

# KAG *Magazin*

*für Kuh, Schwein, Huhn & Co.*

## LETZTE RUHE AUF DEM HOF

Auch dem Geflügel soll der Weg zum Schlachthof erspart bleiben

### **Info-Webinare**

Ein Blick hinter die Stalltüren

### **Neue Allianz**

Der Kampf gegen  
Massentierhaltung geht weiter



1/24

<b>Editorial</b>	<b>2</b>
<b>Kein Transportstress mehr Zeit für Hofschlachtung für Geflügel</b>	<b>3</b>
<b>Huhn und Hahn</b>	<b>6</b>
<b>Lebwohl Zuhause gross werden</b>	<b>7</b>
<b>Informations-Webinare Ein Blick hinter die Stalltüren</b>	<b>8</b>
<b>Der Kampf geht weiter Die Allianz gegen Massentierhaltung</b>	<b>10</b>
<b>Volksinitiativen fürs Tierwohl</b>	<b>11</b>
<b>KAGfreiland-Generalversammlung</b>	<b>11</b>
<b>Kinder-Malwettbewerb Wir suchen kleine Künstler</b>	<b>12</b>



*für Kuh, Schwein, Huhn & Co.*

**Impressum**

**KAGmagazin; Ausgabe:** Februar 2024; **Auflage:** 9 000 Expl.; **ISSN:** 1663-9421; **Verlag und Redaktion:** Verein KAGfreiland, Bachmattweg 18, 5000 Aarau, Tel. 071 222 18 18, [www.kagfreiland.ch](http://www.kagfreiland.ch), [info@kagfreiland.ch](mailto:info@kagfreiland.ch); **AutorInnen:** siehe Beiträge; **Bilder:** KAGfreiland, zvg, pixabay, Canva; **Gestaltung und Druck:** Interprise AG, Volketswil; gedruckt auf 100% Recycling-Papier; **Abonnement:** im Jahresbeitrag (CHF 60.-) inbegriffen.

Das KAGmagazin erscheint mindestens 4 mal im Jahr.

**Spendenkonto:** IBAN CH02 0900 0000 8002 0500 5

**Gemeinnützigkeit:** KAGfreiland ist als gemeinnützige Organisation anerkannt.



Liebe Leserinnen und Leser,  
liebe KAGfreiland-Mitglieder

Für ein Projekt oder eine Organisation zu spenden, ist heutzutage keine Selbstverständlichkeit mehr. Die Teuerung macht vielen Konsumentinnen und Konsumenten zu schaffen, man muss sich die Ausgaben oftmals genau einteilen.

Wir können Ihnen versichern, dass wir mit grosser Sorgfalt und Bedacht mit Spendengeldern umgehen und uns Transparenz und die finanzielle Stabilität sehr wichtig sind. In finanziellen Angelegenheiten arbeiten wir bei KAGfreiland nach dem Sechs-Augen-Prinzip: KAGfreiland, externer Treuhänder und unabhängige Revisionsgesellschaft. Unsere Quartalsabschlüsse, unser Jahresabschluss und unsere Jahresrechnung werden jeweils von einem Treuhändbüro erstellt. Diese werden daraufhin dem Vorstand von KAGfreiland vorgelegt und genehmigt. Eine unabhängige Revisionsgesellschaft revidiert resp. kontrolliert jährlich den Jahresabschluss und die Jahresrechnung.

Die verabschiedeten Jahresberichte und die Jahresrechnungen mit dem dazugehörigen Revisionsbericht publizieren wir jeweils im Frühling auf unserer Homepage. Wir freuen uns, dass auch der Jahresabschluss 2023 positiv ausfällt.

In der Vergangenheit wurde einiges erreicht für den Schutz und die artgerechte Haltung von Nutztieren in der Schweiz. Aber es liegt noch viel Arbeit vor uns. Wir werden uns auch in diesem Jahr konsequent für die artgerechte Haltung von Nutztieren einsetzen. Ohne Ihren Support könnten wir diese Arbeit zum Wohle der Nutztiere aber nicht machen.

Ich danke Ihnen daher herzlich für Ihre Treue!

Herzliche Grüsse

**Beat Schumacher,**  
Geschäftsleiter KAGfreiland



# HOFSCHLACHTUNG VON GEFLÜGEL

Mit einem gemeinsamen Projekt fördern *KAGfreiland* und das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) schonende Schlachtmethoden für Geflügel

■ *Sarah Haug*

**Die Hofschlachtung von Geflügel ist in der Schweiz noch eher unbekannt. Sie bietet allerdings die Möglichkeit, den Stress für die Tiere vor der Schlachtung zu reduzieren. Mit dem neuen Projekt soll sich die Hofschlachtung für Geflügel in der Schweiz etablieren.**

Geflügel wie Legehennen, Mastpoulets oder Bruderhähne, welche geschlachtet werden, durchlaufen mehrere Etappen bis zur Schlachtung. Dazu gehören das Ausstallen der Tiere sowie das Verladen auf den LKW und der Transport zum Schlachtbetrieb. Diese Vorgänge verursachen Stress bei den Tieren. Die mobile Geflügelschlachtung bietet Landwirtschaftsbetrieben die Möglichkeit, ihre Tiere auf dem Hof zu schlachten. Der Transport fällt weg und der Stress kann reduziert werden.

