

Was ist die mobile Schlachtung?

Mon, 11/15/2021 - 11:59

Im Unterschied zur herkömmlichen Schlachtung im Schlachthof, wohin die Tiere transportiert werden müssen, kommt für die mobile Schlachtung der Metzger mit einer fahrbaren Schlachtanlage in Form eines Anhängers oder Kleintransporters direkt zum Hof bzw. auf die Weide. Dort wird das zu schlachtende Tier mit Futter zum Fangmodul gelockt und automatisch fixiert. Der Metzger betäubt das Tier. Dieses wird in das Innere des Fahrzeugs befördert und dort bei geschlossenem Tor entblutet. Unmittelbar danach wird der Tierkörper in den dazugehörigen Schlachthof gebracht und sofort weiter verarbeitet.

„Dank der mobilen Schlachtung bleibt das Tier bis zum letzten Moment in seiner gewohnten Umgebung“, erklärt Silke Raffener, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Der mit dem Tiertransport verbundene Stress wird vollständig vermieden. Die schonende Schlachtung ohne Angst und Stress trägt zu mehr Tierwohl und zu einer besseren Fleischreifung bei.“

Die mobile Schlachtung steht im Einklang mit den EU-weiten Hygienevorschriften für tierische Lebensmittel, auch die Auflagen hinsichtlich Arbeitssicherheit und Tierschutz werden eingehalten. Vor der Schlachtung erfolgt immer eine Beschau des Tieres durch einen Amtstierarzt. In Südtirol ist die mobile Schlachtung seit 2017 gesetzlich erlaubt. Die italienweit erste mobile Schlachteinheit wird von der Dorfmetzgerei Holzner aus Lana betrieben, die Schlachteinheit ist Teil der Schlachthöfe in Bozen und Meran.

Von der mobilen, hofnahen Schlachtung durch einen befähigten Metzger klar abzugrenzen ist die so genannte Hausschlachtung. Diese ist Landwirten ausschließlich für den Eigenkonsum im Ausmaß von maximal zwei Großvieheinheiten pro Jahr erlaubt (1 GVE entspricht einem ausgewachsenen Rind mit ca. 500 kg Lebendgewicht), das so erhaltene Fleisch darf nicht weiterverkauft werden. Die Beschau der Tiere durch einen Amtstierarzt ist nicht verpflichtend, die erfolgte Hausschlachtung muss den Behörden jedoch gemeldet werden.

Verbraucher und Verbraucherinnen, die Fleisch direkt ab Hof kaufen und Gewissheit haben möchten, dass die Tiere vorschriftsgemäß geschlachtet wurden, können Auskunft verlangen. Vom Schlachthof wird nämlich jede Schlachtung dokumentiert, somit sind neben anderen Details das Datum, die

Tierart, der Tierbesitzer und die Schlachtnummer bekannt.