

Fernsehen und Radio

Kulturplatz, 22.07.2015, 22.25 Uhr

[Sendung sehen](#)

Tagesschau Hauptausgabe, 09.06.2015, 19.30 Uhr

[Sendung sehen](#)

Schweiz aktuell, 09.06.2015, 19.00 Uhr

[Sendung sehen](#)

Echo der Zeit, 09.06.2015, 18.00 Uhr

[Sendung hören](#)

Regionaljournal Zürich 09.06.2015, 17.30 (ab Minute 17.20)

[Sendung hören](#)



Sterben ohne Stress

Weideschlachtung / Bioproduzent Nils Müller

darf probeweise zehn Rinder direkt auf der Koppel schiessen.

BERN ■ «Für mich gibt es keine bessere Variante mehr», sagt Nils Müller überzeugt. Der Landwirt will, dass seine Tiere dort sterben, wo sie auch geboren wurden. In vertrauter Umgebung, auf dem Hof in Forch ZH, wo sie ihr ganzes Leben in der Mutterkuhherde verbrachten (ausser im Sommer, wenn sie 3,5 Monate z Alp gehen). «Man sieht und spürt, dass die Tiere keinerlei Stress ausgesetzt sind, da sie in der gewohnten Umgebung bleiben und ihre Herde zum Zeitpunkt der Betäubung um sich haben», so Müller am Dienstag anlässlich einer Medienkonferenz.

Jägerausbildung absolviert

Für die Weideschlachtung haben Nils Müller und seine Frau Claudia Wanger eine separate Koppel eingerichtet. Daneben steht ein Hochsitz. Müller bringt für die Weideschlachtung mehrere Tiere in die Koppel. Dann steigt der Biobauer, der früher Vegetarier war und für das Projekt die Jägerausbildung absolvierte, in den Hochsitz. Welches Tier er schießt, weiss er im Voraus nicht. Es ist jenes, das ihn frontal und aus dem richtigen Winkel ansieht.

«Rinder können nicht abstrahieren»

Die eingesetzte Kleinkalibermunition (.22 Magnum) verursacht eine tiefe und sichere Betäubung, betont Nils Müller. Das getroffene Tier sackt lautlos

zusammen. Die Herde

zuckte wegen des Knalls kurz zusammen, bleibe ansonsten aber ruhig, sagt Müller: «Rinder haben kein Abstraktionsvermögen.» Sie verspürten keinen Stress, wenn ein Artgenosse durch den gezielten Schuss ins Hirn augenblicklich ausscheide.

Verhaltensforscherin Johanna Probst vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) ist gleicher Meinung: «Das Separieren aus der Herde, das Verladen auf den Transporter, den Transport an sich sowie die Fixierung zur Betäubung am Schlachthof sind belastend für die Tiere.» Bei der Weideschlachtung fällt all dies weg.

«Bin in der Lage, einen Zweifränkler zu treffen»

Aber was ist mit dem Risiko von Fehlschüssen, welches der Schweizer Tierschutz (STS) in einem Communiqué bemängelt? Sollte dies tatsächlich einmal eintreffen, hält sich bei Nils Müller der Metzger mit einem Bolzenschussapparat im Hintergrund bereit. Auch der Amtstierarzt beobachtet die Prozedur. Mit dem richtigen Gewehr, einer Schussdistanz aus drei bis vier Metern und regelmässigem Schiesstraining sei das Risiko eines Fehlschusses sehr klein, so Müller: «Ich bin in der Lage, ein Zweifränkler zu treffen.»

Nach dem Schuss muss das Rind innerhalb von 90 Sekunden von einem Frontlader ange-

hoben werden, damit es schnell entblutet werden kann. Mit einem Spezialanhänger bringt Müller den Schlachtkörper danach ins nahe gelegene Schlachtlokal. Weniger als eine Stunde nach dem Tod wird das Tier dort zerlegt.

Langwieriges Verfahren bis zur (Teil-)Bewilligung

Einfach war es nicht, die Teilbewilligung für zehn Weideschlachtungen vom Veterinäramt des Kantons Zürich zu bekommen. Ein erster Antrag wurde mit der Begründung abgelehnt, der Hof erfülle die Schlachthofverordnung nicht. Müller liess dies nicht gelten und kämpfte mit (finanzieller) Unterstützung der Tierschutzorganisation «Vier Pfoten» und des FiBL weiter. Nachdem seine Anwälte auf 38 Seiten darlegten, dass der Betrieb die Schlachtverordnung sehr wohl erfülle, bekam er im vergangenen Dezember die Teilbewilligung ohne Gerichtsverfahren.

Die Initianten gehen davon aus, dass sie eine definitive Bewilligung bekommen werden, wenn auch die weiteren Probeschlachtungen problemlos verlaufen. Eric Meili, Projektleiter beim FiBL, ist zuversichtlich, dass diese Bewilligung als Leitbewilligung auch für andere Kantone herangezogen werden könnte. So sei das oft bei neuen Verfahren.

Meili sieht das neue Verfahren als Chance für spezialisierte Rindermäster: «Die Weideschlach-



tung ist eine Nische für Schlachtung mit grösstmöglichem Tierwohl und Fleischqualität.» Ähnlich sieht es Adrian Krebs, Kommunikationsverantwortlicher beim FiBL: «Es ist sicher kein Verfahren für jedermann.»

Fleisch wird auf dem Hof vermarktet

Das Fleisch seiner Rinder vermarktet Nils Müller, der nach der Lehre zum Landwirt die Hotel-

fachschule absolvierte und während dieser Zeit in edlen Gastronomiebetrieben tätig war, übrigens im Hofladen oder serviert es in der hofeigenen Besenbeiz. Geboren auf dem Hof, gestorben auf dem Hof. Der Kreis schliesst sich. *Jeanne Woodtli*



Ein Video, wie eine Weideschlachtung abläuft, und weitere Bilder finden Sie unter www.bauernzeitung.ch.



Nils Müller bringt die Tiere in ihrer vertrauten Gruppe in eine Koppel mit Hochsitz. Von dort aus nimmt er sie ins Visier. (Bilder Gabriela Müller)



Innerhalb von 90 Sekunden nach der Betäubung durch den Schuss muss das Tier zur Entblutung gestochen sein.



Anschliessend wird das Tier auf einem Spezialanhänger befestigt. Die Rückenlage verhindert, dass die Wunde am Hals verschmutzt wird.



Weidetod spaltet Gemüter

Weideschlachtung / Ein Biobauer darf testweise Rinder auf der Koppel schiessen. Die Reaktionen sind unterschiedlich

Jeanne Woodtli

FORCH ■ Nils Müller kann sich keinen besseren Tod für seine Angus-Rinder vorstellen. Der Biobauer aus Forch ZH darf im Rahmen einer Teilbewilligung des Zürcher Veterinäramts zehn Tiere auf der eigenen Koppel schiessen. Unterstützt wird das Projekt vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und der Tierschutzorganisation Vier Pfoten. Die Initianten argumentieren, der Tod auf der Weide sei für die Rinder viel stressfreier als der Transport in den Schlachthof. «Für uns ist wichtig, dass das Tierleid durch die Weideschlachtung wesentlich verringert wird»,

sagt Sabine Hartmann von Vier Pfoten.

Interessanterweise ganz anderer Meinung ist der Schweizer Tierschutz (STS). «Das Schiessen von Rindern auf der Weide kann nur schwer mit dem Argument Tierschutz gerechtfertigt werden», so Hansuli Huber vom STS. Ausserdem bestehe die Gefahr von Fehlschüssen, welche den Tieren auch Schmerzen und Leid bereiten würden.

Böse Zungen munkeln allerdings, beim STS beziehe man vor allem Stellung gegen das Projekt, weil es vom «Konkurrenten» Vier Pfoten unterstützt werde.

Skeptisch gegenüber der Weideschlachtung zeigt sich auch der Schweizer Bauernver-

band: «Das ist sicher keine Alternative für die grosse Masse der Schweizer Nutztiere», sagt Mediensprecherin Sandra Helfenstein auf Anfrage. «Ein tiergerechter Transport in den Schlachthof, wo die Hygiene sicher gewährleistet ist, erachten wir als absolut zumutbar.»

Nicht auf die Äste hinaus lassen wollen sich die Mutterkuhhalter: «Mutterkuh Schweiz bezieht weder für noch gegen die Weideschlachtung Stellung», so Mediensprecher Daniel Flückiger gegenüber der «BauernZeitung». Ein Tier in der vertrauten Umgebung zu schlachten könne aber z.B. ein Vorteil für die Direktvermarktung sein, sagt er.



Blick vom Hochsitz, von wo der Landwirt mit dem Jagdgewehr zum Schuss ansetzt. Das Rind ahnt nichts vom bevorstehenden Tod. (Bild Gabriela Müller)



Barockes Schauspiel Weideschlachtung. Biobauer Nils Müller hat das Rind vom Hochsitz aus betäubt und lässt es nun im Freien ausbluten.

Keystone

Tierwohl als Businessplan

SCHLACHTMETHODE Der Zürcher Biobauer Nils Müller hat eine Bewilligung zur Weideschlachtung von vorläufig zehn Rindern erhalten. Davon, findet er, profitieren Tiere wie Fleischkonsumenten.

Tiere direkt auf der Weide zu erschiessen, ist in der Schweiz verboten – ausser, es handelt sich um Gehegewild oder um eine Notschlachtung, etwa, wenn ein Rind ein Bein gebrochen hat. Sonst aber werden die Tiere in

Transportern zum Schlachthof gefahren, wo sie betäubt, ausgeblutet und verarbeitet werden.

Das will der Zürcher Biobauer Nils Müller seinen Rindern nicht zumuten. Er möchte sie in ihrem vertrauten Umfeld auf der Weide töten, und dafür hat er eine lange Auseinandersetzung mit den Veterinärbehörden in Kauf genommen. Nun erlaubt ihm der Kanton Zürich zehn Weideschlachtungen. Unter anderem ein Video einer Schlachtung stellte der

hartnäckige Müller gestern den Medien vor.

Der Biobauer ist überzeugt, dass es keine bessere Methode gibt. «Man sieht und spürt, dass die Tiere keinerlei Stress ausgesetzt sind, da sie in der gewohnten Umgebung bleiben und ihre Herde zum Zeitpunkt der Betäubung um sich haben», hält er fest.

Schuss mit Kleinkaliberwaffe

Auf seinem Bauernhof Zur Chalte Hose in Forch haben Müller



und seine Frau für das neue Verfahren eine kleine, separate Koppel mit einem angrenzenden Hochsitz eingerichtet. Von dort aus nimmt der Landwirt das zur Schlachtung ausgewählte Tier aus kurzer Distanz ins Visier und betäubt es mit einer Kleinkaliberwaffe. Müller hat dafür extra eine Jägerausbildung absolviert.

Das Projektil bleibt im Kopf des Rindes stecken, sodass andere Tiere nicht gefährdet werden, wie Eric Meili vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau, erklärte. Die anderen Tiere reagieren kaum auf den Schuss. Sie bleiben ruhig und werden einfach aus der Koppel auf die Weide getrieben.

Nach der Betäubung muss das Rind innerhalb von neunzig Sekunden ausbluten. Dafür wird es mit einem Frontlader angehoben und anschliessend in einer mobilen Schlachtbox ins Schlachtlokal gebracht und zerlegt.

Diese Methode erspart den Tieren beispielsweise den Transport, das Eingesperrtsein auf dem Schlachthof sowie den Kontakt zu fremden Artgenossen und Menschen. Diese Stressfaktoren zu vermeiden, ist nicht nur eine Frage des Tierwohls, sondern hat auch Auswirkungen auf die Fleischqualität.

Mutterkuhhalter skeptisch

Skeptisch sieht die neue Schlachtmethode der Verband Mutterkuh Schweiz. Das Errichten der notwendigen Infrastrukturen für den Hofschuss sei für Schweizer Viehhaltungsbetriebe mit durchschnittlich rund 20 Kühen sehr teuer und für die Mehrheit der Betriebe nicht sinnvoll, sagte Geschäftsführer Urs Vogt.

Schweizer Schlachthöfe und Tiertransporte erfüllten hohe Standards bezüglich Tierschutz

und Hygiene. Der regelmässige Umgang mit den Tieren limitiere den Stress. Was das Tierwohl angehe, könne keine der Methoden bevorzugt werden, sagte Vogt weiter.

Der Kanton Bern sei bis jetzt nur sehr vereinzelt mit Anfragen für Weideschlachtungen konfrontiert, sagte Kantonstierarzt Reto Wyss. Man habe sie bis jetzt alle abschlägig beantwortet, gemäss der geltenden Gesetzgebung, die ganz klar festlege, dass das Töten und das Verarbeiten nur in bewilligten Schlachthöfen stattfinden dürfe. *sda/jsz*



Das Video der dritten

Schlachtung

feldschlachten.bernerzeitung.ch



Ausgabe vom 10. Juni

Zu «Tierwohl als Businessplan» «Verboten bleiben – ohne Ausnahme»

Mir stellen sich einige Fragen: Ist die Treffsicherheit wirklich gewährleistet, wenn man aus der Distanz schießt? Und wie gross muss der Behälter sein dazu, all das Blut einzufangen? Ist der Stress nicht etwa gleich gross, wie wenn das Tier korrekt transportiert würde? Solche Weideschlachtungen sollten verboten bleiben – ohne Ausnahme.

Klaus Marti, Zollikofen

«Es geht um Profit»

Wir haben in der Schweiz ein Schächtverbot. Doch wie lange noch? Nils Müller versucht es

nun zu umgehen. Er kann argumentieren, wie er will: Der Profit steht im Vordergrund. Bezeichnend ist die Aussage: Das Tier sei bis zuletzt nicht unter Stress, «was dem Tierwohl, der Fleischqualität und dem Verkaufspreis gleichzeitig zugutekommt». Dem Tierwohl? Das Rind sieht das wahrscheinlich anders. In 90 Sekunden muss das Tier ausbluten. Und wenn der Schütze schlecht zielt? Und da das alles im Freien geschieht, kann man bestimmt mit Zuschauern rechnen. Dass der Schütze vom Hochsitz aus schießt, erinnert an eine feige Jagd. «Den Applaus der Tierbeschützer hatte er auf sicher», lese ich im Kommentar von Christoph Aebischer. Das kann ich mir kaum vorstellen. *Albert Locher*
Urtenen-Schönbühl



Weideschlachtung: Die Ausnahmegewilligung von Biobauer Nils Müller erhitzt die Gemüter – auch bei den Leserbriefschreibern.