## Der Weg zum Schlachtbetrieb

Bei der konventionellen Schlachtung werden die Hühner in gestapelten Kisten mit einem LKW zum Schlachtbetrieb transportiert. Dazu werden die Tiere beim Ausstallen eingefangen und in die Transportkisten gepackt. In eine Kiste dürfen gemäss Tierschutzverordnung je nach Gewicht bis zu 18 Tiere gepackt werden. Da es in der Schweiz nur wenige Schlachtbetriebe für Geflügel gibt, müssen die Hühner oft über lange Strecken transportiert werden. Während dem Transport sind die Tiere mehreren Stressfaktoren wie Lärm, Erschütterung, Durchzug, Hitze oder Kälte ausgesetzt. Aufgrund von vorgeschriebenen Hygienemassnahmen erhalten die Hühner rund zehn Stunden vor dem Ausstallen kein Futter mehr. Dies verursacht zusätzlich Stress.

## Hennen-Fleisch ist nicht Poulet-Fleisch

Sobald alte Legehennen ausgedient haben, wird der Bestand durch junge Hennen ersetzt. Da Legehennen für die Produktion von Eiern gezüchtet werden, ist ihr Fleisch nicht vergleichbar mit dem herkömmlichen Poulet-Fleisch von Masthühnern und muss daher anders zubereitet werden. Legehennen werden dazu häufig zu



*In Kisten werden Legehennen zum Schlachtbetrieb transportiert (Foto STS)*

Suppenhühnern verarbeitet. Diese werden jedoch wenig konsumiert. Zudem wissen die wenigsten KonsumentInnen, dass in der Eierproduktion auch Fleisch anfällt. Aufgrund der kleinen Nachfrage für Hennen-Fleisch haben sich moderne Schlachtbetriebe nur noch auf die Zerlegung und Verarbeitung von Mastpoulets ausgerichtet. Somit haben Landwirtschaftsbetriebe nur wenig Möglichkeiten, ihre alten Hennen zu Fleisch zu verarbeiten und zu vermarkten. Ein Teil der Legehennen kann daher nicht in der Lebensmittelproduktion genutzt werden, sondern wird in der Biogasanlage verwertet.

## Mobile Geflügelschlachtung

Seit dem Jahr 2020 ist es in der Schweiz gesetzlich möglich Geflügel auf dem Hof zu schlachten. Dies geschieht durch eine mobile Schlachthanlage. Die Anlage besteht

aus einem Anhänger und enthält die gleiche Infrastruktur wie ein herkömmlicher Schlachtbetrieb. Der Dienstleister fährt mit dem Anhänger auf den Hof und schlachtet vor Ort das Geflügel fachgerecht. Für die Hofschlachtung werden die Tiere nur noch vom Stall zum Anhänger gebracht. Der Transport quer durch die Schweiz und die Wartezeiten im Schlachtbetrieb fallen weg. So können GeflügelhalterInnen sicherstellen, dass ihre Tiere schonend geschlachtet werden. Insbesondere für Betriebe, welche bisher ihre alten Legehennen aufgrund von fehlenden Schlachtbetrieben nicht schlachten konnten, bietet die mobile Geflügelschlachtung neue Möglichkeiten. So können die Hennen auf dem Hof geschlachtet und ihr Fleisch verwertet werden. Aktuell bieten zwei Unternehmen in der Schweiz die Hofschlachtung mit einer mobilen Schlachtanlage an. Daher wird bisher nur ein sehr kleiner Teil der Legehennen und Mastpoulets auf dem Hof geschlachtet.



Mit der mobilen Schlachtanlage kann Geflügel fachgerecht auf dem Hof geschlachtet werden (Foto Rundumgrün GmbH)

### Das neue Projekt von KAGfreiland und FiBL

Die Hofschlachtung von Geflügel ist in der Schweiz noch ein eher unbekanntes Angebot und muss sich noch etablieren. KAGfreiland und das FiBL wollen in einem gemeinsamen Projekt diese schonende Schlachtmethode untersuchen und fördern. Dazu werden sowohl mobile als auch nicht-mobile Hofschlachtungsmethoden wissenschaftlich evaluiert. Der Fokus liegt dabei auf Stressfaktoren. Anhand der Auswertungen werden allenfalls die Schlachtprozesse optimiert und damit das Tierwohl verbessert.

