alles sehr schnell. 60 Sekunden: So lange haben der Metzger und der Bauer Zeit, das Tier in den Anhänger zu hieven, damit es entblutet werden kann. Koster



Das Rind (links) steht in einer separaten Box und ist fixiert. Von hier aus kann es seine Artgenossen sehen, hören und riechen.

Bild: Anita Senn



Nach der Betäubung geht alles schnell. Das Rind wird ins Tenn gezogen und in den Anhänger gehievt. Bild: Anita Senn



Im Anhänger wird das betäubte, kopfüber hängende Tier ausgeblutet. Bild: Anita Senn

öffnet mit einem Griff die Fixation, Signer kontrolliert die Augenreflexe des Rindes und hängt die Schlinggurte an den Kran. Koster betätigt die Knöpfe der Steuerung des Krans, das bewusstlose Tier wird ins Tenn gezogen. Der Metzger löst die Schlinggurte vom Kran und vom Halsband und zieht es über das Hin-

terbein des Rindes. Koster zieht den Kran hoch, manövriert das kopfüber hängende Tier in den Anhänger, wo Signer das Tier mittels Bruststich entblutet. 57 Sekunden.

Signer lässt das betäubte Tier einige Minuten entbluten. Das Stichblut wird in der Wanne des Anhängers aufgefangen. Damian Signer wird

es mit zum Schlachthof nehmen und dort entsorgen. Auf dem Boden im Tenn ist kein einziger Tropfen Blut zu sehen.

Die Stoppuhr läuft weiter. Spätestens innerhalb von 45 Minuten nach der Betäubung muss der Schlachttierkörper ausgeweidet sein. Es bleibt nicht viel Zeit. Tobias Koster löst den Zug am Kran, Damian Signer fixiert das Rind im Anhänger auf einer rollbaren Schiene, deckt den Anhänger mit der Blache zu und fährt los Richtung Schlachthof. Der Veterinär fährt ihm nach.

Voraussetzungen für eine Hof- und Weidetötung

Seit dem 1. Juli 2020 ist das Betäuben und Entbluten von Tieren auf dem Herkunftsbetrieb als erster Schritt der Schlachtung erlaubt. Der Schlachtbetrieb, in dem der Schlachtvorgang vollendet wird, bleibt weiterhin im Zentrum des Schlachtprozesses. Bei der Hof- und Weidetötung müssen die betreffenden Schlachttiere für die Betäubung tierschutzkonform fixiert werden. Die Einrichtung und deren Platzierung muss geeignet sein, damit das Tier sicher betäubt und anschliessend schnell, hygienisch und ungefährlich entblutet werden kann. Stichblut muss aufgefangen und in einem Schlachtbetrieb entsorgt werden. Das Gesuch für die Bewilligung muss an das kantonale Veterinäramt gestellt werden. Dazu müssen folgende Infos bereitgestellt werden:

- TVD und Adresse des Betriebs
- Details zum Tötungs- und Schlachtungsprozess (Örtlichkeiten)
- Details zum Transportanhänger und Fahrzeug
- Gattung und Anzahl der zur Tötung vorgesehenen Tiere
- Ausbildungs- und Praxisnachweis des Metzgers für die Betäubung und das Entbluten von Schlachtvieh

Die Weidetötung ist bei Rindern ab vier Monaten und Gehegewild zulässig. Die Weidetötung darf nur ein Schütze vornehmen, der eine gültige Jagdausübungsbewilligung vorlegen kann.

pd./meg.

In der ganzen Ostschweiz

Damian Signer ist ein Pionier in der Hof- und Weidetötung und hat Kunden in der ganzen Ostschweiz. Um die vorgeschriebenen 45 Minuten vom Entbluten bis zum Ausweiden einhalten zu können, arbeitet Damian Signer mit Metzgern in den verschiedenen Regionen zusammen. Nur so kann garantiert werden, dass die Zeit nicht überschritten wird. Von allen Beteiligten erfordert dies Flexibilität. Doch die Hof- und Weidetötung hat einen grossen Vorteil: «Dank Tötung vor Ort auf dem Hof in der gewohnten Umgebung



In der Schlachthanlage der Appenzeller Fleisch und Feinkost AG in Unterschlatt wird der Schlachtvorgang beendet.