Keystone



Ausgabe vom 9. Juni

Zu «Biobauer darf Rinder auf der Weide schlachten»

«Hat mit Bio rein gar nichts zu tun»

Der Schuss vom Hochsitz ist eine ganz gemeine Sache. Was, wenn der Schütze nicht richtig trifft? Denn so einfach ist das nicht, weil sich auch ein eingezäuntes Tier nie ganz ruhig verhält. Ehrlicher wäre, wenn sich der Bauer dem Tier nackenkraulend nähern würde und er den Bolzenschuss ansetzen würde. Doch dazu ist er zu feige.

Bei der Weideschlachtung wird das Tier ausserdem zum Ausbluten aufgehängt und danach hängend ins Schlachthaus transportiert. Zuschauer werden danach ganz sicher nie mehr Rindfleisch essen. Ein solches Vorgehen müsste vom Bundesamt für Veterinärwesen gesamtschweizerisch sofort verboten werden. Das Ganze hat mit Bio rein gar nichts zu tun.

Walter Reusser, Zollikofen

«Fehlreffer sind vorprogrammiert»

Was ist, wenn die Tötung eines Nutztieres vom Hochsitz aus plötzlich Schule macht, andere animiert, dafür das Jagdpatent zu erwerben, was aber längst keine Scharfschützen aus ihnen macht? In der Jagd sind die immer wieder angeschossenen Wildtiere bekannt. Was also soll ein Hochsitz auf dem Hof? Soll das der Tötung etwa einen sportlichen Reiz, den Reiz des Risikos verschaffen? Qualvolle Fehlreffer sind so vorprogrammiert.

Die Schlachtung auf dem Hof, wo das Tier im gewohnten Umfeld des Stalles sein Leben lässt, ist zu begrüssen – aber bitte ohne zusätzliches Risiko vom Hochsitz aus.

*Katharina Gammenthaler
Meyriez*


 Bote der Urschweiz
 6431 Schwyz
 041/ 819 08 11
 www.bote.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 16'849
 Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

 Themen-Nr.: 541.003
 Abo-Nr.: 1008268
 Seite: 17
 Fläche: 100'971 mm²

Umstrittener Todesschuss auf der Weide



Biobauer Nils Müller aus Küsnacht ZH ist schweizweit bislang der einzige Landwirt, der seine Tiere auf eigenem Terrain töten darf.
 Keystone/Forschungsstelle für biologischen Landbau (FiBL)/Gabriela Müller

WEIDESCHLACHTUNG Ein Zürcher Biobauer darf seine Rinder selber auf der heimischen Koppel töten. Bei Luzerner Bauern stösst dies auf Skepsis.

EVELYNE FISCHER
 evelyne.fischer@luzernerzeitung.ch

Die Diskussion um die so genannte Weideschlachtung halt nach: Biobauer Nils Müller erkämpfte sich beim Zürcher Veterinäramt die Spezialbewilligung, zehn seiner Rinder erlegen zu dürfen. In einer separaten Koppel, mit einer Kleinkaliberwaffe von einem Hochsitz aus (Ausgabe vom Mittwoch). Der Bauer mit Jagdpatent hängt das Tier innert 90 Sekunden kopfüber auf, schneidet ihm den Hals auf und

lässt es ausbluten. Danach erfolgt der Transport zum Schlachthaus. Müllers Überlegung: Werden die Tiere mitten in der Herde geschossen, sind sie keinerlei Stress ausgesetzt. Dies wirke sich letztlich positiv auf die Fleischqualität aus. Müllers Ziel: Bauern anderer Kantone die Lizenz zum Töten unter freiem Himmel zu verschaffen. Bislang ist die Weideschlachtung hierzulande verboten. Deutschland erlaubt sie mit entsprechender Genehmigung – sofern die Rinder ganzjährig im Freiland gehalten werden.

«Mag im Einzelfall funktionieren»

Biobauer Müller steht mit seinem Begehren in der Zentralschweiz allein auf weiter Flur: Wie eine Anfrage bei den hiesigen Veterinärämtern ergab, ist die Weideschlachtung hier kein Thema. Gesuche blieben aus. Einzig das Luzerner Veterinäramt erhielt einmal eine Anfrage: «Diese stammte von einem Bauern, dessen Tiere sich nur schwer verladen liessen», sagt Kantonstierarzt Otto Ineichen. «Unse-

re Antwort fiel negativ aus.» Mit Grund: Von der Lebensmittelgesetzgebung her ist die Weideschlachtung nicht zulässig. Ausnahmen sind möglich: Etwa bei verunfallten Rindern, denen ein Transport nicht zumutbar ist – und bei Gehegewild wie Hirschen. «An der heutigen Gesetzgebung soll nicht gerüttelt werden», sagt Ineichen. «Um bei einer Weideschlachtung die hygienischen Vorschriften einzuhalten, muss hochprofessionell gearbeitet werden. Dies mag beim Zürcher Bauern im Einzelfall funktionieren, ist aber nicht massentauglich.»

Mögliches Kaufargument

Vertreter der Luzerner Bauern gewinnen dem zürcherischen Freiluftabschuss zunächst Positives ab: «Für das Tier ist die Weideschlachtung eine schonende Methode, davon bin ich überzeugt», sagt Josef Bircher, Präsident von Bio Luzern aus Malters. Bei



Konsumenten, die daran interessiert seien, woher das Fleisch im Teller stamme, könne die Tötung auf der heimischen Wiese «ein Kaufargument» sein. Von «einem guten Ansatz» spricht auch Jakob Lütolf, Präsident des Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverbandes aus Wauwil. Denn: Die fremde Umgebung beim Schlachtbetrieb lasse Tiere nicht kalt. «Treffen die Rinder im Schlachthof mit anderen Tieren zusammen, ist dies immer ein Stück weit mit Stress verbunden.»

«Etwas für Bauern mit Jagdblut»

Dennoch werden die beiden Landwirte ihre Tiere weiterhin in regionalen Betrieben schlachten lassen. «Ich weiss, wie ich sie verladen muss, um ihnen beim Transport keine Strapazen zu bereiten», sagt Biobauer Bircher. Für ihn käme die Weideschlachtung nicht in Frage. «Das ist etwas für Leute mit Jagdblut.» Nebst dem nötigen Patent und der Fachperson für die sogenannte Lebendfleischschau – bei dieser wird die Tiergesundheit untersucht – brauche die Weideschlach-

«Treffen die Rinder im Schlachthof mit anderen Tieren zusammen, ist dies immer ein Stück weit mit Stress verbunden.»

JAKOB LÜTOLF, PRÄSIDENT
LUZERNER BAUERNVERBAND

tung viel Know-how. «Um jederzeit die Hygienevorschriften zu erfüllen, muss der

Bauer sehr hohen Anforderungen gerecht werden», sagt Bircher. Ob dies gelingt, sei fraglich. «Ich bezweifle, dass sich die Weideschlachtung in jedem Fall positiv auf die Fleischqualität auswirkt.» Jakob Lütolf sieht die Methode als Alternative für einzelne Betriebe mit Direktvermarktung. «Ich glaube kaum, dass sie sich im grossen Stil durchsetzen wird.»

Auf Stressminderung sensibilisiert

Ins gleiche Horn stösst Proviande, Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft: «Wir sehen die Weideschlachtung nicht als Zukunftsmodell», sagt Peter Schneider, Leiter Geschäftsbereich Klassifizierung und Märkte. «Die Tötung ausserhalb des Schlachtbetriebs bedingt ein umständliches Verfahren, das sich höchstens für Einzeltiere eignet, nicht aber für jene 400 000 Grosstiere, die hierzulande jährlich verarbeitet werden.» (Siehe auch Grafik). Schneider verhehlt nicht: Die fremde Umgebung eines Schlachthauses sorge für eine gewisse Nervosität. Aber: «Metzger wie auch Chauffeure sind geschult, die Tiere so schonend wie möglich zu behandeln.» Nach dem Transport würden die Rinder

in Warteböden geführt. «Dabei lässt das Personal den Tieren die nötige Zeit. Selbst im industriellen Grossbetrieb.» Ein Rindermäster bringe oft eine ganze Gruppe zum Schlachten. «Dies mindert das Stresspotenzial.» Ein Fragezeichen setzt Schneider hinter die Aussage, die Weidetötung begünstige die Fleischqualität. Stresshormone können sich

negativ darauf auswirken. Dies kommt jedoch nur in äusserst seltenen Fällen vor.»

«Belastung für Spaziergänger»

Unter Tierschützern ist der Todesschuss auf der Koppel umstritten: Support erhält Biobauer Müller etwa vom Zürcher Tierschutz, von «Vier Pfoten» oder Antoine F. Goetschel, ehemaliger Zürcher Tieranwalt und Präsident der Plattform «Global Animal Law», die Tierschutzgesetzgebungen weltweit verbessern will. Goetschel sagt: «Die Weideschlachtung durch einen qualifizierten Landwirt ist ein würdigerer Umgang mit Tieren als die Tötung im Schlachthof.» Dieser Bauer begegne dem Tier emotional auf Augenhöhe, sei umsichtig am Werk, ohne Profitdenken. «Konsumenten verdrängen gerne, dass der Transport zum Schlachthaus ein Nutz-

tier enorm belastet.» Doch Goetschel äussert auch Bedenken: Die Betäubung und Tötung von Tieren würde Menschen, gerade Spaziergänger, belasten.

Beim Schweizer Tierschutz stösst Biobauer Müller auf Widerstand. Auf der Weide komme es leicht zu Fehlschüssen, sagte Geschäftsführer Hansuli Huber diese Woche gegenüber dem «Tages-Anzeiger». Sei ein Schlachtbetrieb organisiert, komme der Tod dort genauso aus dem Nichts wie auf der Koppel. Kantons-tierarzt Ineichen relativiert zudem die Verladestrupazen (siehe «Nachgefragt»). Oft fänden schon vor der Fahrt ins Schlachthaus Transporte statt – etwa bei einer Verschiebung auf eine andere Weide. «Ziel muss es sein, ein Rind zumindest ein Stück weit an Menschen und Einrichtungen zu gewöhnen.» Sonst können Tiere wiederholt in massive Stresssituationen geraten und dabei Menschen wie auch sich selbst gefährden. «Dies hat unter Umständen verheerende Folgen.»



Fleisch



Inlandproduktion 2014

in Tonnen Verkaufsgewicht

Schwein	185 148
Rind	76 625
Geflügel	54 023
Kalb	23 635
Schaf/Lamm	3745
Fisch/Krustentiere	1579
Wild	1347
Kaninchen/Hase	912
Ziege	373
Pferd	366



Konsum 2014

pro Kopf (kg)

Schwein	23,66
Geflügel	11,92
Rind	11,47
Fisch/Krustentiere	8,77
Kalb	2,92
Schaf/Lamm	1,19
Wild	0,51
Pferd	0,46
Kaninchen/Hase	0,24
Ziege	0,08

Quelle: Proviande / Grafik: Janina Noser



Otto Ineichen,
Kantonstierarzt,
Luzern

Wie stressig ist das Schlachten?

Biobauer Nils Müller stellt die Weidetötung der konventionellen Schlachtung gegenüber. Die Tiere seien keinerlei Stress ausgesetzt.

Kantonstierarzt Otto Ineichen, ist der Todesschuss unter freiem Himmel tatsächlich stressfrei?

Otto Ineichen: Das bezweifle ich. Um einen gezielten Schuss setzen zu können, muss das Rind in die

NACHGEFRAGT

entsprechende Position gebracht werden. Und wenn wir vom Tierwohl sprechen: Es besteht das Risiko von Fehlschüssen.

Was allerdings wegfällt, ist der Verlad. Wie stressig sind der Transport, das Verharren in der Sammelbox, das Warten auf die Betäubung durch den Bolzenschuss?

Ineichen: Zweifellos werden Tiere in einer fremden Umgebung unruhig. Um das Stresspotenzial klein zu halten, soll der Halter seine Tiere persönlich verladen. Mit einer minimalen Vertrautheit ist selbst am letzten Tag ein schonender Transport möglich.

Worauf gilt es im Schlachthof zu achten?

Die Tiere sollten wenn möglich nach dem Abladen unverzüglich geschlachtet werden. Entsprechende Abschränkungen sollen sie direkt und sicher aus dem Transporter in eine Tötebucht im Schlachtraum

Datum: 12.06.2015



Bote der Urschweiz
6431 Schwyz
041/ 819 08 11
www.bote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 16'849
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 17
Fläche: 100'971 mm²

leiten. Ideal ist es, wenn ein Bauer sein Tier auf kurzem Weg in eine regionale Anlage bringt. Im Kanton Luzern existiert ein gutes Netz an kleinen Schlachtbetrieben.

INTERVIEW EVELYNE FISCHER



Biobauer darf Rinder auf Weide schlachten

Damit seine Tiere möglichst wenig leiden, tötet Biobauer Nils Müller seine Rinder mit einem gezielten Kopfschuss auf der Weide.



Ein Rind wird innert 90 Sekunden nach dem Betäubungsschuss zur Entblutung gestochen. Hinten ist der Hochsitz zu sehen, von wo aus das Tier erschossen worden ist.

Die Botschaft

Bürli AG
5312 Döttingen
056/ 269 25 25
www.botschaft.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'514
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 27
Fläche: 44'640 mm²

Bislang war die Weideschlachtung in der Schweiz verboten. Das Veterinäramt Zürich hat nun eine Bewilligung für zehn Schlachtungen erteilt.

Es gibt keine bessere Methode

Müller ist überzeugt, dass es keine bessere Methode gibt. «Man sieht und spürt, dass die Tiere keinerlei Stress ausgesetzt sind, da sie in der gewohnten Umgebung bleiben und ihre Herde zum Zeitpunkt der Betäubung um sich haben,» berichtete er gestern Dienstag den Medien über seine Erfahrungen nach den ersten drei Weideschlachtungen. Auf seinem Bauernhof Zur Chalte Hose in Forch ZH haben Müller und seine Frau für das neue Verfahren eine kleine, separate Koppel mit einem angrenzenden Hochsitz eingerichtet. Von dort aus nimmt der Landwirt das zur Schlachtung ausgewählte Tier aus kurzer Distanz ins Visier und betäubt es mit einer Kleinkaliberwaffe. Müller hat dafür extra eine Jägerschulung absolviert.

