

# Rollen künftig nicht die Schweine, sondern Schlachtmobile durchs Land?

Im Wittlicher Schlachthof werden 21.000 Schweine pro Woche zerlegt. Nicht selten haben die Tiere fünf Stunden LKW-Fahrt hinter sich. Cem Özdemir will, dass künftig öfter mobil direkt auf dem Bauernhof geschlachtet wird. Eine Lösung für mehr Tierwohl?

VON KATHARINA DE MOS

**TRIER** Manfred Schmitt ist der letzte seiner Art in Trier. Wer in Schmitts Ehranger Metzgerei einkauft, der bekommt Fleisch aus eigener Schlachtung. Das ist extrem selten geworden. Denn finanziell lohnend ist der Aufwand nicht. „Wir sind Überzeugungstäter“, erklärt der Obermeister der Metzgerinnung, warum er sich trotz strenger und kostspieliger Auflagen und der Dokumentationspflicht dafür entschieden hat, Tiere aus der Region vor Ort in seinem Betrieb zu töten und zu zerlegen. So sind die Wege kurz. Und dass die Tiere weniger Stress hatten – davon ist Schmitt überzeugt – das merke man auch beim Braten an der Qualität des Fleisches.

Die 6000 Euro teure Betäubungsanlage, die er für rund zehn Schweine pro Woche braucht, könne man genauso gut bei 500 Schweinen am Tag einsetzen. Vorschrift ist Vorschritt. Für die Schlachttrieb- und Fleischuntersuchung zahlt er 17,60 Euro. Eine Großschlachtereier hingegen zahlt nur einen Bruchteil dessen. Da sei die Konkurrenzsituation schwierig. Zudem sei es auch extrem schwierig geworden, Mitarbeiter zu finden, die überhaupt in der Lage seien, ein Tier den Regeln entsprechend zu töten und zu zerlegen. Kein Wunder also, dass es kaum noch solche Metzgereien gibt – und auch die einst so normalen Hofschlachtungen sind zu etwas Exotischem geworden.

**Cem Özdemir will mobile Schlachtung auf Bauernhöfen fördern** Schlechte Chancen gibt Schmitt angesichts all dessen einem Vorstoß von Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir. Dieser will die mobile Schlachtung von Tieren auf Bauernhöfen ausbauen. „Damit sollen lange Transportwege zu den Schlachthöfen verringert und der Tierschutz verbessert werden“, sagt der Grünen-Politiker. Konkret gesucht würden neue Methoden und Ideen für mobile Einheiten etwa von kleineren Unternehmen und Start-ups, die vom Ministerium finanziell unterstützt werden sollen.

Die sinkende Zahl von Schlachthöfen habe zuletzt viele Tierhalter dazu gezwungen, lange Transportwege in Kauf zu nehmen. Auch in der Region Trier haben Schlachtbetriebe dichtgemacht – so wie jener in Bollendorf. Oder sie werden die Region verlassen – so wie jener in Saarburg. Und unter den Metzgerinnen greifen nur noch die allerwenigsten selbst zum Bolzenschussgerät. Für viele kleinere Höfe lohnten sich die Transporte einfach nicht mehr – „und das kann schlimmstenfalls dazu führen, dass die Tierhaltung oder auch ein Betrieb ganz aufgegeben wird“, sagte Özdemir.

**In der Eifel gibt es bereits Schlachtmobile** Ganz neu ist das Prinzip der mobilen Schlachtung in der Region allerdings nicht. Im Frühjahr 2021 haben Axel Hilckmann, Fachberater für die ökologische Geflügelhaltung aus Wittlich, und Karl Oster, Metzger aus Mosbruch in der Vulkaneifel, die erste fahrbare Geflügelschlachtung des Landes Rheinland-Pfalz entwickelt. Und Was hat die Erfahrung sie inzwischen gelehrt? Ist es eine gute

Produktion dieser Seite:  
Heribert Waschbüsch

politische Idee, solche rollenden Metzger zu fördern?

„Ja, ich finde das gut“, sagt Hilckmann. Die mobile Schlachtung habe nämlich deutliche Pluspunkte: Die Tiertransporte entfallen, die Hühner hätten weniger Stress und Landwirte, die vielleicht nur einmal jährlich schlachten, bräuchten nicht die nötigen Prüfungen zu absolvieren.

Unumwunden räumt der Geflügel-Experte aber auch diverse Nachteile des Ganzen ein: „Es fängt erst bei 100 Tieren an, wirtschaftlich zu werden.“ Denn die Arbeit sei „nicht die schönste“, da müsse man das Personal gut entlohnen, hinzu kommen die Kosten für den Veterinär, die Anfahrt ... Zwischen 3,50 und fünf Euro kostet es am Ende, ein Huhn zu schlachten.

Neben der Unter- gebe es aber auch eine Obergrenze: Mehr als 500 bis 600 Tiere am Tag, das damit ist das Mobil, das inzwischen vom Maschinenring Saarland vermietet wird, nicht für jeden Betrieb geeignet.

**Eifeler Hühnerhof setzt auf mobile Schlachtung** Manche Landwirte haben sich längst auch etwas Ähnliches angeschafft, unter ihnen die Familie Eich-Esser aus Jünkerath-Glaadt, die für die Eifel-Marke Eier produziert. Wie die Regionalmarke berichtet, kam bei einem Herdenwechsel 2020 der Wunsch auf, nicht mehr auf die industrielle Großschlachtung angewiesen zu sein. Kann diese doch nicht garantieren, dass die zurückgelieferten Tiere auch wirklich von dem Eifeler Hof kommen. Nun hat der Eichenhof ein Mobil samt Kühlung und Vakuumiergerät, das er auch anderen vermietet. Die Kunden seien begeistert und auch bereit, dafür etwas mehr zu zahlen, heißt es weiter im Bericht der Regionalmarke.