Weiter soll auch das Tierwohl während des Ausstallens gefördert werden. Dazu werden schonende Ausstallmethoden gemeinsam mit LandwirtInnen erarbeitet. Die Methoden werden schliesslich in der Praxis getestet. Die optimierten Methoden sollen helfen, den Stress beim Ausstallen zu verbessern. Nur wenn der Absatz und eine Nachfrage für das Fleisch vorhanden sind, kann vermehrt Geflügel hofgeschlachtet werden. Daher werden im Projekt mögliche Absatzkanäle aufgebaut, um die Vermarktung von Geflügelfleisch aus Hofschlachtung zu fördern. Der Absatz von Hennen-Fleisch wird ebenfalls unterstützt, damit mehr Legehennen hofgeschlachtet und als Nahrungsmittel verwertet werden können. Zudem werden KonsumentInnen durch Öffentlichkeitsarbeit über diese stressarme Schlachtmethode und deren Vorteile aufgeklärt. Die gewonnen Erkenntnisse aus dem Projekt werden unter LandwirtInnen und MetzgerInnen geteilt, damit sich die Hofschlachtung von Geflügel in der Schweiz verbreiten kann. KAGfreiland ist überzeugt, dass mit dem Projekt ein bedeutender Mehrwert für das Tierwohl geschaffen wird. ■

## Unterwegs mit dem Geflügelschlachtmobil

Interview ■ *Simone Steiner*

**Seit letzten September sind Marcel Lusti, Inhaber der Firma Rundumgrün GmbH und sein Mitarbeiter Robin Zimmer in elf Deutschschweizer Kantonen mit dem Geflügelschlachtmobil unterwegs, um direkt auf dem Hof zu schlachten.**

Marcel Lusti ist Pächter des Bio-Betriebs Leimbihof in Zürich mit 1000 Legehennen und 45 Milchkühen. Anstatt die ausgedienten Legehennen zu entsorgen, liess er sie immer schlachten um das Fleisch zu verwerten. Er sieht Potenzial im

Legehennen-Fleisch und auch die Nachfrage danach sei durchaus da. Sein Mitarbeiter Robin Zimmer ist Inhaber der deutschen Firma MZM (ehemals Rowa), welche Geflügelschlachtmobile vertreibt. Mit seiner Firma Rundumgrün GmbH hat



Marcel Lusti die Schweizer Generalvertretung dieser Firma, hat ein eigenes Schlachtmobil und die beiden sind nun regelmässig unterwegs um Geflügel direkt auf dem Hof zu schlachten. Zwei Drittel der hofgeschlachteten Hühner sind Legehennen, ein Drittel Mastpoulets.

### Marcel Lusti, wie läuft eine solche Hofschlachtung vom Geflügel genau ab?

Mit unserem Geflügelschlachtmobil können wir bis 700 Hühner am Tag schlachten. Auf dem Hof brauchen wir eine gerade Fläche fürs Schlachtmobil, Wasser und zwei Stromanschlüsse. Wir kommen morgens auf dem Hof an und richten uns ein. Die Transportkisten für die Hühner bringen wir mit. Der Bauer und ein bis zwei Helfer sammeln die Hühner ein, aber nicht alle zusammen, sondern nur immer ein paar aufs Mal. So entstehen für die Hühner, anders als bei der normalen Ausstellung, keine langen Wartezeiten in der engen Transportkiste. Danach wird das Huhn betäubt und es folgt



Marcel Lusti und Robin Zimmer (v.l.n.r.)  
im Geflügelschlachtmobil (Foto Rundumgrün GmbH)

der Entblutungsschnitt. Nach dem Ausbluten kommt das tote Huhn in einen Rotationsbrühkessel mit 63 Grad warmen Wasser, damit sich die Federn besser lösen. Die nächste Station ist die Rupfmaschine, dort lösen sich die Federn ganz ab. Das Huhn ist danach sauber und federlos.

Unser Schlachtmobil hat zwei Räume. Im zweiten Raum, dem Hygieneraum, wird der Kopf entfernt, der Schlachtkörper eröffnet, ausgeweidet, ausgewaschen und abgetropft. Wenige Minuten später kommen immer zehn Schlachtkörper zusammen in einer Metzgerkiste in unser Kühllauto zum Auskühlen. Wenn dann alle Schlachtkörper kalt sind, werden sie entweder vom Bauer selber weiterverarbeitet oder zu einem Metzger gebracht.

### Aus welchen Gründen entscheiden sich Landwirtschaftsbetriebe für die mobile Geflügelschlachtung?

Tendenziell sind es Betriebe, welche jetzt schon Direktvermarktung betreiben. So spart sich der Bauer den Weg zum Schlachtbetrieb. Hauptsächlich geht es aber ums Tierwohl, es sind ethische Gründe: man will dem Tier den Transport ersparen und ausgediente Legehennen nicht entsorgen, sondern ihr Fleisch verwerten. Zudem kann so der Bauer sicher sein, dass er das Fleisch seiner eigenen Tiere wiedererhält.

### Welche Kosten entstehen für einen Betrieb, wenn sie euch für die mobile Hühnerschlachtung engagieren?

Das Schlachten des Huhns kostet Fr. 4.50, das Poulet Fr. 3.60. Das ist zirka 1 bis 1.50 Franken mehr pro Huhn als im Schlachtbetrieb. Es ist immer gleich teuer, egal ob wir 100 oder 1000 Hühner vor Ort schlachten. Dazu kommen noch die Anfahrtskilometer und eine Waschpauschale von 200 Franken.