Projektil bleibt im Kopf stecken

Das Projektil bleibt im Kopf des Rindes stecken, sodass andere Tiere nicht gefährdet werden, wie Eric Meili vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), erklärte. Die anderen Tiere reagieren kaum auf den Schuss. Sie bleiben ruhig und werden einfach aus der Koppel auf die Weide getrieben. Nach der Betäubung muss das Rind innerhalb von 90 Sekunden ausgeblutet werden. Dafür wird es mit einem Frontlader angehoben und anschliessend in einer mobilen Schlachtbox ins Schlachtlokal gebracht und zerlegt.

Stress vermeiden

Diese Methode erspart den Tieren beispielsweise den Transport, das Eingesperrtsein auf dem Schlachthof sowie den Kontakt zu fremden Artgenossen und Menschen. Diese Stressfaktoren zu vermeiden ist nicht nur eine Frage des Tierwohls, sondern hat auch Auswirkungen auf die Fleischqualität. Das Verfahren sei eine

gute Möglichkeit für direktvermarktende Produzenten, sagte Meili. Beispielsweise für Landwirte wie Nils Müller, der selbst jahrelang Vegetarier war. Erst nach einem Praktikum in einem Sternerestaurant lernte er Fleisch von hoher Qualität wieder zu schätzen.

gute Möglichkeit für direktvermarktende Produzenten, sagte Meili. Beispielsweise für Landwirte wie Nils Müller, der selbst jahrelang Vegetarier war. Erst nach einem Praktikum in einem Sternerestaurant lernte er Fleisch von hoher Qualität wieder zu schätzen.

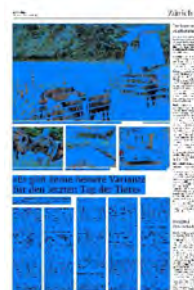
Ganzheitlicher Ansatz

Mit seiner Fleischproduktion folgt Müller einem ganzheitlichen Ansatz. Dazu gehört, dass die Tiere regional und ausserdem ganz verwertet werden, auch die Innereien. Der Weg bis zur ersten beschränkten Teilbewilligung war lang, zunächst verweigerten die Behörden ihre Zustimmung. FiBL und die Naturschutzorganisation Vier Pfoten unterstützten das Projekt. Tierschutz dürfe nicht am Weidezaun aufhören, sagte Sabine Hartmann von Vier Pfoten. Sie geht davon aus, dass das Projekt wegweisend ist.

Nicht für alle Betriebe geeignet

Skeptisch sieht die neue Schlachtmethode der Verband Mutterkuh Schweiz.

Das Errichten der notwendigen Infrastrukturen für den Hofschuss sei für Schweizer Viehhaltungsbetriebe mit durchschnittlich rund 20 Kühen sehr teuer und für die Mehrheit der Betriebe nicht sinnvoll, sagte Geschäftsführer Urs Vogt. Schweizer Schlachthöfe und Tiertransporte erfüllten hohe Standards bezüglich Tierschutz und Hygiene. Der regelmässige Umgang mit den Tieren limitiere den Stress. Bezüglich Tierwohl könne keine der Methoden bevorzugt werden, sagte Vogt.



Auf seinem Hochsitz wartet Nils Müller auf den günstigen Moment. Nur wenn das Rind im richtigen Winkel steht, kann er schiessen.

Bilder Markus Zürcher und FiBL/Gabriele Müller

«Es gibt keine bessere Variante für den letzten Tag der Tiere»

KÜSNACHT Biolandwirt Nils Müller darf als erster Bauer der Schweiz Rinder direkt auf seinem Hof schlachten – vorerst. Dabei wird den Tieren viel Stress erspart.

Gemächlich trottet die Rinderherde vor Nils Müller her. Die Tiere werden von ihrer Weide in ein kleines, geschütztes Gehege gebracht. Sie sind diesen Vorgang gewohnt, Müller hat ihn unzählige Male mit der Herde geübt. Während die Angusrinder herumstehen, begibt sich Müller auf den hölzernen Hochsitz gleich neben dem Gehege. Er nimmt seine Kleinkaliberwaffe zur Hand und

setzt sich hin. Nun muss er auf den richtigen Zeitpunkt warten. Nach einigen Minuten dreht sich ein Rind in seine Richtung. Müller legt an, zielt und schießt. Das Rind sackt sofort zusammen und bleibt regungslos liegen. Die anderen Rinder im Gehege erschrecken kurz, scheinen aber nicht in Panik zu geraten.

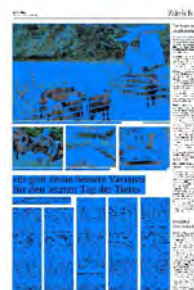
Jetzt muss es schnell gehen. Die Herde wird aus dem Gehege

getrieben. Sogleich fährt ein Hochlader zum betäubten Tier und hebt es an den Füßen hoch. Die Halsschlagader wird aufgeschnitten und das Tier blutet aus. Zwischen Schuss und Kehlschnitt vergehen nur wenige Sekunden, 90 dürfen es laut Gesetz maximal sein. Mit einem Spezialanhänger bringt Müller das Tier darauf innert 45 Minuten in das nahe gelegene Schlachtlokal, wo es dann zerlegt wird.

So läuft eine sogenannte Weideschlachtung ab, wie sie Nils

Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 29'295
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 21
Fläche: 92'029 mm²

Müller auf seinem Hof «Zur Chalte Hose» auf der Forch praktiziert. Er ist schweizweit der erste Bauer, der seine Tiere auf der Weide schlachten darf.

Mit Tieren aufgewachsen

Müller hat vom Zürcher Veterinäramt eine beschränkte Teilbewilligung erhalten, die es ihm ermöglicht, zehn Rinder abzuschliessen. Wenn alle Abschlüsse reibungslos und vorschriftsgemäss ablaufen, erhält er eine definitive Bewilligung. Alle Schlachtungen werden genauestens überwacht, sogar die Zeit wird gestoppt.

Müller, der selbst in einem Haushalt mit vielen Tieren im Bündnerland aufgewachsen ist, war ursprünglich Vegetarier. «Ich war täglich mit all den Tieren zusammen. Deshalb konnte ich mir nicht vorstellen, diese auch zu essen», sagt Müller. Er machte die Lehre zum Landwirt. Seine Essgewohnheiten sorgten bei Berufskollegen oft für Kopfschütteln. Da es keinen Bauernhof gab, den er hätte übernehmen können, wechselte er in die Gastronomie, wo er erstmals begann, Fleisch zu probieren.

Vor gut vier Jahren ergab sich dann die Möglichkeit, auf der Forch den Bauernhof «Zur Chalte Hose» zu übernehmen. Gemeinsam mit seiner Frau Claudia Wanger hat er einen Biobetrieb aufgebaut, auf dem alle Tiere so glücklich wie nur möglich leben sollen.

Dass in diesen Hof kräftig investiert wird, zeigt sich bei einem Rundgang. Die Pferde leben «barhuf», also ohne Hufeisen, und haben permanent freien Auslauf sowie einen Liegeraum mit weichen Schlafmatten. Die Angus-Mutter-

kuhherde werde «nach allerhöchsten ethischen, ökologischen und artgerechten Grundsätzen gehalten», wie Müller sagt. Gefüttert wird nur Gras, Grassilage und Heu, kein Kraftfutter. Die tiergerechte Haltung ist für den Biolandwirt oberstes Gebot. «Die Qualität beginnt nicht beim Einkauf, sondern bei der Geburt des Tieres.»

Wenig Stress, gutes Fleisch

Vor einigen Jahren nahm Müller das Projekt Weideschlachtung in Angriff. «Es gibt aus meiner Sicht für meine Tiere keine bessere und tierfreundlichere Variante, ihren letzten Tag zu verbringen», sagt Müller. Im Gegensatz zu den stundenlangen Transporten in den Schlachthof seien die Tiere zu Hause im Herdenverband keinerlei Stress ausgesetzt. Das Tier muss nicht von der Herde abgesondert werden. Es befindet sich in einem bekannten Umfeld und sein Kopf muss nicht fixiert werden. Dieses Vorgehen sei nicht nur tierfreundlich, sondern habe auch einen Einfluss auf die Qualität des Fleisches: «Der Schlachtstress wirkt sich negativ auf die Fleischqualität aus. Stimmt der pH-Gehalt nicht, reift das Fleisch nicht optimal und wird nicht gleich zart», sagt Müller.

Beziehung zu den Tieren

Professionalität ist Müller wichtig. Dazu gehört, dass alle Vorgaben eingehalten werden, darunter die 90-Sekunden-Regel zwischen Betäubungsschuss und Kehlschnitt. Müller besitzt das Jagdpatent, nur er darf schiessen. Dabei spiele auch die Beziehung zwischen Mensch und Tier eine grosse Rolle. «Die Tiere kennen

mich und haben sich an mich gewöhnt», sagt Müller. Durch die Herdenhaltung hätten sich die Rinder gewisse natürliche Instinkte angeeignet. So würden sie nervös werden, wenn eine fremde Person zugegen sei.

Auch Johanna Probst, wissenschaftliche Mitarbeiterin beim Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), spricht sich für die Weideschlachtung aus. Ihr Forschungsgebiet ist die Stressminderung bei Schlachtrindern. «Es gibt zwei Faktoren, die bei Rindern zu Stress führen», sagt Probst. «Das sind der Verlust der bekannten Umgebung und eine Einschränkung der Bewegungsfreiheit.» Beides falle beim Schlachten auf der Weide weg.

Bereits drei Schlachtungen

Die bürokratischen Hürden für eine Bewilligung der Weideschlachtung konnten erst im zweiten Anlauf überwunden werden. Darauf erhielt Müller im Dezember 2014 eine beschränkte Teilbewilligung für zehn Abschlüsse erteilt. Drei Schlachtungen sind bereits erfolgt.

Der erste Schritt in Richtung Weideschlachtung ist nun getan. Ob weitere Bauern auf den Zug aufspringen, wird sich zeigen. Der Mehraufwand bei der Weideschlachtung wirkt sich natürlich auch auf den Preis aus. Ein Preis, den die gut betuchte Kundschaft am rechten Seeufer wohl gerne bezahlt. Das Hoflädli und die Besenbeiz, die Müller auf seinem Hof betreibt, bewegen sich eher im Hochpreissegment. Aus diesem Grund wird das Modell der Weideschlachtung wohl auch weiterhin eine regionale Marktnische bleiben. *Jonas Roth*

Datum: 10.06.2015

Der Landbote

Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 29'295
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 21
Fläche: 92'029 mm²



Eine gute Beziehung zu seinen Tieren ist Nils Müller wichtig.



Mit der Kleinkaliberwaffe werden die Tiere betäubt.



Mittels Spezialanhänger kommt das Tier in die Metzgerei.



Töten zu Hause nur bedingte Alternative



Bei der Weideschlachtung entfällt der Transport zum Schlachthaus. Das Tier bleibt bis zum Tod auf dem Bauernhof.

Foto: Yves Brechbühler

Die Weideschlachtung sorgt für Aufruhr. Dass sie auch im Berner Oberland ein Thema wird, ist nicht wahrscheinlich.

von YVES BRECHBÜHLER

LANDWIRTSCHAFT Kaum etwas schlägt momentan derart hohe mediale Wellen wie diese neue Schlachtmethode. Was nach einer archaischen Tötungsart klingt, könnte vielleicht den einen oder anderen Nachahmer finden. Denn Biobauer Nils Müller konnte im Kanton Zürich nach langem Kampf mit den Behörden erwirken, dass er vereinzelt Tiere per Kopfschuss auf seinem Bauernhof töten darf. In einem Video erklärt er, wie die Tötung vor sich geht. «Nach einer Le-

bendschau kommen die Tiere in eine Weidekoppel», sagt Müller. Die anwesenden Personen würden sich danach zurückziehen: «Die Tiere müssen alleine sein und ihre Ruhe haben.» Danach steigt Müller auf eine Kanzel neben der Koppel, von wo aus er ein geeignet stehendes Tier schliesslich mit einem gezielten Kopfschuss erlegt.

Die anderen Kühe werden aus der Koppel vertrieben, und das Tier lässt man ausbluten. Den Tierschutz stellt diese Praktik vor eine schwierige Argumentation. Einige Verbände unterstützen diese Tötungsart, wie es etwa die Tierschutzorganisation «Vier Pfoten» macht, die dem Zürcher Bauern aktiv bei seinem Vorhaben half.

Thomas Morgenthaler-Jörin, Präsident des Tierschutzvereins Interlaken-Oberhasli, begrüsst zwar die Methode im Sinne des Tierwohls.

«Für das Tier, das in seiner gewohnten Umgebung getötet wird, ist die Zeit vor der Tötung sicher mit weniger Angst und Stress verbunden als in einem industriell betriebenen Schlachthof», so Morgenthaler-Jörin. Ob sich die Weideschlachtung jedoch im grossen Massstab durchsetzen könne, bezweifelt er. Denn der Aufwand – auch zur Sicherstellung der heute vorgeschriebenen veterinärmedizinischen und Hygiene-Vorschriften – sei zu hoch. «Umsetzen lässt sich diese Methode vermutlich nur als Nischenangebot in jenen Bereichen der Landwirtschaft, in denen sich bereits heute höhere Fleischpreise erzielen lassen – zum Beispiel bei Bio-Betrieben und solchen mit besonders tierfreundlichen Haltungsbedingungen.»

Die kontrollierte Schlachtung in einem regionalen Schlachthof, wie demjenigen in Interlaken, stellt für Morgenthaler-Jörin aus tierschützerischer Perspektive zudem einen annehmbaren Kompromiss dar. Weite und dadurch stark belastende Transportwege können vermieden werden: «Zudem hat das von 16 Gemeinden betriebene Schlachthaus eine Betriebsgrösse, die bis zur Tötung eine gewisse Rücksichtnahme auf das Tierwohl erlaubt.»

Damit diese Praktik dereinst auch auf Höfen am Thunersee oder im Oberhasli ausgeübt werden könnte, bräuhes es eine gesetzliche Grundlage. Denn im Kanton Bern ist die Weideschlachtung nach wie vor verboten. Momentan dürfen Kühe einzig in bewilligten Schlachthöfen getötet und zu Fleisch weiterverarbeitet werden.

Nr. 137092, online seit: 23. Juni – 11.31 Uhr

VIDEO Sehen Sie online, wie die Weideschlachtung von Biobauer Müller funktioniert.



Otto Ineichen,
Kantonstierarzt,
Luzern

Wie stressig ist das Schlachten?

Biobauer Nils Müller stellt die Weidetötung der konventionellen Schlachtung gegenüber. Die Tiere seien keinerlei Stress ausgesetzt.

