



10.00 UHR

Mischa Hofer und Kilian Zürcher haben sich soeben zur gemeinsamen Kaffeepause an den Tisch gesetzt. Ein lockerer Erfahrungsaustausch unter guten Freunden. Die Klassifizierung von Schlachtkörpern, Stressfaktoren beim Verlad von Schweinen, Vermarktung von Demeter-Fleisch. Die beiden sind offensichtlich nicht im Pausenraum irgendeiner IT-Firma zusammengekommen, sie sitzen am gemütlichen Küchentisch des Dorni-Hofes in Walkringen BE. Landwirt Kilian Zürcher hält hier 21 Mutterkühe mit ihren Kälbern, und Mischa Hofer nimmt mit seiner mobilen Schlachteinrichtung Hoftötungen vor. Das ist die achte Hoftötung, die Hofer und Zürcher gemeinsam auf dem Hof im Emmental durchführen. «Begonnen hat es vor etwas mehr als zwei Jahren mit einer Kuh, die mir sehr viel bedeutete», erzählt Kilian Zürcher. Seither können er und seine Frau sich nicht mehr vorstellen, ihren Tieren den Stress des Transportes und der Warterei in einem Schlachthof zuzumuten. «Uns ist ein respektvoller, auf Vertrauen basierender Umgang mit unseren Tieren wichtig – und dies bis in den Tod hinein.» Der Blick auf die Uhr bestätigt, nun ist es an der Zeit, in den Stall zu gehen.

Tierwohl bis in den Tod

Wir begleiten Kalb Rita auf seinem letzten Weg. Dank der Tötung in seiner gewohnten Umgebung ein sehr respektvolles und stressfreies Ereignis. ✂ UND 📷 MURIEL WILLI



10.30 UHR

Kilian Zürcher verteilt reichlich Heu auf dem Futtertisch. Die Kühe sputen sich, vom Auslauf zurück in den Stall zu kommen, bald ist zufriedenes Mampfen zu vernehmen. In einem separaten Auslauf warten draussen Leitkuh Ronja und die zehntonatige Rita gespannt darauf, dass auch sie ihre Futterration bekommen. Seit gut einer Woche sind die beiden in ihrem Séparée untergebracht, bestehend aus einem Unterstand und einem Auslauf. An einer Längsseite des Auslaufes ist eine metallene Rampe platziert. «Wir haben täglich geübt, auf diese Rampe zu steigen, die erfahrene Ronja hat es jeweils vorgezeigt», erklärt der Landwirt und krault seine älteste Kuh. Mit dem Platzieren von Futter in einem Trog am oberen Ende der Rampe klappe es am besten. Die Versuche, die stämmige Rita am Halfter die Rampe hochzuführen, hätten das zutrauliche Kalb nur genervt und Abwehr hervorgerufen. «Von dieser Methode habe ich schnell wieder abgelassen, denn ich möchte sicher nicht, dass die Rampe mit negativen Erlebnissen verknüpft wird.»

Nun hat Kilian Zürcher Heu, etwas Silage und als besonderen Leckerbissen sogar eine Handvoll Kraftfutter in den Futtertrog an der Stirnseite der Rampe gelegt und Kuh Ronja im hinteren Teil des Auslaufes mit Heu gefüttert. Doch die kleine Rita mit ihrer grossen weissen Bliese lässt sich Zeit. Auch wenn sich Mischa Hofer diskret zurückgezogen hat und Kilian Zürcher mit grosser Gelassenheit das Futter verteilt, spürt das Kalb, dass heute etwas Besonderes in der Luft liegt. «Manche Tierbesitzer sind bereits bei meiner Ankunft enorm aufgeregt, da braucht es meinerseits viel Fingerspitzengefühl, damit die Hoftötung erfolgreich ablaufen kann», so Hofer. Denn auch wenn ihnen äusserlich kein Stress anzusehen sei, reagieren Rinder sehr wohl auf entsprechende Hormone, die von anderen Lebewesen in ihrer Umgebung ausgeschüttet werden. «Es kommt vor, dass sich in mir bei der Ankunft auf einem Hof alles zusammenzieht, weil ich spüre, dass das Tier noch nicht bereit ist zu gehen.» Die Aufträge, die er mit einem guten Gefühl ausführen könne, würden aber klar überwiegen. Ebenso oft wie Rinder begleitet Hofer auch Schweine oder Schafe in ihrer vertrauten Umgebung in den Tod.

10.40 UHR

Ein kritischer Blick auf die Uhr. Rita macht noch immer keine Anstalten, auch nur eine Klaue auf die Rampe zu setzen. «Der Metzger hat sich ein Zeitfenster für uns reserviert, das schon bald anläuft», so Mischa Hofer stirnrunzelnd. Verborgen hinter seinem Anhänger, auf dem unübersehbar der Schriftzug «hofschlachtung.ch» prangt, lauscht Hofer gespannt, ob endlich Tritte auf dem Metalluntergrund zu hören sind. Wie er in seiner grünen Fleecejacke leicht nach vorne gebeugt hinter dem Fahrzeug hervorlugt, könnte man ihn fast für einen Jäger auf Pirsch halten, nur dass er statt eines Gewehres das Bolzenschussgerät in den Händen hält.