Innenraum des Geflügelschlachtmobils  
(Foto Rundumgrün GmbH)

### Was braucht es für eine Ausbildung, um mobile Hühnerschlachtungen durchführen zu können?

#### Könnte das theoretisch jeder Landwirt selber machen?

Ja, wir mussten einen Kurs beim Aviforum (übers Hühner-Töten) absolvieren sowie einen zusätzlichen zweitägigen Theoriekurs und 20 Stunden Praxiserfahrung sammeln in einem Geflügelschlachtbetrieb. Theoretisch könnte jeder Landwirt diese Ausbildung machen. Mobile Geflügelschlachtung darf man nur mit Bewilligung vom Kanton durchführen, die Bewilligung läuft über das Schlachtmobil.

### Was braucht es, damit noch mehr Betriebe auf die mobile Geflügelschlachtung umstellen?

Die Einsicht, dass das Suppenhuhn resp. die Legehennen Potenzial hat und die Nachfrage durchaus da ist. Es macht Sinn, Althennen in die menschliche Ernährung miteinzubauen anstatt sie zu vergasen. Viele LandwirtInnen teilen unterdessen diese Ansicht. Die Nachfrage nach der mobilen Geflügelschlachtung auf dem Hof wird immer grösser. ■



# BACK TO THE ROOTS ...

«Huhn + Hahn» soll dem Zweinutzungshuhn wieder Aufschwung verleihen ■ *Simone Steiner*

**Eier und Fleisch vom selben Huhn!** Die Köchin Anna Pearson ist überzeugt, dass das Zweinutzungshuhn wieder salonfähig sein muss. Die Kochbuchautorin hat deshalb die Plattform «Huhnundhahn.ch» lanciert. *KAGfreiland* beteiligt sich an ihrem Projekt.



Anna Pearson möchte das Zweinutzungshuhn wieder salonfähig machen (Foto Catherine Pearson)

Was in der heutigen Geflügelindustrie die ganz grosse Ausnahme ist, war Anfang des letzten Jahrhunderts noch vollkommen normal: Die Hennen legten erst ihre Eier – später, wenn sie nicht mehr so legeföhlig waren – wurde ihr Fleisch verwertet. Auch ihre Brüder, die Hähne, wurden für ihr Fleisch geschlachtet. Die heutige Geflügelproduktion wurde an die Bedürfnisse der auf Massentierhaltung basierenden industrialisierten Landwirtschaft angepasst. Für die Eier- und Poulet-Produktion werden zwei verschiedene Hühnerlinien, sogenannte Hybriden, genutzt: Legehennen legen innert kurzer Zeit so viele Eier wie möglich, bevor sie

nach rund einem Jahr meistens in der Biogasanlage landen. Und Masthühner müssen in kürzester Zeit extrem viel Fleisch ansetzen, um nach wenigen Lebenswochen als Poulet auf dem Teller zu landen. Die Brüder der Legehennen dürfen in der Regel nicht mal eine kurze Zeit leben, sie werden gleich nach dem Schlüpfen getötet. Immerhin: Bio Suisse will ab 2026 aus dem Küentöten aussteigen und dabei auf das Zweinutzungshuhn und/oder auf den Bruderhahn setzen.

## Kochen mit Zweinutzungshuhn

Im Zweinutzungshuhn sieht auch die Köchin Anna Pearson grosses Potenzial: «Das Zweinutzungshuhn aus ökologischer Zucht geht die eigentliche Ursache der Probleme in der Geflügelproduktion an: die Hühnerrasse», so Anna Pearson. Eine ganzheitlich nachhaltigere Eier- und Poulet-Produktion – also eine, die gleichzeitig tiergerecht und möglichst ökologisch und sozial gerecht ist – sei nur mit robusten Hühnern möglich. Anna Pearson möchte wegkommen von der industrialisierten Hochleistungs-Hühnerzucht und hofft, dass sich allgemein der Konsum von Geflügelprodukten reduziert. Die Konsumentinnen und Konsumenten sollten sich der Natur anpassen, nicht umgekehrt.

Die Kochbuchautorin hat deshalb letztes Jahr nach einem erfolgreichen Crowdfunding die Plattform «Huhn + Hahn» gegründet. Neben der Aufklärung über die Geflügelproduktion und die Vorteile von

Zweinutzungshühnern, sind auf der Webseite auch Tipps und Tricks zur Zubereitung von Fleisch von Zweinutzungshühnern zu finden. Denn das Kochen mit Zweinutzungsgeflügel unterscheidet sich von der herkömmlichen Pouletfleisch-Zubereitung. «Zweinutzungshähne sind aufgrund ihres langsameren Wachstums zum Zeitpunkt der Schlachtung mindestens vier Mal so alt wie konventionelle Masthühner und doppelt so alt wie Bio-Masthühner. Ihr Schenkelfleisch hat deshalb eine etwas festere Konsistenz und kann nicht genau gleich zubereitet werden», erklärt die Köchin.