Kantonstierarzt Otto Ineichen, ist der Todesschuss unter freiem Himmel tatsächlich stressfrei?

Otto Ineichen: Das bezweifle ich. Um einen gezielten Schuss setzen zu können, muss das Rind in die

box, das Warten auf die Betäubung durch den Bolzenschuss?

Ineichen: Zweifellos werden Tiere in einer fremden Umgebung unruhig. Um das Stresspotenzial klein zu halten, soll der Halter seine Tiere persönlich verladen. Mit einer minimalen Vertrautheit ist selbst am letzten Tag ein schonender Transport möglich.

Worauf gilt es im Schlachthof zu achten?

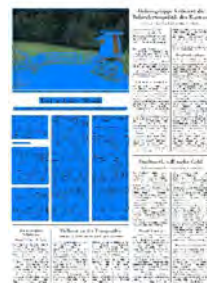
Die Tiere sollten wenn möglich nach dem Abladen unverzüglich geschlachtet werden. Entsprechende Abschränkungen sollen sie direkt und sicher aus dem Transporter in eine Tötebucht im Schlachtraum leiten. Ideal ist es, wenn ein Bauer sein Tier auf kurzem Weg in eine regionale Anlage bringt. Im Kanton Luzern existiert ein gutes Netz an kleinen Schlachtbetrieben.

INTERVIEW EVELYNE FISCHER

NACHGEFRAGT

entsprechende Position gebracht werden. Und wenn wir vom Tierwohl sprechen: Es besteht das Risiko von Fehlschüssen.

Was allerdings wegfällt, ist der Verlad. Wie stressig sind der Transport, das Verharren in der Sammel-



Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 114'209
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 16
Fläche: 48'049 mm²

Tod auf der Weide

Ein Bauernhof auf der Forch führt erstmals Versuche mit Weideschlachtung durch



Vom Hochsitz aus kann der Bauer ein einzelnes Tier ins Visier nehmen und mit einem Schuss gezielt betäuben.

KARIN HOFER / NZZ

Christina Neuhaus

Keine Trennung von der Herde, kein Stress im Transporter, keine Panik beim Gang zum Metzger: Die Schlachtung auf der Weide ermöglicht Rindern einen sanften Tod in der gewohnten Umgebung. Doch das Veterinär- amt schaut genau hin.

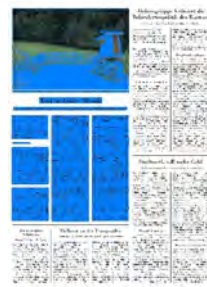
Wir leben in seltsamen Zeiten: Tötet ein TV-Moderator öffentlich ein Kanin- chen, droht ein Tsunami der Empörung den verantwortlichen Sender hinwegzu-

reißen; wird in der Stadt ein Baum ge- fällt, organisieren Anwohner eine Mahnwache für die um ihr Gelege ge- brachten Vögel. Pelz zu tragen, ist des Teufels, ein wenig Tierfell am Kragen der Winterparka stört aber kaum einen. Fleisch darf bei den Schweizern gern und oft von Bio-Qualität sein – wie das Tier, das das Fleisch geliefert hat, ums Leben kam, kümmert die Konsumenten hingegen nicht.

Todesängste

Nils Müller und Claudia Wanger, die auf der Forch einen Bauernhof betreiben,

haben hingesehen. Sie haben sogar sehr genau hingesehen und sind dann tätig geworden. Das Paar bewirtschaftet den Hof seit vier Jahren und hat ihn nach seinen Vorstellungen umgebaut. Die Pferde leben als Herde, die Schweine können sich im Dreck suhlen, und die Angus-Kühe sind im Sommer auf der Alp. Nur mit etwas konnten sich die bei- den nicht anfreunden: mit der Art, wie die Rinder in der Schweiz geschlachtet werden. Da die Hofschlachtung von Rindern in der Schweiz nicht gestattet ist, müssen die Tiere zum Schlachthaus



Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 114'209
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 16
Fläche: 48'049 mm²

transportiert werden, was gerade für Tiere aus Mutterkuhhaltung mit Stress verbunden ist. Im Schlachthof erleiden sie dann buchstäblich Todesängste. Eingepfercht mit ebenso unglücklichen Artgenossen, warten sie in Buchten, bis sie abgeführt werden. Wie stark die Kälber und Rinder auf das angstvolle Muhen ihrer Vorgänger, auf den Geruch nach Blut und Schweiß reagieren, weiss jeder, der einmal an einer Dorfmetzgerei vorbeigekommen ist.

Nils Müller und Claudia Wagner wussten, dass sie ihren Tieren keinen anonymen Industrietod zumuten wollten. Sie stellten den Kontakt zu einem bayrischen Pionierbetrieb her, der sich dafür eingesetzt hatte, Bauern und Metzger in der Region wieder zusammenzubringen. Mithilfe des Forschungsinstituts für biologischen Landbau in Frick starteten sie schliesslich den Gang durch die Ämter. Es brauchte einiges, bis das zuständige Veterinäramt endlich seine Zustimmung gab. Ein erster Antrag wurde abgelehnt.

Erst als Nils Müller und Claudia Wanger systematisch zu Werke gingen,

hatten sie Erfolg. Dank der finanziellen Unterstützung der Tierschutzorganisation Vier Pfoten Schweiz konnten sie zwei spezialisierte Anwälte zuziehen, welche die Dokumentation übernahmen. Sie zeigten auf 30 Seiten minutiös auf, was alles berücksichtigt werden muss, damit bei einer Weideschlachtung die Schlachthofverordnung eingehalten werden kann. Es folgten Versuche mit Projektilen, Besuche im Ausland und Rücksprachen mit Experten, bis das Amt schliesslich eine beschränkte Bewilligung erteilte.

Andere Tiere merken wenig

Zehn Tiere dürfen auf der Forch nun direkt auf der Weide getötet und an Ort und Stelle ausgeblutet werden. Zu diesem Zweck absolvierte Müller extra die Jagdprüfung und liess auf einer Koppel einen Hochstand erbauen. An einem Schlachttag wird die ganze Herde in die Koppel getrieben, damit Müller eines von ihnen ins Visier nehmen und mit einem gezielten Schuss in den Kopf betäuben kann. Innert 90 Sekunden muss

der Bauer dem Tier nun einen Stich versetzen, damit es ausbluten kann. Danach wird das tote Rind in einen Spezialtransporter verfrachtet und zu Metzger Patrick Föllmi nach Küsnacht gebracht, wo es fachgerecht zerlegt wird.

An einem Medienanlass auf der Forch haben die Bauersleute, die Experten vom Forschungsinstitut in Frick und Tierschutzvertreter am Dienstagmorgen nun eine positive Zwischenbilanz gezogen. Die bisherigen Erfahrungen hätten gezeigt, dass die Tiere kaum Stress hätten und dass der ganze Vorgang ohne Verstösse gegen Hygienevorschriften ablaufe. Auch die überlebenden Tiere reagieren nicht mit Angst und Entsetzen. Kühe können nicht abstrahieren. Unruhig werden sie erst, wenn ein Tier neben ihnen brüllt, schwitzt und zittert. Den sanften Tod auf der Weide nehmen sie kaum wahr.

Video zum Schlachtvorgang unter: <http://www.bio-aktuell.ch/de/tierhaltung/rindvieh/weidemast/weideschlachtung/weideschlachtung-film.html>

Sarganserländer
8887 Mels
081/ 725 32 32
www.sarganserlaender.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 9'906
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 5
Fläche: 52'489 mm²

«Die Tiere erleiden Stress – auch bei sorgfältigem Verlad»

Erstmals darf in der Schweiz ein Landwirt seine Rinder auf der Weide bzw. auf der Koppel töten. Das Zürcher Veterinäramt hat einem Bauern am Küsnachter Berg eine provisorische Bewilligung erteilt. Regionale Mutterkuhhalter stehen der sogenannten Weideschlachtung ebenfalls nicht ablehnend gegenüber.

von **Heidy Beyeler**

Ein langer Weg führte Nils Müller, Mutterkuhhalter aus dem Zürcher Oberland, und Berater Eric Meili, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und für Bio-Weide-Beef, zum Ziel. Ein erstes Gesuch für die Bewilligung der Weideschlachtung wurde 2013 abgelehnt. Jetzt hat der Landwirt eine provisorische Bewilligung für zehn Schlachtungen in der Tasche. Die Schlachtungen werden unter den Argusaugen des Veterinär-amtes vollzogen. Gibt es keine Beanstandungen, sollte einer definitiven Bewilligung nichts mehr im Wege stehen. Damit spielt der Kanton Zürich eine Vorreiterrolle für weitere Kantone.

Unterstützung von Vier Pfoten

Nils Müller und Eric Meili hatten sich gut vorbereitet, bevor der zweite Antrag zur Bewilligung der Weideschlachtung beim Veterinäramt eingereicht wurde, im Wissen, welch langwierigen Kampf Ernst Herrmann Maier im schwäbischen Balingen vor Jahrzehnten in Deutschland gegen die Obrigkeit führen musste, bis er seine Bewilligung für die Weideschlachtung erhielt. Inzwischen gibt es in Deutschland etwa 150 Betriebe, zum Teil mit Herden von 300 Tieren und mehr, die ausschliesslich die Weideschlachtung anwenden. Für das Bewilligungsverfahren in der Schweiz wurde Nils Müller von der Tierschutzorganisation Vier Pfoten unterstützt.

Der «Sarganserländer» hat sich bei Mutterkuhhaltern in der Region umgehört und nachgefragt, was sie von Wei-



Würde die Möglichkeit ins Auge fassen: David Wildhaber aus Flums (Mutterkuhhalter mit Dexterkühen).

Bild Heidy Beyeler

deschlachtungen halten. Ein klarer Gegner dieser Methode war nicht auszumachen. Als Nischenprodukt für kleinere Betriebe sehen die Befragten durchaus gute Möglichkeiten. Es sei unbestritten, dass die Rinder, die lebend zum Schlachthof transportiert werden, Stresssituationen ausgesetzt seien. «Egal wie lange der Transport dauert oder wie sorgsam das Verladen der Tiere erfolgt – die Tiere erleiden Stress, was die Fleischqualität beeinträchtigt», sagen die befragten Mutterkuhhalter aus der Region unisono.

Differenzierte Sichtweise

Christian Vetsch aus Sevelen liess sich genaustens erklären, wie die Wei-

deschlachtung in der Schweiz vonstattengeht, bevor er sich dazu äusserte. Dann sagte er: «Wenn das so ruhig abläuft, dann ist das eine gute Option für kleinere Mutterkuhbetriebe, die das Fleisch direkt beziehungsweise das Rind dem Dorfmetzger verkaufen.» Ihm sei bewusst, dass das Verladen der Tiere mit Stress verbunden sei. «Ich erlebe das ja selber, wenn unsere Tiere abgeholt werden. Man kann es mit grösster Sorgfalt machen; der Stress entwickelt sich schon vor dem Transport – schon im Moment, wenn ein Tier aus der Herde genommen wird.»

Schon damals wollte
David Wildhaber

Sarganserländer

8887 Mels

081/ 725 32 32

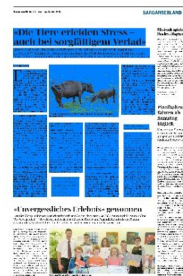
www.sarganserlaender.ch

Medienart: Print

Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Auflage: 9'906

Erscheinungsweise: 5x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003

Abo-Nr.: 1008268

Seite: 5

Fläche: 52'489 mm²

auf den Transport zum Schlachthof verzichten. Keine Chance.

David Wildhaber aus Flums hat vor etlichen Jahren seinen Betrieb auf Mutterkuhhaltung mit Dexterkühen umgestellt. Damit entschied er sich gleichzeitig für die Direktvermarktung. Schon damals wollte er auf den Transport seiner Rinder zum Schlachthof verzichten. Keine Chance. Um seinen Tieren möglichst wenig Stress zu bereiten, darf beim Verlad ausser ihm selber kein Mensch in der Nähe sein – auch wenn die Tiere bloss wenige Kilometer in den Schlachthof geführt werden. «Wenn der Kanton St.Gallen die Weideschlachtung bewilligt, dann ist das für mich ein klares Ja, diese Möglichkeit ins Auge zu fassen, um meinem inzwischen stattlichen Kundstamm qualitativ noch besseres Fleisch anbieten zu können.»

Fördert Zweiklassengesellschaft

«Den grössten Stress erleiden die Rinder bei sogenannten Sammeltransporten, wenn Schlachtrinder abgeholt werden», ist Beni Kaufmann aus Frümsern überzeugt. «Da kommen gleich mehrere Faktoren zusammen: Einzelne Rinder werden aus ihrer ursprünglichen Herde (Familie) herausgerissen, erleben das ungewohnte Verladen zu völlig fremden Artgenossen und sind einige Stunden unterwegs, bis sie völlig verschwitzt beim Schlachthof ankommen. Dort müssen sie warten – den Blutgeruch in der Nase –, bis sie getötet werden.»

Bei der Befragung der Mutterkuhhalter kam klar zum Ausdruck, dass es sich bei der Weideschlachtung um ein sogenanntes Premiumprodukt handeln wird, weil diese Methode qualitativ besseres Fleisch liefert, aber auch deutlich höhere Kosten verursacht. «Es wird ein Produkt geben, das sich nur

gewisse Einkommensschichten leisten können», gibt Beni Kaufmann zu bedenken. Er beliefert Grossabnehmer, könnte sich aber auch vorstellen, die Weideschlachtung auf seinem Hof anzuwenden – für den Direktverkauf oder zum Verkauf an den Dorfmetzger.

«Wir sehen keine wesentlichen Vorteile»

Auszug aus der Stellungnahme des kantonalen Veterinäramtes:
«Wir haben bis heute kein Gesuch für Weidetötungen erhalten und kennen auch den Fall aus dem Kanton Zürich nur aus den Medien. **Wir stehen dem Ansinnen, Tiere vor dem Schlachten auf der Weide zu töten, allerdings sehr kritisch gegenüber, weil die Hygienevorschriften der Lebensmittelgesetzgebung kaum eingehalten werden können.** Weiter ist die Sicherheit beim Gebrauch von Schusswaffen im offenen Gelände ein zu beachtender Punkt, welcher ausserhalb des Veterinärrechts liegt. Wir sehen auch keine wesentlichen Vorteile für das Tierwohl. Wir haben im Kanton St. Gallen mit 74 grossen und kleinen Schlachtanlagen sehr kurze Transportwege. Die Betriebe sind für das Entladen, die Aufstallung (wenn überhaupt), Betäubung und Tötung der Tiere gut ausgerüstet.» (bey)



«Schweizer Bauer»

3001 Bern

031/ 330 95 33

www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print

Medientyp: Fachpresse

Auflage: 30'540

Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003

Abo-Nr.: 1008268

Seite: 1

Fläche: 31'909 mm²

TIERHALTUNG: Bauer Nils Müller darf seine Rinder befristet auf dem Hof schiessen Der Schuss fällt in der Koppel

Das Veterinäramt des Kantons Zürich erlaubt erstmals einem Landwirt die Weideschlachtung von zehn Rindern. Das Beispiel soll Schule machen. Bereits ist die Gründung einer Interessengemeinschaft geplant.