10.50 UHR

Tritte sind zu vernehmen und dann das Klacken des Fressgitters, in dem Rita nun am Hals fixiert ist. Ein erleichterter Blickaustausch der beiden Männer. Ein kurzer Knall lässt einen zusammenzucken und dann erklingt ein lautes Scheppern, als der Körper auf die Rampe heruntersackt. Nun



1 1.0 7

UHR

Das Tor des kleinen Schlachthaus auf der Rückseite der Metzgerei Gygax steht weit offen, davor sind drei mit grossen Schürzen, Gummistiefeln und Haarnetzen ausgestattete Männer positioniert. Sie weisen Mischa Hofer ein, damit der Anhänger exakt vor dem weiss gekachelten Raum zu stehen kommt. Nun heisst es für die drei Metzgergesellen anpacken: An einer um die Hinterbeine gelegten Kette wird der Tierkörper aus dem Anhänger gezogen. Als Mischa Hofer die mit Blut gefüllte Auffangwanne aus dem Hänger holt und danach das Innere seines Fahrzeuges mit Wasser sauber spritzt, haben die drei beschürzten Männer bereits mit ihrer Arbeit begonnen. Sie setzen ruhig und sicher ihre Handgriffe, als Mischa Hofer wieder davon fährt in Richtung Dorni-Hof, um sich dort noch richtig von Kilian Zürcher verabschieden zu können. ●

... geht alles schnell, die Handgriffe sitzen. Kilian Zürcher entfernt die Umzäunung von der Rampe, dann aktiviert Mischa Hofer den Elektromotor, der die Rampe in den Anhänger hochzieht. Gleichzeitig schliesst sich das Rolltor. Als Mischa Hofer den Bruststich zur Entblutung setzt, ist der Tierkörper bereits im Innern des Anhängers verschwunden. Ronja frisst derweil unbeteiligt weiter, der Tod ihrer Artgenossin scheint sie nicht aus dem Konzept zu bringen.

1 0.5 5

UHR

Der Motor des Pickups heult auf und Mischa Hofers Gespann setzt sich in Bewegung. Der Weg über die wenig befahrenen Strassen in die Dorfmetzgerei von Lützelflüh nimmt kaum mehr als zwölf Minuten in Anspruch. Dennoch muss Hofer ziemlich aufs Gaspedal drücken, um die kleine Verzögerung möglichst wettzumachen. Als ein Bagger bei einer Baustelle den Weg versperrt, kriecht doch ein klein wenig Ungeduld im sonst so besonnenen ausgebildeten Landwirt hoch.



EINKAUFSKORB

Auf der Website der Platzhirsch Hofschlachtung GmbH ist eine Landkarte zu finden, auf der sämtliche Bauernhöfe, Restaurants und Metzgereien vermerkt sind, für die Mischa Hofer Hof- und Weidetötungen vornimmt.

hofschlachtung.ch unter **Fleisch aus stressfreier Hof- oder Weidetötung**

In der Ostschweiz nimmt Damian Signer mit seinem Team von der Waidwerker GmbH Hof- und Weidetötungen vor. Auf ihrer Website findet man die Kontaktdaten sämtlicher Höfe, mit denen sie zusammenarbeiten: waidwerker.ch unter Kunden. Bei der Partnerfirma, der Larina Fleischveredelungs AG, können Fleischbestellungen telefonisch und per Mail aufgegeben werden: larina-fleisch.ch

Seit etwas mehr als zwei Wochen ist im **Onlineshop von Coop** Demeter-Fleisch aus den Hoftötungen durch Mischa Hofer unter dem Label «Hofschlachtung.ch» erhältlich.

Auf der Plattform Biomondo sind Direktvermarkter zu finden, deren Fleisch aus Hof- oder Weidetötung stammt. biomondo.ch unter **Fleisch und Geflügel die Eigenschaft Hof- und Weidetötung wählen**



«Die Frist zwischen der Tötung bis zum Ausweiden ist zu kurz.»

Milena Burri ist wissenschaftliche Mitarbeiterin am Departement für Nutztierwissenschaften des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL. Sie befasst sich vornehmlich mit Hof- und Weidetötungen und liefert wichtige Hintergrundinformationen. ✂ MURIEL WILLI



Milena Burri ist Expertin in Sachen Hof- und Weidetötung.

Andreas Basler/FiBL Schweiz

Was hat die Hoftötung gegenüber der Tötung in einem Schlachthaus für Vorteile?