Weiter sind auf der Plattform Bezugsquellen von Zweinutzungsgeflügel aufgelistet. Und natürlich viele feine Rezepte, die speziell an das Fleisch von Zweinutzungshühnern angepasst sind. *KAGfreiland* unterstützt diese Plattform finanziell und aktiv und hilft mit, Betriebe zu motivieren auf Zweinutzungshühner umzusteigen. Ebenfalls bietet *KAGfreiland* den Produzenten bei der Vermarktung von Zweinutzungshühner-Produkten ihre Mithilfe an. ■

## Weitere Infos über das Projekt

«Huhn + Hahn»:

[www.huhnundhahn.ch](http://www.huhnundhahn.ch)

[www.kagfreiland.ch/projekte/huhn-hahn-laufend](http://www.kagfreiland.ch/projekte/huhn-hahn-laufend)

## Projekt Lebwohl

Weitere Betriebe haben die Hoftötung eingeführt ■ *Sarah Haug*

Im Jahr 2023 konnten etliche Betriebe für das Projekt akquiriert werden. Bewilligungsgesuche wurden eingereicht und weitere Betriebe haben mit den Probeschlachtungen begonnen.

Mit dem Projekt Lebwohl soll die Praxis der Hoftötung weiterverbreitet und Lebendtiertransporte reduziert werden. Dazu unterstützt *KAGfreiland* interessierte Betriebe beim Einstieg in die Hoftötung.

Im Jahr 2023 konnten 15 Betriebe für das Projekt akquiriert werden. Die Betriebe wurden von *KAGfreiland* beraten und unterstützt. Diese Unterstützung erfolgte in Form von administrativer Hilfe beim Ausfüllen der Bewilligungsgesuche sowie die Vermittlung der Betriebe zu Dienstleistern und Schlachtbetrieben. Sieben Betriebe konnten bisher das Bewilligungsgesuch für die Hoftötung einreichen. Davon haben bereits vier Betriebe die provisorische Bewilligung erhalten und befinden sich zurzeit in den Probeschlachtungen. *KAGfreiland* wird die Betriebe auch finanziell unterstützen, indem die anfallenden Kosten

des kantonalen Veterinäramts während den Probeschlachtungen übernommen werden. Die restlichen Betriebe sind noch in der Vorbereitungsphase. Diese Betriebe sind noch in Abklärungen oder müssen noch die notwendige Infrastruktur für die Hoftötung anschaffen. Sobald alles geregelt ist, kann *KAGfreiland* auch für diese Betriebe das Bewilligungsgesuch einreichen.



Ab 1. Februar 2024 gilt neu eine Zeitspanne von 90 Minuten von der Hoftötung bis zur Verarbeitung im Schlachtbetrieb. Bisher waren gesetzlich nur 45 Minuten erlaubt. Viele Betriebe hatten daher nicht die Möglichkeit Hoftötung zu betreiben, da sich kein Schlachtlokal in unmittelbarer Nähe befand. Durch die Verdoppelung dieser Zeitspanne rechnet *KAGfreiland* damit, dass im laufenden Jahr viele zusätzliche Betriebe für die Hoftötung akquiriert werden können. ■



## Projekt Zuhause gross werden

Mehrere Betriebe tränken ihre Kälber zuhause ab ■ *Chiara Augsburg*

Nachdem 2022 vor allem Öffentlichkeitsarbeit und Sensibilisierung über das Thema im Vordergrund stand, konnte man im Jahr 2023 erste Betriebe für das Projekt gewinnen.

Das Projekt «Zuhause gross werden» hat das Ziel, dass Kälber nicht wie üblich im Alter von einem Monat den Betrieb wechseln, sondern vier Monate lang auf ihrem Geburtsbetrieb bleiben und dort abgetränkt werden. So kann der Antibiotika-Einsatz massiv reduziert werden.

In diversen Fachzeitschriften und in den sozialen Medien wurde das Projektthema aufgegriffen und ausführlich über die Kälbergesundheit berichtet. Als Echo der Artikel meldeten sich jeweils interessierte Betriebsleiter, um mehr über das Projekt und die Unterstützungsform von *KAGfreiland* zu erfahren. Angesichts der geografischen Aufteilung zwischen den Projektpartnern meldeten sich Betriebe aus den Innerschweizer Kantonen Luzern, Schwyz, Obwalden, Nidwalden und Uri bei Bio Luzern. Betriebe aus den restlichen Kantonen der Schweiz kommen in den Genuss der Unterstützung von *KAGfreiland*. So haben sich Betriebsleiter aus den Kantonen Aargau, Zürich, Thurgau, Bern, Genf und Tessin bei uns gemeldet.



Nicht alle interessierten Betriebe erfüllen die Voraussetzungen für die Projektteilnahme, wie zum Beispiel die Bio-Zertifizierung, die Anerkennung als KGD-Geburtsbetrieb (Kälbergesundheitsdienst) oder den Kontakt zu einem Partner-Weidemastbetrieb.