Schon dreimal hat Nils Müller auf dem Hochsitz das Jagdgewehr angelegt. Müller ist Jäger und Bauer auf der Forch ZH. Geschossen hat er jeweils ein Rind, und zwar in einer Koppel auf seinem Betrieb. Das Veterinäramt des Kantons Zürich hat ihm eine auf zehn Tiere befristete Bewilligung ausgestellt. «Aus meiner Sicht gibt es für meine Tiere keine bessere Variante mehr, den letzten Tag in ihrem Leben zu gestalten», findet Müller nach den ersten drei Schlachtungen. «Man sieht und spürt, dass die Tiere im Herdenverband keinerlei Stress ausgesetzt sind.»

Der Bewilligung vorangegangen ist ein zwei Jahre langes Seilziehen von Müller und Eric Meili vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau mit dem Veterinäramt. In Deutschland dürfen Rinder schon länger auf dem Betrieb geschossen werden. In der Schweiz sei dies bisher verboten gewesen, betont Meili: «Wir konnten aber belegen, dass wir alle Vorschriften bezüglich Tierschutz und Lebensmittelhygiene erfüllen.»

Laut Ruth Baumgartner vom Zürcher Veterinäramt sieht das Bundesrecht Ausnahmen vom

Schlachten in Schlachthanlagen vor. Es regle auch die Betäubung von Schlachtvieh auf der Weide durch den Kugelschuss. «Eine solche Ausnahmebewilligung wurde erteilt.» Jedes künftige Gesuch werde genau geprüft: «Die Bewilligungsanforderungen sind komplex. Es ist mit einem längeren Verfahren zu rechnen.»

Auch beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) geht man davon aus, dass Weideschlachtungen Einzelfälle bleiben. «Wir sehen keinen Handlungsbedarf», betont Mediensprecherin Regula Kennel. «Die Kantone können aber unter strengen Auflagen für einzelne Betriebe Bewilligungen ausstellen.»

Diese Auflagen beinhalten im Fall von Müller die Jagdausbildung und das Einrichten der Koppel mit Hochsitz. Ein Metzger mit Bolzenschussgerät ist anwesend, damit das geschossene Tier innerhalb von 90 Sekunden entblutet und in 45 Minuten ins Schlachtlokal gebracht werden kann – mit einem Anhänger, der rund 10 000 Franken gekostet hat. «Trotz der Kosten habe ich Interessenten aus der ganzen Schweiz, die ihre Tiere auf dem Betrieb schiessen wollen», freut sich Meili. Ziel sei, dass die Hofschlachtungen überbetrieblich koordiniert würden. «Dazu werden wir nun eine Interessengemeinschaft gründen und Kurse anbieten.»

SUSANNE MEIER



Blick vom Hochsitz, von wo Nils Müller zum Schuss ansetzt. Welches Tier er schießt, entscheidet er kurzfristig. (Bild: FiBL)



TIERWOHL: Bei der Weideschlachtung fällt der Stress durch das Separieren und den Transport weg **Rind wird erst vor Schuss ausgewählt**



Für die Weideschlachtung bringt Nils Müller die Tiere in ihrer vertrauten Gruppe in eine separate Koppel mit Hochsitz, von wo aus er das zu schlachtende Tier ins Visier nimmt.



Innerhalb von 90 Sekunden nach der Betäubung durch den Schuss muss das Tier zur Entblutung gestochen sein. Dazu wird es am Frontlader aufgehängt.



Anschliessend an die Entblutung wird das Tier auf einem Spezialanhänger befestigt. Mit der Rückenlage wird verhindert, dass die Wunde am Hals verschmutzt wird.



Nach einem kurzen Transport nimmt Metzger Patrick Föllmi das Tier im Schlachthof Küsnachterberg in Empfang. Dort wird es anschliessend zerlegt. (Bilder: FiBL)



«Schweizer Bauer»

3001 Bern

031/ 330 95 33

www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print

Medientyp: Fachpresse

Auflage: 30'540

Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003

Abo-Nr.: 1008268

Seite: 17

Fläche: 51'985 mm²

Der Transport ins Schlachthaus und das hektische Umfeld sind für die Tiere Stressfaktoren. Landwirt Nils Müller hat deshalb die Einführung der bisher verbotenen Weideschlachtung vorangetrieben.

SUSANNE MEIER

Das System der Weideschlachtung sorgt dafür, dass die Schlachttiere bis zum Tod in der vertrauten Umgebung verbleiben können. Das hat Vorteile, wie die Verhaltensforscherin Johanna Probst vom FiBL gestern an einer Medieninformation auf dem Hof von Nils Müller auf der Forch im Kanton Zürich erklärte: «Das Separieren aus der Herde, das Verladen, der Transport an sich sowie die Fixierung zur Betäubung am Schlachthof sind belastende Situationen für die Tiere. Bei der Weideschlachtung fallen sie weg, da mehrere Rinder in die Weidekoppel gebracht werden und das zu schlachtende Tier erst vor dem Schuss ausgewählt wird.»

Chance für Direktverkauf

Eric Meili, Projektverantwortlicher beim FiBL, sieht das neue Verfahren denn auch als Chance für auf tierfreundliche Haltung spezialisierte Rinder-

mäster: «Die Weideschlachtung ist eine Nische für Schlachtung mit grösstmöglichem Tierwohl und Fleischqualität. Wir sind überzeugt, dass das Verfahren eine gute Möglichkeit für direktvermarktende Produzenten ist, um den hohen Ansprüchen an die Haltung bis zur Schlachtung gerecht zu werden. Weideschlachtung wird damit zur Garantin für hochwertiges Fleisch

von Tieren, die würdig leben und sterben durften.»

Vorreiterrolle der Schweiz

Sabine Hartmann von der Tierschutzorganisation Vier Pfoten begründete das Engage-

ment für das Projekt: «Für uns ist es wichtig, dass das Tierleid durch die Weideschlachtung verringert wird.» Diese Art der Schlachtung stehe für einen respektvollen Umgang mit dem Tier bis in den Tod: «Tierschutz soll nicht am Weidezaun aufhören, sondern bis an das Lebensende gewährleistet sein.» Immer mehr Konsumenten weltweit lehnten die industrielle Intensivtierhaltung ab. Mit diesem Projekt habe die Schweiz eine grosse Chance, zu einer Vorreiterin in Sachen Tier- und Konsumentenschutz zu werden.

Einen Film zur Weideschlachtung sehen Sie auf www.schweizerbauer.ch



Hauptausgabe

Solothurner Zeitung AG
4501 Solothurn
058/ 200 47 74
www.solothurnerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 22'207
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 16
Fläche: 11'984 mm²

KOMMENTAR

Gutes Fleisch kann uns
nicht wurst sein

Der Biobauer Nils Müller erschießt seine Rinder mit einer Kleinkaliberwaffe nach einem einstudierten Prozedere auf der Weide. Das sei viel besser für die Tiere, als sie in den Schlachthof zu fahren. Das Veterinäramt hat Müller diese unkonventionelle Methode zur Probe bewilligt und das Forschungsinstitut für biologischen Landbau findet es eine gute Sache. Selbst die kritischen Kommentatoren in den Leserforen applaudieren grosszügig. So viel Zustimmung erstaunt, lässt sich aber erklären.



von Jürg Krebs

Sollen Viehzüchter ihre Tiere auf
der Weide schiessen dürfen, statt sie
in den Schlachthof zu fahren?

Nahrung ist ein Mega-Thema unserer Zeit und damit ein viel diskutiertes - eines zwischen Moralappellen und religiösen Hohe Liedern, wie im Fall des Veganismus.

Gleichzeitig verkommt Essen in den Kochshows der Überflussgesellschaft zur Unterhaltung und offenbart die Doppelmoral der Diskussion: zu Hause der Trend zu überzuckerten und überfetteten Fertiggerichten, am TV scheinbar hochwertige Haute-Cuisine. Vergessen geht dabei, wie wichtig hochwertige Nahrung für unsere Gesundheit ist. Gutes Fleisch kann uns darum nicht wurst sein. Und deshalb ist Nils Müllers Tötungsvariante zu begrüßen.

Bei aller Zustimmung muss aber eins beachtet werden. Der Wunsch nach dem Tierwohl kontrastiert nämlich mit der schieren Menge an Fleisch, die hierzulande verspeist wird. Diese vermögen nur industrielle Schlachthäuser in der nachgefragten Menge bereitzustellen. Das können Landwirte wie Nils Müller und lokale Metzger niemals kompensieren. Mag sein, dass die Weideschlachtung beim Tier weniger Stress und Leid erzeugt, aus der interessanten Nische kommt diese Methode aber nur heraus, wenn wir weniger Fleisch konsumieren.

@ juerg.krebs@azmedien.ch



SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 201'738
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 21
Fläche: 76'847 mm²

In die Schusslinie geraten

Unter Rindern mit Biobauer Nils Müller, der mit der Weideschlachtung seiner Tiere eine von vielen Emotionen geprägte Kontroverse ausgelöst hat

Urs Zurlinden (Text)
und Michele Limina (Foto)

Irgendwann wurde ihm der ganze Rummel zu viel. Und er reagierte auf seine Art: Er brachte Gülle auf seinen Feldern aus. Nach vier Stunden hatte Nils Müller rund 200 000 Liter über das Wiesland verteilt, das grosse Bschtüloch unter dem offenen Kuhstall war zu einem Drittel entleert, nun fühlte sich der Bauer genug abgelenkt.

Die Stunden zuvor hatte er eine unglaubliche Welle von Emotionen und Gefühlsäusserungen miterlebt. Sicher über hundert Telefonanrufe und Mails habe er erhalten, sagt Müller: Gemütsausbrüche, Bekenntnisse, spontane Äusserungen von Mitteilungsbedürftigen. Wobei die allermeisten Reaktionen doch durchwegs positiv gewesen seien. «Ich habe da in ein Wespennest gestochen», ist der 38-jährige Bauer überzeugt, «es ist ein Thema, das die Leute emotional sehr beschäftigt.»

Das Thema: die Weideschlachtung. Vor drei Jahren hatte der überzeugte Biobauer, der 20 Jahre lang ein ebenso überzeugter Vegetarier war, ein Gesuch eingereicht: Er wollte fortan seine Angus-Rinder selber auf seinem Hof töten, anstatt in einen engen Lastwagen zu verladen und in einen Schlachthof zu karren. Das erspare den Tieren viel Stress, so seine Argumentation, was letztlich die ohnehin schon gute Fleischqualität noch einmal verbessere. Die Veterinärbehörden reagierten zunächst strikte ablehnend, machten Hygiene- und Tötungsvorschriften gel-

tend. Doch Müller gab nicht auf. Im November 2014 lag die grundsätzliche Bewilligung für die erste Weideschlachtung in der Schweiz vor. Nun darf er vorerst zehn Tiere in der kleinen, etwas abseits der Weide gelegenen Koppel selber töten und anschliessend in ein nahe gelegenes Schlachtlokal transportieren.

Drei Tiere hat er bisher geschlachtet, das ganze Prozedere mit dem Betäubungsschuss präzise auf die Stirn und dem anschliessenden Ausbluten in einem Film festgehalten, den er letzte Woche den Medien vorführte und damit umgehend das gewaltige Echo auslöste. Müller kann die aufgewühlte Stimmung sehr wohl nachvollziehen: «Es geht um Leben und Tod. Und um das Bewusstsein, dass wir täglich töten und davon leben.»

Eine der zahlreichen Reaktionen war eine Mail jenes Bauern, der dem jungen Nils einst das Leben auf einem Hof nähergebracht hatte: Er habe ihm gratuliert und ihn zum Weitermachen ermuntert, freut sich Müller, der mit seiner grossen, schlanken Statur und seinen langen, nach hinten gebundenen Haaren eher an einen Basketball-Profi erinnert als an einen grün eingefärbten Biofreak. Die negativen Reaktionen habe er gar nicht gelesen, sondern sofort auf die Delete-Taste gedrückt: «Die interessieren mich nicht.»

Vom einfachen Buezer bis zur Goldküsten-Prominenz

Doch Kritik in den diversen Leserbriefspalten und Onlineportalen an der öffentlich inszenierten Rindli-Tötung gab es sehr wohl. Und zwar sowohl von überzeugten Vegetariern («Eine Tötung bleibt ein grausamer Akt») wie von selbst ernannten Tierethikern («Alle Herdentiere sind sehr soziale Wesen»). Andere Besserwisser stellen schlicht Müllers Treffsicherheit infrage («Solche Weideschlachtungen sollten verboten bleiben – ohne Ausnahme») oder unterstellen ihm ungefragt reines Profitdenken («Der Profit steht im Vordergrund»).

Nils Müller lässt sich von den Meckerern nicht beirren. Auch vom Vorwurf nicht, er habe mit der medial vorgetragenen Tiertötung bloss einen Marketing-Gag für seinen Biobetrieb lancieren wollen: für den Hofladen – das Fleisch seiner Muttertier-Haltung verkauft er ausschliesslich hier – und für die Besenbeiz in der guten Stube des altehrwürdigen Haupthauses, in der er und seine Frau Claudia Wanger einmal im Monat ein 3-Gang-Menü servieren. «Das haben wir nicht nötig», versichert Müller glaubwürdig lachend, «Kunden haben wir genug.» Auch die 24 Plätze der «Tavolata» sind jeweils ausgebucht: Unter den Reichen und Superreichen von Herrliberg und Küsnacht hat sich herumgesprochen, dass hinter den Holzstapeln auf dem Biohof oben auf der Forch ein Mann wirtet, der nach den Bauernlehrjahren auch



SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 201'738
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 21
Fläche: 76'847 mm²

noch die Hotelfachschule gemacht hat und bei Spitzenköchen wie André Jäger von der Fischerzunft in Schaffhausen gelernt hat. Zur Chalte Hose haben Müller und Wanger ihr einzigartiges Refugium genannt, wo sich inzwischen ein gemischtes Publikum vom einfachen Búezer über schräge Künstler bis hin zur Goldküsten-Prominenz bewirten lassen.