Der Lebendtransport zum Schlachthaus entfällt und damit ein grosser Stressfaktor. Die Tiere werden nicht von ihren Artgenossen isoliert oder mit fremden Tieren in einen Transporter gestellt. Auch die Situation im Schlachthof ist stressig, eine fremde Umgebung, der Zutrieb in die Fixationseinrichtung und all die fremden Menschen. Studien des FiBL haben gezeigt, dass die ausgeschütteten Stresshormone bei einem in seiner gewohnten Umgebung getöteten Tier um ein Vielfaches geringer sind. Auch für die Tierbesitzer hat eine Hofschlachtungs Vorteile. Sie können ihre Tiere bis zum Schluss begleiten, haben über den ganzen Prozess die Kontrolle über den Umgang mit ihnen und das Fleisch aus der Hofschlachtungs ist gut vermarktbar.

Zwischen dem Betäuben und Entbluten des Tieres auf dem Hof bis zum Ausweiden im Schlachthof dürfen momentan maximal 45 Minuten vergehen. Weshalb besteht diese zeitliche Limite?

Die 45 Minuten sind in der Verordnung über die Hygiene beim Schlachten festgelegt. Damit bleiben nur rund 20 Minuten für die Fahrt zum Schlachthof übrig. Für viele Betriebe, beispielsweise in Berggebieten oder wo kein Schlachtbetrieb in der Nähe liegt, wird so eine Hoftötung unmöglich. In der EU ist diese Zeitspanne auf 120 Minuten festgelegt und eine französische Studie hat bewiesen, dass selbst diese viel längere Frist von zwei Stunden zwischen Tötung und Ausweiden kein Problem hinsichtlich der Fleischqualität darstellt. Deshalb lief bis Ende Januar 2023 in der Schweiz eine Vernehmlassung zur Erhöhung dieser Frist auf 90 Minuten. Das FiBL würde eine Ausweitung auf diese 90 Minuten wirklich sehr begrüßen.

Was für Vorschriften müssen darüber hinaus eingehalten werden und welche Bewilligungen gilt es einzuholen für eine Hoftötung?

Es gelten die gleichen gesetzlichen Verordnungen wie für einen Schlachtbetrieb. Die Person, die die Hoftötung vornimmt, muss über eine entsprechende Ausbildung verfügen. Der Landwirt muss beim Kanton einen Antrag stellen und eine Vereinbarung mit einem Schlachtbetrieb vorweisen können, der die Schlachtkörper annimmt. Und es muss gewährleistet sein, dass das Tier ausreichend fixiert ist und ein Transportfahrzeug eingesetzt wird, worin das Blut aufgefangen wird.

Es gibt auch die Variante der Weidetötung. Worin besteht der Unterschied zwischen einer Hof- und einer Weidetötung?

Das Schiessen mit einem Gewehr auf Distanz ist bisher nur für Rinder ab vier Monaten und Gehegewild erlaubt. Ein ausgebildeter Jäger muss die Tiere erlegen und ein Kugelfang ist notwendig. Diese Tötungsvariante wird in der Schweiz bisher nur von einigen wenigen Betrieben durchgeführt.

Momentan werden vor allem Rinder auf ihrem Herkunftsbetrieb getötet. Wie sieht es bei Schweinen, Schafen etc. aus?

Bei Rindern ist die Hoftötung bereits gut etabliert. In letzter Zeit wurden auch immer mehr Schweine und Kleinwiederkäuer (Schafe und Ziegen) in ihrem bekannten Umfeld getötet. Momentan läuft am FiBL ein Projekt, um die Best-Practice für die Hoftötung dieser Tiere zu erarbeiten.

Wie sieht es kostenmässig aus – kommt eine Hoftötung den Landwirt teurer zu stehen als eine Tötung im Schlachthaus?

Die Kosten für die Hoftötung muss der Landwirt selber tragen. Auch die Bewilligung zur Durchführung von Hoftötungen, die das

kantonale Veterinäramt vergibt, kommt insgesamt auf 400 bis 2000 Franken zu stehen. Die Amtstierärztin, die meist bei den ersten fünf Hoftötungen und danach stichprobenweise mindestens einmal jährlich vor Ort sein muss, bezahlt ebenfalls der landwirtschaftliche Betrieb. Oft müssen Fressgitter mit Arretierungsmöglichkeit extra angebracht sowie ein Transporter gemietet oder gekauft werden. Im Kanton Appenzell Innerrhodens bekommt ein landwirtschaftlicher Betrieb 1000 Franken Startkapital für die Initialisierung der Hoftötung und in Deutschland unterstützt das Landwirtschaftsamt solche innovative Hoftötungsprojekte finanziell – das wäre in der gesamten Schweiz wünschenswert.

Sind Unterschiede in der Fleischqualität feststellbar zwischen auf dem Hof und im Schlachthaus getöteten Tieren?

Erlebter Stress kann sich auf die Fleischqualität auswirken. Dies zeigt sich in mehr Wasserverlust während der Zubereitung und geringerer Saftigkeit und Zartheit des Fleisches. Wie genau sich die Hoftötung auf die Fleischqualität auswirkt, untersucht das FiBL derzeit gemeinsam mit Agroscope.