So kommt es, dass per 31. Dezember 2023 ein Betrieb bereits vom finanziellen Unterstützungsbeitrag profitieren konnte. Ein weiterer Betrieb erhielt die Anerkennung als KGD-Geburtsbetrieb und beschäftigt sich nun mit den notwendigen Infrastrukturanpassungen für die Kälberhaltung. Auf zwei Betrieben konnte eine vorgängige Beratung durchgeführt werden und weitere zwei Betriebe beschäftigen sich mit Anpassungen im Stall und wollen anschliessend am Projekt teilnehmen. ■



# EIN BLICK HINTER DIE STALLTÜREN

Mit regelmässigen Webinaren klärt *KAGfreiland* über die Nutztierhaltung in der Schweiz auf ■ *Chiara Augsburg*

**Mit den kostenlosen Webinaren bieten wir der Bevölkerung die Möglichkeit, ihr Wissen über die Schweizer Nutztierhaltung und damit den Hintergründen von tierischen Produkten zu vertiefen und gleichzeitig einen umfassenderen Blick auf die Auswirkungen ihres Konsumverhaltens zu erhalten.**

Die Vision von *KAGfreiland* beinhaltet neben der artgerechten Haltung von Nutztieren mit täglichem Zugang zu Weide und Auslauf auch einen massvollen Konsum von tierischen Produkten. Unsere Webinare zielen darauf ab, eine höhere Wertschätzung für tierische Produkte aus artgerechter Haltung zu schaffen. Wir erwarten, dass eine gesteigerte Wertschätzung zu einem verantwortungsbewussteren Konsum von tierischen Produkten führen wird, wodurch die Nachfrage nach qualitativ hochwertigen, nachhaltig produzierten Lebensmitteln steigt.

Das Wohlergehen der Tiere steht im Mittelpunkt einer nachhaltigen Gesellschaft. Verbesserungen in diesem Bereich sind von entscheidender Bedeutung, um ein Gleichgewicht zwischen Mensch, Tier und Umwelt zu schaffen.

## Rückblick auf das erste Webinar

Im ersten Webinar vom 24. Januar lag der Fokus auf einer Einführung in die Thematik Tierwohl und Nutztierhaltung. Die Definitionen von den Begriffen Nutztier und Tierwohl wurden vorgestellt und erläutert, wie sich diese Konzepte im Wandel der Zeit entwickelt haben. Ein Nutztier kann zu verschiedenen Zwecken und in verschiedenen Formen genutzt werden. In den Webinaren geht es nur um die Nutzung als Nahrungslieferant.

Tierwohl kann unterschiedlich definiert werden und hat sich im Laufe der Zeit verändert. Wo früher der Fokus noch stark auf dem Schutz von Tieren gelegen hat, wird heute auf das Tierwohl geachtet. Das Tierwohl findet sich in vielen verschiedenen Gesetzen und Verordnungen wieder, mit dem Hauptziel die Würde und das Wohlergehen von Tieren zu schützen.

Wie lange leben die verschiedenen Nutztiere und welche Gründe gibt es für die entsprechenden Lebensdauer? Können Legehennen auch als Pouletfleisch konsumiert werden? Wie unterscheidet sich die Haltung von Zucht- und Mastschweinen? Diese und weitere Fragen konnten im ersten Webinar zur Einführung in das Tierwohl und die Nutztierhaltung in der Schweiz beantwortet werden.

Wenige Franken machen viel aus für ein Tier. Labelprodukte kosten etwas mehr, aber mit den Erkenntnissen aus dem ersten Webinar können die Teilnehmenden nun etwas besser nachvollziehen, weshalb dem so ist. Für das jeweilige Tier ist die Lebenswelt eine andere, ob es in einem konventionellen oder einem Label-Stall gehalten wurde. Wir, als konsumierende Gesellschaft, haben Einfluss auf die Produktion von Lebensmitteln. Nehmen wir also unsere Verantwortung wahr.







Doch Rinder werden nicht nur zur Milchgewinnung gehalten. Auch die Rindfleischproduktion wird genauer angeschaut. Im dritten Webinar geht es um die Haltung von Mastkälbern, Mastmunis, Ochsen und Mutterkühen. Wie kommt es, dass es Zweinutzungs- oder sogar Dreinutzungskühe gibt? Wie wirkt sich die Rindfleischproduktion auf das Klima aus? Auch in diesem Webinar wird ein Landwirt Ihnen einen Blick hinter die Stalltüren gewähren. Merken Sie sich den 4. September schon vor!

#### Ausblick auf nächste Webinare

Das zweite Webinar widmet sich der Milchviehhaltung, dem wichtigsten Produktionszweig in der Tierwirtschaft und findet am **Mittwoch, 29. Mai 2024, um 19.30 Uhr** statt.

Die Milchproduktion ist für viele Menschen der Inbegriff von landwirtschaftlicher Tätigkeit. Obwohl in der Werbung oft anders dargestellt, leben weitaus nicht alle Kühe in der Schweiz mit Hörnern auf der Weide. Über 40 Prozent der Milchkühe leben in einem Anbindestall. Wie

das aussieht, was das für das Tierwohl bedeutet und welche Berechtigung ein Anbindestall hat, wird im Webinar erklärt. Was macht eine Kuh zu einer Milchkuh und wie viel Milch gibt eine durchschnittliche Schweizer Milchkuh? Wie verläuft ein typisches Leben einer Milchkuh und mit welchen Herausforderungen haben Schweizer Milchbauern zu kämpfen? Diese und weitere Fragen werden ebenfalls im Webinar aufgegriffen. Zudem wird es einen Einblick hinter die Stalltür eines Landwirts geben.