Die offene und zuvorkommende Art einer Claudia Wanger, die sich vor allem um die «barhufigen» Pferde auf ihrem freien Auslauf kümmert, und eines Nils Müller hat in den viereinhalb Jahren, seitdem sie den zuvor völlig heruntergekommenen Hof bewirtschaften, bereits zu festen Stammkunden geführt. Und die wussten ebenso wie die benachbarten Bauern und die Jagdkollegen von der geplanten Weideschlachtung: Die meisten der 60 Leute, die er im Mai zu einem Informationsanlass eingeladen hatte, hätten durchaus

positiv interessiert reagiert, berichtet Müller. Und wiederholt seine ethische Grundhaltung: Gerade weil er die Tiere möge, wolle er die endgültige Verantwortung für ihr Leben nicht delegieren. Mit Spass am finalen Schuss, was ihm auch schon unterstellt wurde, habe das rein gar nichts zu tun: «Den letzten Akt, das Töten, macht auch der Metzger nicht aus Freude.»

Notfalls kann der Metzger oder der Amtstierarzt eingreifen

Es ist frühmorgens zwischen sechs und sieben Uhr, wenn Nils Müller jene Handvoll Tiere seiner Herde in die Koppel treibt, die fürs Schlachten vorgesehen sind. Hinter dem Schweinestall haben sich der Amtstierarzt und der Metzger versteckt, der könnte notfalls mit einem Bolzenschuss eingreifen. Dann klettert Müller in den Hochsitz, legt sein kleinkalibriges Gewehr an und wartet geduldig, bis eines der Tiere sich in rund drei

Meter Distanz ruhig vor ihm hinstellt. «Da fokussiere ich mich ganz auf den präzisen Schuss und blende das Rindli weg, das ich tags zuvor noch gestreichelt habe», schildert er seine Gemütslage, «wenn ich Emotionen zeige, gibt es garantiert einen Fehlschuss.»

Ruhig und stressfrei sollen die Tiere sterben. Müllers Weideschlachtung, unter Biobauern in Deutschland schon weitverbreitet, scheint zu funktionieren. Das bestätigt zumindest die Herde, in deren Mitte er sich anderntags problemlos und ruhig bewegen kann. Den Mutterkühen hat der Opernfan Namen gegeben wie Aida, Nabucco, La Traviata. Nun stehen sie draussen auf der Weide eng nebeneinander und stecken die Köpfe zusammen. Denn in der aufkommenden Sommerhitze stresst nicht der unweigerliche Tod, sondern der Schwarm lästiger Fliegen.

Datum: 14.06.2015

SonntagsZeitung



SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 201'738
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 21
Fläche: 76'847 mm²



«Es geht um Leben und Tod.
Und um das Bewusstsein, dass wir täglich
töten und davon leben»:
Nils Müller inmitten seiner Angus-Rinder



Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 172'920
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 1
Fläche: 20'358 mm²

Biobauern dürfen Rinder auf der Weide schlachten

Das Zürcher Veterinäramt erlaubt probenhalber den Abschuss der Tiere im Freien – erstmals in der Schweiz.

Lorenzo Petrò

Rinder auf der Weide erschiessen, statt sie erst über weite Strecken in einen Schlachthof zu karren: Die Weideschlachtung, wie sie in Deutschland bereits auf etwa 75 Betrieben praktiziert wird, erspart Rindern unnötigen Stress. Doch in der Schweiz ist der Schuss auf der Weide nur für Gehegewild und Bisons erlaubt. Rindfleisch, sofern für den Verkauf bestimmt, muss nach den Regeln der Fleischindustrie im Schlachthof verarbeitet werden – zumindest bis heute.

Nils Müller, Biobauer in Küsnacht, hat vor wenigen Wochen vom Zürcher Veterinäramt eine befristete Teilbewilligung für die ersten Weideschlachtungen in der Schweiz erhalten. Bereits kann man das erste auf seinem Betrieb geschossene Rindfleisch kaufen. Müller (38), früher Vegetarier und heute ein massvoller Fleischesser, ist zufrieden: Seine Tiere werden vor dem Tod nicht aus ihrem gewohnten Umfeld herausgerissen, sie holen sich beim Ausbalancieren der Fliehkräfte im Transporter keinen qualitäts-schädigenden Muskelkater, und sie müssen sich im Schlachthof keinen neuen Platz in der Rangordnung erkämpfen.

Schiesst Müller ein Tier aus der Herde, wird es innerhalb von 90 Sekunden in einer mobilen Schlachtbox entblutet, im Anhänger ins nahe Küsnachter Schlachthäuschen gefahren und dort zerlegt. Über Jahre hat sich Müller zusammen mit seinem Mitstreiter Eric Meili, Berater beim Forschungsinstitut für Biologische Landwirtschaft (FiBL), mit dem Veterinäramt auseinandergesetzt, bis die Be-

hörden in den Pilotversuch einwilligten. Unterstützung erhielten sie von der Tierschutzorganisation Vier Pfoten.

Ein Gesuch mit grosskalibriger Munition und Schalldämpfer hatte das Veterinäramt in Frühling 2013 noch abgelehnt. Nun setzen Meili und Müller auf ein Kleinkalibergewehr mit Rotpunktvisier, wie es Studien aus Deutschland empfehlen. Das ist weniger gefährlich, weil die Kugel, aus wenigen Metern Entfernung geschossen, an der Schädelhinterwand des Tieres stecken bleibt. Ein Querschläger ist praktisch ausgeschlossen und die Betäubungswirkung besser.

Bauernverband, der Schweizer Tierschutz (STS) und Mutterkuh Schweiz stehen dem Weideschuss skeptisch gegenüber. Man habe die Schlachthofinfrastruktur nicht umsonst an wenigen Standorten konzentriert, heisst es beim Bauernverband. Die Methode sei für die grosse Masse ungeeignet, sagt Thomas Jäggi, Leiter Viehwirtschaft. «Sie ist kompliziert und teuer.»

Hansueli Huber vom STS widerspricht den Tierschützern von Vier Pfoten sogar. «Ein Weideabschuss kann mit Tierschutzargumenten nur schwer gerechtfertigt werden.» Die Fahrtzeiten für Schlachttiertransporte von maximal sechs Stunden in der Schweiz seien zumutbar, findet er. Der Weideabschuss hingegen berge die Gefahr von Fehlschüssen, die wiederum Tierleid produziere. «Auf der Weide können für einen gezielten Nachschuss mehrere Minuten vergehen. Diese Leiden werden den Rindern einfach zugemutet.»

Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 172'920
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 13
Fläche: 94'589 mm²

Schlachter mit Herz

Biobauer Nils Müller tötet seine Tiere mit einem Kopfschuss auf der Weide. Damit diese möglichst wenig leiden und für die perfekte Fleischqualität, sagt der ehemalige Vegetarier. Ein Porträt von Lorenzo Petrò, Küsnacht



Weil er die Tiere liebt, versetzt er ihnen eigenhändig den Todesstoss: Nils Müller auf seinem Bauernhof Zur Chalthe Ilse. Foto: Dominique Meienberg

Wenn Nils Müller eines seiner Rinder tötet, verhält der Schuss meist unbemerkt in den sanften Hügeln des Küsnachter Bergs. Müller schießt am frühen Morgen, wenn keine Leute unterwegs sind und die Tiere noch etwas benommen sind von der Nachtruhe. Das getroffene Rind sackt mitten unter den Seinen zusammen. Ein Raunen geht dann durch die Herde. Doch schon wenige Sekunden später ist wieder Ruhe eingekehrt. Zeit für Müller, für seine Frau Claudia Wanger und den Störmetzger, vorwärtszumachen. Innerhalb von 90 Sekunden nach dem Schuss müssen sie die verblei-

benden Tiere aus der Weidekoppel treiben, das geschossene Rind am Traktor mit Ladevorrichtung aufhängen und nach zwei Schnitten am Hals in die bereitstehende Wanne ausbluten lassen. Mehr Zeit gewährt das Veterinäramt Müller nicht.

Kein Hof für den Vegetarier

Nils Müller (38), Dreitagebart, das schwarze Haar locker im Nacken zusammengebunden, die Ärmel des Holzfällerhemds hochgekrempelt, möchte seinen Tieren so viel Leid ersparen wie nur möglich. Schliesslich war Müller

lange Zeit Vegetarier. Sieben Jahre lebte er als Kind mit seinen Eltern und Geschwistern auf einem Hof in der Survelva mit Ponys, Ziegen und Hühnern. «Die Tiere zu töten und zu essen, mit denen wir zusammenlebten, kam mir gar nicht in den Sinn.» Erst später setzte er sich mit den negativen Auswirkungen von Intensivproduktion und Massentierhaltung auseinander, mit Gentechnik, dem Einsatz von Pestiziden, der präventiven Gabe von Antibiotika. Dass er heute dafür kämpft, dass Bauern ihren Tieren eigenhändig den Todesstoss versetzen, hat damit zu tun,



dass er etwas gegen diese Missstände tun will - und mit seiner Vergangenheit in der Spitzengastronomie.

Nach der Jugend im Berggebiet, die meiste Zeit auf dem Traktor und im Stall eines befreundeten Bauern, machte Müller zum Erstaunen des Vaters die Lehre zum Landwirt. Doch Müller ist kein Bauernsohn, es gab keinen elterlichen Hof zu übernehmen. Nach Lehrjahren in der Schweiz, in Frankreich, Australien und Südamerika wechselte er das Fach. Er machte die Hotelfachschule. Im Praktikum bei André Jaeger in der Fischerzunft in Schaffhausen, einer der besten kulinarischen Adressen des Landes, lernte er das Küchenhandwerk und die Arbeit im Service. Ein Bauer hatte sich beim Spitzenkoch noch nie beworben, wohl deshalb bekam Müller die Stelle.

Der Fleischverächter wandelte sich zum Fleischliebhaber – und engagiert sich jetzt für das perfekte Steak.

Der ehemalige Fleischverächter wandelte sich zum Fleischliebhaber. Müller wurde Caterer und wirtete im eigenen Restaurant in Rapperswil. Sein Engagement für das Tier ist deshalb auch ein Engagement für das perfekte Steak. «Damit dieses optimal reifen kann, ist der pH-Wert wichtig», sagt Müller. Stress hemmt die Milchsäureproduktion. Deshalb der schnelle Tod am frühen Morgen vor dem Gang auf die Weide. Müllers Tiere werden nicht aus ihrem gewohnten Umfeld herausgerissen, holen sich beim Ausbalancieren der Fliehkräfte im Transporter keinen qualitätsschädigenden Muskelkater, und sie müssen sich im Schlachthof, mit fremden Tieren zusammengepfercht, keinen neuen Platz in der Rangordnung erkämpfen.

Doch in der Schweiz ist der Schuss auf der Weide nur für Gehegewild und Bisons vorgesehen. Lange Zeit hat sich Müller mit dem Veterinäramt auseinandergesetzt, Hunderte E-Mails geschrie-

ben, Gesuche gestellt, Studienresultate

eingereicht, bis die Behörden in den Pilotversuch zur Weideschlachtung einwilligten. In Eric Meili, Berater beim Forschungsinstitut für Biologische Landwirtschaft (FiBL), fand Müller einen Mitkämpfer. Meili, ebenfalls Rinderzüchter und Initiator des Labels Bio-Weidebeef, läuft zur Hochform auf, wenn ihm ein Amt etwas verbieten will, er war selber mal Beamter. Unterstützung fanden die beiden bei der Tierschutzvereinigung Vier Pfoten, sie bezahlte unter anderem die Anwaltskosten.

Meili ist begeistert von Müllers Geduld und Zielstrebigkeit. «Er ist ein Glücksfall für die Sache. Extrem konzentriert und fokussiert auf das Wesentliche.» Eigenschaften, die nicht nur beim Schiessen auf dem Hochsitz über dem Laufhof von Vorteil sind.

Ein Verwandlungskünstler

Müller hat extra das Jagdpatent gemacht, erste Voraussetzung für die Weideschlachtung in der Schweiz. In der Jägerschaft, unter Anwälten, Ärzten und Grundbesitzern, die meisten davon doppelt so alt wie er, bewegt sich Müller selbstsicher - trotz der langen Haare und seinem Herz für Tiere. Die enge Jägerhose steht ihm ausgezeichnet, er trägt sie auch bei der Arbeit auf dem Hof. Müller ist ein Verwandlungskünstler und charmant. Einer, der in jedem Moment das richtige Register zieht. Am SVP-Stammtisch gibt er den Trainoffizier. Die Stimme tief und ruhig - und die alte Garde schmilzt dahin.

So ging es auch beim Kauf des Hofes im Küsnachter Berg. Viele träumten davon, dem Vorbesitzer seinen heruntergekommenen Besitz abzukaufen. Doch nur «der Herr Trainoffizier» erhielt den Zuschlag. Nach unzähligen stundenlangen Gesprächen am Küchentisch des alten Mannes. Dabei hatte Müller gar nie weitermachen wollen im Militär. Einem Brief seines Grossvaters, SVP-Nationalrat, an seinen Vorgesetzten hat er es zu verdanken. «Wenn schon, denn schon», sagte sich Rekrut Müller und machte

gleich den Offizier. Da gabs wenigstens eine prima Reitausbildung dazu.

Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 172'920
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 13
Fläche: 94'589 mm²

In Deutschland bereits erlaubt

Für den Schuss auf der Weide hatten die Behörden ursprünglich grosskalibrige Munition vorgesehen. «Kugeln, mit denen man auch Elefanten hätte töten können», scherzt FiBL-Berater Meili. Nun setzen er und Müller auf ein Kleinkalibergewehr mit Spezial-Rotpunktvisier, wie es Studien aus Deutschland empfehlen, wo die Weideschlachtung bereits erlaubt ist. Das ist weit weniger gefährlich, weil die Kugel, aus wenigen Metern Entfernung geschossen, an der Schädelhinterwand des Tieres stecken bleibt. Ein Querschläger ist praktisch ausgeschlossen und die Betäubungswirkung besser.