Bild: Melanie Graf

entfallen für das Tier lange Transportwege und Wartezeiten im Schlachthof. Das wirkt sich positiv auf die Qualität des Fleisches aus», sagt Damian Signer. Stress verursacht eine Steigerung des pH-Werts, das Fleisch wird weniger lagerfähig und dadurch bedingt auch weniger zart.

Arbeit im Schlachthaus

Die Fahrt führt von Gais zur Schlachthanlage der Appenzeller Fleisch und Feinkost AG beim Restaurant Anker in Unterschlatt. Metzger Christian Koch wartet bereits.

Damian Signer positioniert den Anhänger, steigt aus, öffnet die hintere Klappe und rollt das Rind aus dem Anhänger in den Schlachtbetrieb. Gemeinsam machen sich Signer und Koch an die Arbeit. 37 Minuten dauerte es, bis das Tier fertig geschlachtet ist. Der Veterinär begutachtet die Checkliste der vorgegebenen Selbstkontrolle und das vollständig ausgefüllte Begleitdokument. Damian Signer reinigt den Anhänger, dann fahren er und der amtliche Tierarzt zum nächsten Bauern. Die Nachfrage nach Hof-tötungen ist gross.

Hofschlachtung ist keine Hof-tötung

Im Unterschied zur Haus- respektive Hofschlachtung unterliegt die Hof- und Weidetötung zur Fleischgewinnung einer Bewilligungspflicht durch die zuständige kantonale Behörde. Jedes Schlacht-tier unterliegt der Schlacht-tier- und Fleischuntersuchung, da das gewonnene Fleisch in den Verkehr gebracht werden darf.

Wer seine eigenen Tiere auf seinem eigenen Betrieb schlachten will, darf das, sofern dies fachgerecht und tierschutzkonform geschieht. Das Fleisch aus diesen sogenannten Haus- respektive Hofschlachtungen darf jedoch nicht in den Konsum gelangen; es darf nur im engsten Familienkreis verwendet werden. Das Weiterverkaufen oder Verschenken ist nicht zulässig. Wer das Fleisch seiner eigenen Tiere selber vermarkten will, muss die Tiere daher in einer bewilligten Schlachthanlage schlachten lassen, wo eine amtliche Schlacht-tier- und Fleischuntersuchung stattfindet.

pd./meg.

TELEX

Klimaneutraler Käse. Die Käserei des Landwirtschaftsbetriebes Holzhof in Amlikon-Bissegg stellt neu den ersten zertifizierten klimaneutralen Käse der Schweiz her. In der Käserei und auf dem Landwirtschaftsbetrieb Holzhof Amlikon-Bissegg arbeitet die Familie Wartmann seit Jahren an ihrem Konzept der geschlossenen Kreisläufe. So wird mit der eigenen Biogasanlage aus Mist, Gülle und pflanzlichen Abfällen elektrische und thermische Energie produziert. Damit und mit der Photovoltaikanlage kann heute der ganze Hof und die Käserei energieautark betrieben werden. lid.

Deutschland reagiert auf Futtermangel. In deutschen Flutgebieten zeichnet sich eine Futterknappheit ab. Nun sollen ökologische Vorrangflächen für Futterzwecke genutzt werden dürfen. lid.

In der EU landen tierische Nebenprodukte wieder im Trog. Wie «Animal Health Online» berichtet, ist die Verwendung von verarbeitetem tierischem Protein von Schweinen in Geflügelfutter und umgekehrt von Geflügel in Schweinefutter in der EU wieder erlaubt – vorausgesetzt, das Material stammt aus der Schlachtung gesunder Tiere. lid.

Welt lebt auf Pump. Der «Earth Overshoot Day» markiert den Tag, an dem die Menschheit alle natürlichen Ressourcen aufgebraucht hat, welche die Erde innerhalb eines Jahres wiederherstellen und damit nachhaltig zur Verfügung stellen kann. Seit dem 29. Juli lebt die Weltbevölkerung quasi auf Pump. lid.