Wussten Sie, dass in der Schweiz der Pro-Kopf-Konsum von Schweinefleisch am höchsten ist? Es leben über 1.3 Millionen Schweine in der Schweiz und dennoch haben viele Leute noch nie ein Mastschwein zu Gesicht bekommen. Woran liegt das und wie sehen Schweineställe eigentlich aus? Diese und weitere Fragen werden im Webinar über die Schweinehaltung am 27. November beantwortet. ■

**Neugierig auf unser nächstes Webinar am 29. Mai 2024, um 19.30 Uhr?**

Dann gleich anmelden:



[www.kagfreiland.ch/projekte/webinar-ein-blick-hinter-die-stalltuere-laufend/](http://www.kagfreiland.ch/projekte/webinar-ein-blick-hinter-die-stalltuere-laufend/)

**Webinar**  
Ein Blick hinter die Stalltüren

Mittwoch, 29. Mai 2024, 19.30 Uhr

**Jetzt anmelden!**

**KAG freiland**  
für Kalb, Schwein, Huhn & Co.

# DER KAMPF GEHT WEITER

Die «Allianz gegen Massentierhaltung» will weg von der industriellen Tierproduktion ■ *Simone Steiner*

Vor rund anderthalb Jahren, im September 2022, ist die «Initiative gegen Massentierhaltung» an der Urne deutlich gescheitert. Für die Initianten und unterstützenden Organisationen kein Grund, die heutigen Missstände in der industriellen Tierproduktion deshalb einfach hinzunehmen. Sie kämpfen weiter gegen die Massentierhaltung an.

Wenige Monate nachdem die Abstimmung über die «Initiative gegen Massentierhaltung» abgelehnt wurde, gründeten die Initianten die «Allianz gegen Massentierhaltung». Denn viele Fragen rund um die Ernährung und die Schweizer Landwirtschaft – insbesondere im Bereich der Tierhaltung – sind ungelöst und bleiben hochaktuell. Mehr noch: Die Dringlichkeit des Problems «Massentierhaltung» nimmt weiter zu. Die Mehrheitsverhältnisse im neu gewählten Parlament erlauben es den relevanten Stakeholdern nicht, dem Thema ausreichend politisches Gewicht zu geben. Ebenso fehlte bisher die Vernetzung unter den diversen Organisationen. Hier setzt die «Allianz gegen Massentierhaltung» an. Die Allianz soll die Koordination und den Informationsfluss zwischen den Organisationen, die sich für die Initiative gegen Massentierhaltung eingesetzt haben, langfristig sicherstellen und künftigen politischen Vorhaben ein möglichst breites Fundament ermöglichen. *KAGfreiland* ist Mitglied bei der «Allianz gegen Massentierhaltung» ebenso wie Demeter, Tier im Recht, Tier im Fokus, ProTier, Animal Rights Switzerland, die Vegane Gesellschaft Schweiz und der Zürcher Tierschutz. Die Trägerorganisationen sind Sentience, Vier Pfoten und Greenpeace.

## Systemwandel wird angestrebt

All diese Organisationen tauschen sich regelmässig untereinander aus. Zudem werden in Arbeitsgruppen konkrete Lösungen erarbeitet wie die Transformation des Ernährungssystems – weg von der industriellen Tierproduktion und hin zu einer tierfreundlichen und bodenbewirtschaftenden Landwirtschaft – gelingen kann. Dies mit Fokus auf die Politik, den Handel und die Landwirtschaft selber.



Treffen der Allianz-Organisationen: die «Allianz gegen Massentierhaltung» setzt sich für eine tierfreundliche und nachhaltige Landwirtschaft ein. (zvg)

«Dieser Wandel geschieht natürlich nicht von heute auf morgen,» erklärt Philipp Ryf, Geschäftsleiter der «Allianz gegen Massentierhaltung». «Nur wenn es uns gelingt, eine breite Allianz aufzubauen, können wir denjenigen Kräften, die von der zunehmenden Industrialisierung der Landwirtschaft profitieren, die Stirn bieten.» In einem zweiten Schritt gelte es die verschiedenen Stakeholder im System zu überzeugen, dass eine nachhaltige und tierfreundliche Landwirtschaft langfristig auch in ihrem Interesse ist. «Die Gesellschaft akzeptiert Massentierhaltung immer weniger und unsere Umwelt verträgt keine bodenunabhängige Landwirtschaft mehr mit über einer Million Tonnen Futtermittelimporten pro Jahr», sagt Ryf.