Nils Müller würde sogar von «Hirntod» sprechen, doch beim Bundesamt für Veterinärwesen geht man davon aus, dass ein Tier sich vom Schuss wieder erholen könnte, daher die 90-Sekunden-Regel für Müller, 60 Sekunden sind es im Schlachthof. Für den Fall, dass ein Tier durch den Schuss ungenügend betäubt ist, trägt Müllers Metzger stets ein Bolzenschussgerät auf sich. Doch bis jetzt musste er noch nie davon Gebrauch machen.

Seinem Vater, einem Öko-Investor der ersten Stunde, hat Nils Müller seinen Sinn fürs Geschäft und seine Vergangenheit als Vegetarier zu verdanken. Vom Bauer, auf dessen Hof er seine Jugend verbrachte, hat er die Liebe zu Rind, Schwein und Huhn. Den Plan für seinen Betrieb, auf dem diese in Würde aufwachsen, ihr Ende finden und von Kopf bis Schwanz verwertet werden, hat er von Karl Ludwig Schweisfurth.

Zum grössten Metzger Europas aufgestiegen, Besitzer der Herta-Wurstfabriken mit 5500 Angestellten, hat sich Schweisfurth 1984 mit über 50 Jahren neu erfunden. Keines seiner Kinder wollte seine Nachfolge als Grossmetzger antreten. Das hatte ihm zu denken gegeben. Er verkaufte an Nestlé und gründete die Herrmannsdorfer Landwerkstätten, einen bayrischen Pionier-

betrieb, wo Lebensmittel natürlich, artgerecht und nachhaltig produziert werden. An einem Mittagessen machte Müller Bekanntschaft mit dem 80-jährigen Unternehmer. «Wenn du etwas machst, mach es so wie ich», meinte dieser nur, und Müller versprach's.

Auf der Suche nach einem Hof fand er nicht nur das Anwesen an der Hohrütistrasse, er lernte auch seine Frau Claudia kennen und damit seine grösste Unterstützerin und Liebe. Sie träumte davon, ihre Pferde in einem Offenstall im natürlichen Herdenverband zu halten, war beim Vorbesitzer aber abgeblitzt. Müller war bereit, die Sache gemeinsam anzugehen. Die Zukunftspläne schweissten die beiden zusammen.

Der Kreis schliesst sich

Im schmucken Hofladen kann man sie bereits kaufen, die Edelstücke von Müllers ersten weidegeschlachteten Bio-Angusrindern, gefüttert das ganze Jahr über ausschliesslich mit Gras. Filetstücke, dick geschnittene Entrecôtes, Côtes de Boeuf, Tatar von der Nuss. In einsehbaren Reifeschränken wartet das dunkelrote Fleisch auf die wohlhabende, qualitätsverliebte Kundschaft aus der Umgebung.

Die Stücke, die Müller nicht im Hofladen verkauft, weil sie am Herd mehr Aufmerksamkeit brauchen als ein blutiges Steak, werden einmal im Monat an einer Tavolata aufgetischt. In ihrer Besenbeiz für gehobene Ansprüche stehen Müller und seine Frau Claudia gemeinsam am Herd und geben zusammen die Gastgeber. Auch an privaten Feiern servieren sie ihr langsam gegartes Siedfleisch mit Knochen, Markbein oder nach traditionellem Rezept Geschmortes. Müller muss so kein einziges Stück Fleisch an einen Zwischenhändler verkaufen. Was er produziert, verkauft er auf dem Hof. Der ökologische Kreislauf ist geschlossen - und um seine Marge beneidet man Müller weit herum.



Nach einem glücklichen Leben auf der Weide kann das Rind dort in vertrauter Umgebung auch sterben. Foto: Keystone

Weideschlachtung Warum geniessen wir Fleisch, schauen beim Töten aber lieber weg? Unsere äusserst bequeme Doppelmoral. *Von Barbara Reye*

Sterben auf dem eigenen Hof

Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 172'920
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 9
Fläche: 47'944 mm²

Schön eingeschweisst in einer Folie hängt das Entrecote vom Angusrind im Kühlregal des Supermarktes. Ein farbiges Bild vom saftig gebratenen Steak verziert die Verpackung, damit dem Konsumenten schon beim Kauf das Wasser im Mund zusammenläuft. Dass für dieses Stück Fleisch zuvor ein Tier sterben musste, daran denkt man lieber nicht. Schliesslich ist schönes Wetter und Grillsaison.

Doch nicht nur Geburt und Haltung, sondern auch der Tod und das Schlachten sind Teil des Kreislaufs. Der Küsnachter Biobauer Nils Müller hat die Diskussion jetzt neu entfacht. Mit einem Video, das zeigt, wie er ein Rind in einem speziellen Gehege auf dem eigenen Hof von einem kleinen Hochsitz aus kurzer Distanz erschiessst. Müller, der auch ausgebildeter Jäger ist, richtet in aller Ruhe konzentriert sein Gewehr aus und feuert mit der Munition 22 Magnum ab, direkt auf den Schädel eines der sieben Tiere der kleinen Gruppe, möglichst etwas über den Kreuzungspunkt der gedachten Linien zwischen Augen und Hörnern.

Das angeschossene Rind ist betäubt und sackt in sich zusammen. Seine Artgenossen bleiben ruhig und werden schnell zurück auf die Weide gebracht. Ein Frontlader zieht das betäubte Tier an einem Hinterbein hoch, damit man ihm in einer mobilen Schlachtbox die Halsschlagader durchschneiden kann. Denn erst durch das Ausbluten ist es tot. Alles muss nach dem Schuss sehr schnell gehen. Maximal 90 Sekunden lautet die Vorschrift der Behörden.

Laut Johanna Probst vom Forschungsinstitut für Biologische Landwirtschaft erzeugt die Methode wenig Stress, weil das Tier zuvor an das Gehege gewöhnt wurde, nicht allein war und auch nicht wusste, was mit ihm geschieht. Es war eines von sieben

- es hätte auch ein anderes treffen können. Im Schlachthof könne dagegen der Transport, das Warten sowie auch das Fixieren in der Betäubungsbox belastend für das zu schlachtende Tier sein. Dies hat sie anhand der Stresshormone in Blut im Schlachthof gemessen.

Stress verhindern

Doch kann man dank dem «Sterben auf dem eigenen Hof» nun mit ruhigem Gewissen Fleisch auf den Teller laden? Mit Sicherheit nicht. Jeder Einzelne sollte seinen eigenen Konsum immer wieder hinterfragen, Fleisch nicht sinnlos in sich hineinstopfen, sondern bewusst geniessen und sich schmecken lassen. Bisher haben viele geglaubt, dass eigentlich alles schon gut ist, wenn sie Bio kaufen. Doch das ist nur die halbe Wahrheit, da es bis zu dem Tag nur tierfreundlich ist, an dem das Tier zum Schlachthof kommt. Dort sind dann alle gleich. Bio hin oder her.

Auch im Schlachthof wird darauf geachtet, dass das Tier nicht zu viel Stress ausgesetzt wird und möglichst nicht zitternd und verschwitzt in die Betäubungsbox kommt. Um unseren grossen Appetit auf Fleisch zu stillen, geht es ohne eine solche industrielle Abfertigung jedoch nicht. Allein in der Schweiz wurden 2014 insgesamt 641'400 Rinder und Kälber geschlachtet.

Der Küsnachter Biobauer hat jetzt eine Debatte ausgelöst, die dringend notwendig ist. Schaut her, wo das Fleisch herkommt. Und schaut, wie das Tier gelebt hat und getötet wird. Denn letztlich ist der Konsument am Ende der Nahrungskette, und als Kunde bleibt er der König: Er entscheidet und hat die Wahl - vom vollständigen Verzicht auf Fleisch bis hin zur importierten Billigfleischware.

Bericht Seite 15



Weideschlachtung entzweit Tierschützer

Sollen Bauern ihre Kühe auf der Wiese erschiessen? Einige Tierschützer halten diese Methode für einen nutzlosen Gag, andere loben sie.

Beat Metzler

Zürich - Der Küssnachter Biobauer Nils Müller tötet seine Kühe dort, wo sie leben. Dazu treibt er die kleine Herde in eine Abzäunung. Von einem Hochsitz schiesst er jeweils einem Jungrind in die Stirn. Gerade hat Müller vom Veterinäramt die Bewilligung für zehn Weideschlachtungen erhalten. Müller begründet die neue Methode auch mit dem Wohl der Tiere. Unter Tierschützern ist das Freilufttöten allerdings umstritten.

Zu den Befürwortern gehören der Zürcher Tierschutz und Vier Pfoten. «In der Schweiz liegen alle grossen Schlachthöfe im Mittelland», sagt Nadja Brodmann vom Zürcher Tierschutz. «Viele Tiere werden in Bergregionen gehalten. Das macht lange Fahrten über kurvenreiche Strassen nötig.» Oft führten die Schlachthöfe Sammeltransporte durch. Diese verlängerten die Transportdauer und erhöhten den Stress, weil die Tiere mit fremden Tieren zusammengedrängt würden. Im Schlachthof gingen die Strapazen weiter. «Unbekannte Situationen mit Lärm, Gestank und Hektik machen den Tieren zu schaffen», sagt Brodmann. Die Weideschlachtung, von einem gut ausgebildeten Schützen ausgeführt, setze die Tiere einer «weitaus geringeren Belastung» aus.

Das sieht auch Sabine Hartmann von Vier Pfoten so. Die Organisation unterstützt Müllers Versuch. Aufgrund des Zeitdrucks, unter dem das Schlachtpersonal stehe, könne es mit dem Bolzenschuss zu Fehlbetäubungen kommen. Bei Weideschlachtungen werden statt Bolzen Gewehrketten verwendet. «Das ist effizienter», sagt Hartmann. Die Rinder scheine es laut aktuellem Forschungsstand auch nicht zu stören, wenn eines von ihnen plötzlich tot zusammenbricht. «Was ihnen Angst einjagt, sind Stresssituationen.»

Hartmann bezeichnet Weideschlachtungen als logische Konsequenz der Freilandaufzucht. Dabei verläuft das Leben der Kühe auf der Weide und in der Herde. Die Weideschlachtung setze diesen Ansatz bis zum Tod fort.

Von einem «würdigen Umgang» spricht Tierschützer und Anwalt Antoine F. Goetschel: «Wenn man Tiere schon essen und töten will, bietet die Weideschlachtung einen verantwortungsvollen Weg: Man erledigt die schwere Aufgabe selbst, delegiert sie nicht an einen Industriebetrieb.»

Wie gut sind die Schlachthöfe?

Hansuli Huber vom Schweizer Tierschutz (STS) dagegen bezeichnet das Freiluft-Erschiessen als Gag. Für fast alle Tierzuchtbetriebe taue es nicht. «Der Aufwand ist gross. Das können sich nur wenige Bauern leisten», sagt Huber. Zudem komme es auf der Weide leicht zu Fehlschüssen. Bis zum Tod könnten so schnell mehrere Minuten vergehen.

Die Schweizer Schlachthöfe hält Huber mittlerweile für zumutbar: «Wir haben viele Verbesserungen angestossen. Es gibt wirksamere Betäubungsgeräte, mehr Kontrollen, tiefere Fehlschussquoten, längere Ausbildungen.» Normalerweise dauerten die Fahrten in der Schweiz zwischen zwei und vier Stunden. Bei solch kürzeren Transporten entstehe die Hauptbelastung beim Auf- und Abladen der Tiere. Wenn sich alle Beteiligten - Bauern, Chauffeure, Metzger - korrekt benähmen, bleibe der Stress im Rahmen, sagt Huber.

Er bestreitet, dass Tiere vor Schlachthöfen das nahende Sterben ahnten. «Ist der Betrieb gut organisiert, kommt der Tod genauso aus dem Nichts wie auf der Weide.» Als problematisch bezeichnet Huber aber das «Zwischenlagern» von Tieren auf Viehmärkten und ein oft unnötiges «Herumkarren». «Hier braucht es den Tierschutz wirklich.»

Einig sind Tierschützer über das ideale Schlachten: Es geschieht in regionalen Schlachthöfen, mit verkürzten Transportwegen, Bauern begleiten ihre Tiere persönlich zur Schlachtung. «Lei-

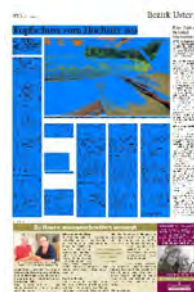
der müssen immer mehr kleine Schlachthöfe aufgeben», sagt Nadja Brodmann. Von den Biolabels schreibt einzig KAG-Freiland einen Maximaltransport von einer Stunde vor. «Das bewirkt wenig.»

Momentan läuft in der Schweiz ein Pilotprojekt, bei dem Bauern ihre Tiere vor Ort schlachten; nicht auf der Weide, aber in einer kleinen Hofmetzgerei. *Sterben auf dem eigenen Hof, Seite 9*



Video So wird auf der Weide geschlachtet

schlachten.tagesanzeiger.ch



Kopfschuss vom Hochsitz aus



Zuerst der Betäubungsschuss, dann die Schlachtung: Bio-Landwirt Nils Müller von der Forch schiesst vom Hochsitz aus auf seine Tiere. *Markus Zürcher*

REGION Der Forchmer
Bio-Landwirt Nils Müller darf als erster Bauer der Schweiz Rinder direkt auf seinem Hof schlachten – vorerst. Dabei wird den Tieren viel Stress erspart.

Gemächlich trottet die Rinderherde vor Nils Müller her. Sie werden von ihrer Weide in ein kleines, geschütztes Gehege gebracht. Sie sind sich diesen Vorgang gewöhnt, Müller hat ihn unzählige Male mit der Herde geübt. Während die Angus-Rinder herumstehen, begibt sich Müller auf den hölzernen Hochsitz gleich neben dem Gehege. Er nimmt sei-

ne Kleinkaliber-Waffe zur Hand und setzt sich hin. Nun muss er auf den richtigen Zeitpunkt für den Betäubungsschuss warten. Nach einigen Minuten dreht sich ein Rind in seine Richtung. Müller legt an, zielt und schiesst. Das Rind sackt sofort zusammen und bleibt regungslos liegen. Die anderen Rinder im Gehege erschrecken kurz, scheinen aber nicht in Panik zu geraten.

Maximal 90 Sekunden

Jetzt muss es schnell gehen. Die Herde wird aus dem Gehege getrieben. Sogleich fährt ein Hochlader zum betäubten Tier und

hebt es an den Füßen hoch. Die Halsschlagader wird aufgeschnitten und das Tier blutet aus. Zwischen Schuss und Kehlschnitt vergehen nur wenige Sekunden, 90 dürfen es gemäss Vorschriften maximal sein. Mit einem Spezialanhänger bringt Müller das Tier darauf in das nahe gelegene Schlachtlokal, wo es dann zerlegt wird.