**Eifeler Hühnerhof setzt auf mobile Schlachtung** Manche Landwirte haben sich längst auch etwas Ähnliches angeschafft, unter ihnen die Familie Eich-Esser aus Jünkerath-Glaadt, die für die Eifel-Marke Eier produziert. Wie die Regionalmarke berichtet, kam bei einem Herdenwechsel 2020 der Wunsch auf, nicht mehr auf die industrielle Großschlachtung angewiesen zu sein. Kann diese doch nicht garantieren, dass die zurückgelieferten Tiere auch wirklich von dem Eifeler Hof kommen. Nun hat der Eichenhof ein Mobil samt Kühlung und Vakuumiergerät, das er auch anderen vermietet. Die Kunden seien begeistert und auch bereit, dafür etwas mehr zu zahlen, heißt es weiter im Bericht der Regionalmarke.



**MEINUNG**

## Mehr regional vermarktetes Fleisch: Prima!

Spätestens die Krisen mit all ihren Lieferkettenproblemen sollten bewiesen haben, wie wichtig es ist, unabhängig zu sein und sich vor Ort selbst mit Waren und Lebensmitteln versorgen zu können.

Wie wichtig es ist, nicht auf Importe aus fremden Ländern und auf teure Transporte angewiesen zu sein.

Daher ist alles, was regionale Strukturen stärkt, sinnvoll – ökonomisch wie ökologisch. Je mehr Landwirte ihre Erzeugnisse direkt vor Ort verarbeiten und verkaufen können, desto besser. Cem Özdemir will mobile Hofschlachtungen fördern. Prima! Das bedeutet weniger Stress für die Tiere und im

Und Hilckmann lobt das neue Konzept auch, weil so mehr Wertschöpfung bei den Landwirten bleibe.

**Das sagt Simon-Fleisch in Wittlich zu Özdemirs Plänen** Aber was sagt der größte Schlachtbetrieb der Region zu alledem? Ist das mobile Schlachten eine Konkurrenz? „Nein“, entgegnet John Raphael Krupp, Pressesprecher von Simon-Fleisch in Wittlich, wo wöchentlich 21.000 Schweine zerlegt werden – davon nur rund 1000 aus der Eifel.

Das mobile Schlachten sei eine sinnvolle Ergänzung, aber trotzdem eine Nische.

„Es ist nicht geeignet zur Versorgung der breiten Bevölkerung mit Fleisch.“ Interessant seien Hofschlachtungen für ökologisch arbeitende Landwirte, die ihr Fleisch im eigenen Hofladen verkaufen, und für Tiere, die ganzjährig draußen stehen und Transporte nicht gewohnt seien.

„Allerdings hat gerade die Eifel noch eine gesunde Schlachthofstruktur“, betont Krupp für Simon-Fleisch. Neben Wittlich gebe es noch die zur selben Unternehmensgruppe gehörenden kleineren Schlachthöfe in Prüm und in Gerolstein.

Transportwege seien in der Region daher kurz und das mobile Schlachten auch kein so „großes Thema“ wie in anderen Gegenden.

**Viele Schweine werden aus dem Münsterland zum Schlachthof nach Wittlich gebracht** Aber welche Wege legen die Schweine denn nach Wittlich zurück? Die Tiere mit dem kürzesten Weg kämen aus dem Nachbarort Altrich, die Schweine mit dem weitesten Weg aus dem nördlichen Münsterland und der Region Osnabrück, berichtet Krupp. „In einem Fall dauert der Transport also wenige Minuten, im anderen rund fünf Stunden.“



Das Schicksal ist diesem Schwein gewiss: Es wird eines Tages auf dem Teller landen. Aber wie und wo es geschlachtet wird, dazu gibt es neue Denkanstöße.

FOTO: NATHALE HARTL

Mit dem mobilen Schlachten kehrt man wieder ein wenig „zu den Wurzeln zurück“. Dass daraus mehr wird als eine Nische, glaubt man in Wittlich nicht. Schon alleine wegen der Kosten: In einem stationären Betrieb koste das Schlachten eines Schweins rund 50 Euro und eines Rinds etwa 150 Euro. „Alleine die

Kosten für den amtlichen Veterinär, der bei der mobilen Schlachtung dabei sein muss, übersteigen schon die gesamten Schlachtkosten in einem modernen Schlachtbetrieb“, sagt Krupp. Erlaubt ist seit 2021 laut EU-Verordnung die mobile Schlachtung von sechs Schweinen oder drei Rindern je Betrieb am Tag.

Auch der Deutsche Bauernverband sieht in der mobilen Variante Vorteile – zum Beispiel für Direktvermarkter. „Als Lösung für durchschnittliche Schweinemastbetriebe oder sogar ganze Regionen zur Vermeidung von Transporten ist dieser Lösungsansatz jedoch nicht praktikabel.“

In der Eifel ist die erste mobile Geflügelschlachtung bereits zugelassen.

Axel Hilckmann demonstriert die Betäubung einer Henne, Eduard Hettich (rechts), Chef des Veterinäramts des Kreises Vulkaneifel, überprüft den Vorgang.

FOTO: VON MARCOWSKI



Katharina de Mos