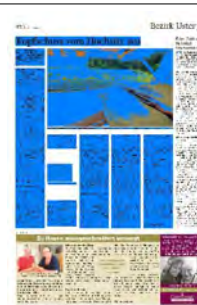
So etwa läuft eine sogenannte Weideschlachtung ab, wie sie Nils Müller auf seinem Hof Zur Chalte Hose in der Forch praktiziert. Er ist schweizweit der erste Bauer, der seine Tiere auf der Weide schlachten darf.

Zürcher Oberländer

Hauptausgabe

Zürcher Oberländer
8620 Wetzikon ZH
044/ 933 33 33
www.zol.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 22'791
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 13
Fläche: 63'117 mm²

Mit Tieren aufgewachsen

Müller hat vom kantonalen Veterinäramt eine beschränkte Teilbewilligung erhalten, die es ihm ermöglicht, 10 Rinder abzuschliessen. Wenn alle Abschlüsse reibungslos und vorschriftsgemäss ablaufen, erhält er eine definitive Bewilligung. So werden auch alle Schlachtungen genauestens überwacht, sogar die Zeit wird gestoppt.

Müller, der selbst in einem Haushalt mit vielen Tieren im Bündnerland aufgewachsen ist, war ursprünglich Vegetarier. «Ich war täglich mit all den Tie-

ren zusammen. Deshalb konnte ich mir nicht vorstellen, diese auch zu essen», sagt Müller. Er machte die Lehre zum Landwirt, wo seine Essgewohnheiten bei Berufskollegen oft für Kopf-

«Es gibt für meine Tiere keine bessere Variante, ihren letzten Tag zu verbringen.»

Nils Müller, Bio-Landwirt, Forch schütteln sorgten. Da es keinen Bauernhof gab, den er hätte übernehmen können, wechselte er in die Gastronomie, wo er erstmals begann, Fleisch zu probieren.

Vor gut vier Jahren ergab sich dann die Möglichkeit, in der Forch den Bauernhof Zur Chalte Hose zu übernehmen. Gemeinsam mit seiner Frau Claudia Wanger hat er einen Bio-Betrieb aufgebaut, auf dem alle Tiere so glücklich wie nur möglich leben sollen.

Dass in diesen Hof kräftig investiert wird, zeigt sich bei

einem Rundgang deutlich. Die Pferde leben «barhuf», also ohne Hufeisen, und haben permanent freien Auslauf sowie einen Liegeraum mit weichen Schlafmatten. Die Angus-Mutterkuhherde werde «nach allerhöchsten ethischen, ökologischen und artgerechten Grundsätzen gehalten», wie Müller sagt. Gefüttert werden nur Gras, Grassilage und Heu, kein Kraftfutter. Die tiergerechte Haltung ist für den Biolandwirt oberstes Gebot. «Die Qualität beginnt nicht beim Einkauf, sondern bei der Geburt des Tiers.»

Wenig Stress, gutes Fleisch

Vor einigen Jahren nahm er das Projekt Weideschlachtung in Angriff. «Es gibt aus meiner Sicht für meine Tiere keine bessere und tierfreundlichere Variante, ihren letzten Tag zu verbringen», sagt Müller. Im Gegensatz zu den stundenlangen Transporten in den Schlachthof seien die Tiere zu Hause im Herdenverband keinerlei Stress ausgesetzt. Das Tier muss nicht von der Herde abgesondert werden,

befindet sich in einem bekannten Umfeld, und sein Kopf muss nicht fixiert werden. Dieses Vorgehen sei nicht nur tierfreundlich, sondern habe auch einen Einfluss auf die Qualität des Fleisches: «Der Schlachtstress wirkt sich negativ auf die Fleischqualität aus. Stimmt der pH-Gehalt nicht, reift das Fleisch nicht optimal und wird nicht gleich zart», sagt Müller.

Beziehung zu den Tieren

Professionalität ist Müller wichtig. Dazu gehört, dass alle Vorgaben eingehalten werden, darunter die 90-Sekunden-Regel

zwischen Betäubungsschuss und Kehlschnitt. Müller besitzt das Jagdpatent, nur er darf schiessen. Dabei spiele auch die Beziehung zwischen Mensch und Tier eine grosse Rolle. «Die Tiere kennen mich und haben sich an mich gewöhnt», sagt Müller. Durch die Herdenhaltung hätten sich die Rinder gewisse natürliche Instinkte angeeignet. So würden sie nervös werden, wenn eine fremde Person zugegen wäre.

Auch Johanna Probst, wissenschaftliche Mitarbeiterin beim Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), spricht sich für die Weideschlachtung aus. Ihr Forschungsgebiet ist die

Stressminderung bei Schlachtrindern. «Es gibt zwei Faktoren, die bei Rindern zu Stress führen», sagt Probst. «Das sind der Verlust der bekannten Umgebung und eine Einschränkung der Bewegungsfreiheit.» Beides falle beim Schlachten auf der Weide weg.

Erst im zweiten Anlauf

Die bürokratischen Hürden für eine Bewilligung der Weideschlachtung konnten erst im zweiten Anlauf überwunden werden (wir berichteten). Darauf erhielt Müller im Dezember 2014 eine beschränkte Teilbewilligung für 10 Abschlüsse. Drei Schlachtungen sind bereits erfolgt.

Der erste Schritt in Richtung Weideschlachtung ist nun getan. Ob weitere Bauern auf den Zug aufspringen werden, wird sich zeigen. Schwierig dürfte es für solche sein, ein geeignetes Schlachtlokal in unmittelbarer Nähe zu finden. Auch der Spezialanhänger, mit dem die ge-

Datum: 10.06.2015

Zürcher Oberländer

Hauptausgabe

Zürcher Oberländer
8620 Wetzikon ZH
044/ 933 33 33
www.zol.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 22'791
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 13
Fläche: 63'117 mm²

schlachteten Tiere transportiert
werden, dürfte nicht für alle
Bauern erschwinglich sein. Die-
ser kostet rund 10 000 Franken

Jonas Roth



Bildergalerie unter
bilder.zol.ch



Kontroverse um Weideschlachtung

WEIDESCHLACHTUNG Nils Müller schlachtet als erster Biobauer in der Schweiz seine Rinder auf der Weide. Der Tierschutz steht dem neuen Verfahren des Küsnachters skeptisch gegenüber.

Was in Deutschland bereits praktiziert wird, war in der Schweiz bisher verboten: die Schlachtung von Rindern auf der Weide. Erlaubt war bloss der Abschuss von Gehegewild und Bisons. Rind-

fleisch, das für den Verkauf vorgesehen ist, musste hingegen nach den Vorschriften der Fleischindustrie im Schlachthof verarbeitet werden.

Das Verbot wird jetzt zumindest im Kanton Zürich relativiert. Das kantonale Veterinäramt hat Nils Müller, einem Biobauern aus Küsnacht, eine befristete Teilbewilligung für die ersten Weideschlachtungen in der Schweiz erteilt. Auf seinem Bauernhof darf

Müller unter Aufsicht der Behörden zehn Rinder nach der neuen Methode schlachten. Verlaufen die Schlachtungen positiv, steht einer generellen Bewilligung nichts mehr im Weg.

Strenge Vorschriften

Seit Jahren setzt sich Müller für den Kugelschuss auf der Weide ein. «So erspare ich meinen Rindern unnötigen Stress», sagt Müller. Die Tiere müssten nicht mehr



Vom Hochsitz aus ins Visier genommen: Der Küsnachter Biobauer Nils Müller zielt mit einem Kleinkalibergewehr auf ein Rind.

FBL/Gabriele Müller



über weite Strecken in den Schlachthof gekarrt werden und blieben in ihrer vertrauten Umgebung.

Müller hat 2012 ein Gesuch bei den Zürcher Veterinärbehörden eingereicht. Dieses sah vor, dass die Angusrinder in einer Schiesskoppel vom Hochsitz aus geschossen, noch auf der Weide in eine Wanne entblutet und in einem lebensmitteltauglichen Anhänger in das Schlachthaus transportiert werden. Müller war zuversichtlich, dass damit alle Gesetze eingehalten würden. Das Veterinäramt sah dies jedoch anders und lehnte das Gesuch ab. Es argumentierte, dass ein geschlachtetes Rind nach der Betäubung unverzüglich entblutet werden müsse, was bei einem Abschuss auf der Weide nicht gewährleistet werden könne.

Damit gab sich Müller nicht zufrieden und legte gemeinsam mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und der Tierschutzorganisation Vier Pfoten auf 30 Seiten dar, dass er mit einer präzisen Arbeitsweise die Schlachthofverordnung erfüllen könne. Eric Meili vom FiBL, der in Bubikon selber Weiderindfleisch produziert, ist zuversichtlich, dass sich das Verfahren langsam durchsetzen werde. «Durch die bessere Fleischqualität haben wir einen Wettbewerbsvorteil». Drei bis vier Bauern aus der Region hätten bereits ihr Interesse signalisiert.

«Länger leiden»

Hans-Ulrich Huber, Geschäftsführer vom Schweizer Tierschutz (STS), steht Weideschlachtungen im Gegensatz zu den Verantwortlichen von Vier Pfoten skeptisch gegenüber. Er sehe den angeblichen tierschützerischen Vorteil nicht, sagt er. Die Transportzeiten für Tiere zu den Schlachthöfen seien in der Schweiz zumutbar. Ausserdem sei dort gewährleistet, dass ein Nachschuss oder einer Nachbetäubung sofort erfolge. «Auf der Weide können hingegen mehrere Minuten vergehen. Das Tier müsste demnach viel länger leiden.»

Huber attestiert dem Küssnachter Pionier eine clevere Marketingkampagne in eigener Sache. Müller gehe es wohl auch darum, Menschen ein gutes Gewissen für den Fleischkonsum zu geben. Dass das Küssnachter Beispiel in der Schweiz Schule machen wird, glaubt Huber nicht. Seiner Schätzung zufolge hat aufgrund des hohen logistischen Aufwands weniger als ein Prozent der Bauern hierzulande Interesse, Weideschlachtungen durchzuführen.

Urs Vogt, Geschäftsführer von Mutterkuh Schweiz, findet derweil, das jetzige System mit den Schlachthöfen und dem dazugehörigen Kontrolldienst habe sich bewährt. Er nennt Weideschlachtungen aber «eine zu prüfende Methode».

*Jonas Schmid/
Dorothea Uckelmann*

Startschuss zur Weideschlachtung löst grosses Echo aus

Die Präsentation des Weideschlachtungsprojekts von Biobauer Nils Müller, FiBL und Vier Pfoten bewegt die Öffentlichkeit. Die Medien haben das Verfahren mehrheitlich sehr positiv gewürdigt.

Es kommt nicht oft vor, dass es Themen aus dem Biolandbau auf die Frontseite von nationalen Tageszeitungen und in die Hauptausgabe der Tagesschau von SRF schaffen. Beides war der Fall, als das Bewirtschafterehepaar des Bauernhofs «Zur Chalthe Hose» in Forch, Nils Müller und Claudia Wanger, den Medien kürzlich ihr Weideschlachtungs-Projekt vorstellten, das vom FiBL seit Anbeginn begleitet und von Vier Pfoten mitfinanziert wird. Während Tagen wurde intensiv über die Betäubung durch Gewehrschuss in einer Koppel berichtet und debattiert.

Bei den (Medien-)Konsumenten scheint das bisher landesweit verbotene Schlachtverfahren einen Nerv zu treffen, wie das grosse Echo auf allen Kanälen und die Hunderten von Kommentaren in Onlineforen zeigen. Während der Fokus der Öffentlichkeit bei Lebensmitteln tierischer Herkunft bisher vor allem auf die Haltung gerichtet war, hat der Weideschuss in Forch das bisher eher geringe Interesse für den letzten Tag im Leben der Nutztiere geweckt.

Das Vorgehen verlangt Konzentration

Da die Medien aus Rücksicht auf die Tiere und einen ruhigen Ablauf der Schlachtung nicht beiwohnen konnten, hatte Thomas Alföldi vom FiBL anlässlich der dritten von zehn bewilligten Schlachtungen stellvertretend einen kurzen Film gedreht, der die Motivation des Betriebsleiters und den Ablauf zeigt. Dieser wurde von zahlreichen Newsportalen integral auf-

geschaltet und innert der ersten 24 Stunden online mehr als 20 000-mal angeklickt. Der Film dürfte zur positiven Aufnahme der Weideschlachtung in der Öffentlichkeit beigetragen haben, denn er widerlegt die von den Kritikern vorgebrachten Argumente. Es wird hier nicht in Wildwestmanier auf verwilderte Rinder geschossen, sondern in einem kontrollierten Umfeld ruhig und mit hoher Konzentration ein Verfahren angewandt, das nur funktionieren kann, wenn die Mensch-Tier-Beziehung stimmt.

Nächster Schritt: Eine dauerhafte Bewilligung

Das Verfahren scheint naheliegend und natürlich. Allerdings ist es nicht für jedermann geeignet. Es braucht auf dem Betrieb die richtige Infrastruktur.

Dazu gehört neben der Koppel mit Hochsitz auch ein eigens für den Transport des toten und entbluteten Tiers konstruierter Spezialanhänger. Zudem muss der Schütze über eine Jagdausbildung verfügen. Selbst nachdem all dies vorhanden war, brauchte es von Nils Müller und FiBL-Berater Eric Meili viel Überzeugungsarbeit, bis die zunächst befristete Bewilligung des Zürcher Veterinäramts vorlag. Dafür war unter anderem eine knapp 40-seitige detaillierte Verfahrensbeschreibung notwendig, die den Ablauf der Weideschlachtung genau regelt.

Sollten die weiteren Schlachtungen ebenso positiv verlaufen wie die ersten drei, dürfte einer dauerhaften Bewilligung für den Betrieb Müller nichts mehr im Weg stehen, so hoffen die Projektpartner. Um die gemachten Erfahrungen auch anderen Interessenten zugänglich zu machen und diesen den Weg zu dem sehr tierfreundlichen Schlachtverfahren zu ebnen, planen Müller und Meili in einem nächsten Schritt die Gründung einer IG Weideschlachtung. *Adrian Krebs*



→ www.bioaktuell.ch >Fime

Nils Müller aus Forch ZH ist überzeugt von den Vorteilen der Weideschlachtung bezüglich Tierwohl und Fleischqualität. Bild: G. Müller