Kurzfristig möchte die Allianz die heutigen Negativtendenzen bremsen und progressive Kräfte im System stärken. Das heisst: Kein weiterer Ausbau der komplett bodenunabhängigen Geflügelmast, Restriktionen bei den Zuchttrassen, mehr Tierwohlbeiträge (BTS/RAUS) auf der einen Seite sowie auf der anderen Seite die Förderung pflanzlicher Proteine (zum Beispiel einheimische Hülsenfrüchte) und hochwertiger Labelprodukte. Innerhalb der Arbeitsgruppen plant die «Allianz gegen Massentierhaltung» die ersten Projekte auszuarbeiten, wie zum Beispiel eine gemeinsame Kampagne, welche auf Grossverteiler abzielt oder auch gemeinsame politische Vorstösse. ■



# Volksinitiativen fürs Tierwohl

■ *Simone Steiner*



**Sowohl die Feuerwerks-Initiative als auch die Stopfleber- und Pelz-initiativen wurden gegen Ende des vergangenen Jahres eingereicht. KAGfreiland unterstützt alle drei Initiativen.**

Die Feuerwerks-Knallerei an Silvester und am 1. August versetzt viele Haus, Wild- und auch Nutztiere in Angst und Schrecken. Auch der Abfall, der Feuerwerk hinterlässt, ist eine grosse Gefahr für Nutztiere. Die teils scharfkantigen Raketenreste oder Rückstände aus anderen pyrotechnischen Gegenständen sind auf Wiesen, Weiden und Feldern schwer zu finden. Gelangen diese ins Futter oder werden von den Tieren beim Weidegang gefressen, können sie zu Verletzungen, Krankheiten oder gar zum Tod führen. Die Initiative will den Verkauf und das Abbrennen von lautem Feuerwerk für Private einschränken. Professionelle Grossfeuerwerke an öffentlichen Veranstaltungen bleiben weiterhin erlaubt. Mit

rund 137'000 gültigen Unterschriften wurde die Initiative für gültig erklärt. Weit über 100'000 Unterschriften haben auch die Initianten der Stopfleber- und Pelzinitiativen eingereicht. Die Produktion von Stopfleber, der sogenannten Foie gras, ist in der Schweiz wegen des grossen Leidens, welches den Gänsen und Enten beim Mästen zugefügt wird, verboten. Die Initiative will nun auch den Import solcher Produkte verbieten. Ein generelles Einfuhrverbot von Pelz und Pelzprodukten fordert die Pelz-Initiative, da weltweit jährlich rund 100 Millionen Tiere wie Nerze, Füchse, Waschbären und Chinchillas wegen ihres Pelzes getötet werden.

**Bis zur Abstimmung dauert es noch einige Jahre**

Nun ist der Bundesrat an der Reihe: er hat ab Einreichung der Initiativen zwölf Monate Zeit um entsprechende Botschaften auszuarbeiten. In einer Botschaft beantragt der Bundesrat dem Parlament, dem Volk die

Annahme oder Ablehnung einer Initiative zu empfehlen. Will der Bundesrat der Initiative einen direkten Gegenterwurf oder einen indirekten Gegenterwurf gegenüberstellen, so hat er für die Botschaft sogar 18 Monate Zeit. Danach beraten National- und Ständerat über die Volksinitiativen. Das Parlament fasst seinen Beschluss innert 30 Monaten nach Einreichung der Initiativen. Im Falle eines Gegenterwurfs oder Gegenvorschlags entscheidet es innert 42 Monaten. Die Volksabstimmungen müssen dann spätestens zehn Monate nach dem Beschluss des Parlaments stattfinden. In Jahren mit eidgenössischen Wahlen kann diese Frist 16 Monate betragen. Bei der Initiative gegen Massentierhaltung sind von der Einreichung der Unterschriften bis zur Volksabstimmung rund vier Jahre vergangen. Es ist daher zu erwarten, dass die Abstimmungen über die Feuerwerksinitiative sowie die Stopfleber- und Pelzinitiative frühestens in den Jahren 2026 bis 2028 an die Urne kommen. ■

## Einladung

### KAGfreiland-Generalversammlung

Wir laden Sie herzlich zur KAGfreiland-Generalversammlung am Samstag, 8. Juni 2024 in Aarau im Gasthof Schützen ein. Nach der Begrüssung mit Kaffee und Gipfeli werden wir Sie über das vergangene Geschäftsjahr 2023 und das laufende Jahr informieren.

Auch dieses Jahr besteht die Möglichkeit, nach der ordentlichen GV bei einem gemeinsamen Mittagessen das KAGfreiland-Team kennenzulernen, Inputs zu geben und sich mit anderen Mitgliedern auszutauschen. Eingeladen sind alle Unterstützer und Mitglieder von KAGfreiland sowie alle interessierten Personen. Stimmberechtigt ist jede Person, die den Jahresbeitrag 2024 von 60 Franken einbezahlt hat. Wir freuen uns auf einen spannenden Tag, auf rege Teilnahme und interessante Diskussionen. Weitere Infos rund um die GV finden Sie auf unserer Homepage [www.kagfreiland.ch](http://www.kagfreiland.ch)



**Samstag,  
8. Juni 2024**

**Ort:**  
Gasthof zum Schützen,  
Schachenallee 39,  
5000 Aarau  
**Zeit:**  
9.30 bis ca. 14 Uhr

**Mittagessen:** Fr. 35.– pro Person inkl. Wasser und Kaffee, exkl. Süssgetränke und alkoholische Getränke.

**Anmeldungen:** Anmeldungen für die GV, bitte mit Vermerk ob mit oder ohne Mittagessen (Fleisch oder Vegi), per E-Mail an [info@kagfreiland.ch](mailto:info@kagfreiland.ch) oder telefonisch 071 222 18 18. **Anmeldeschluss ist der 26. Mai 2024.** ■



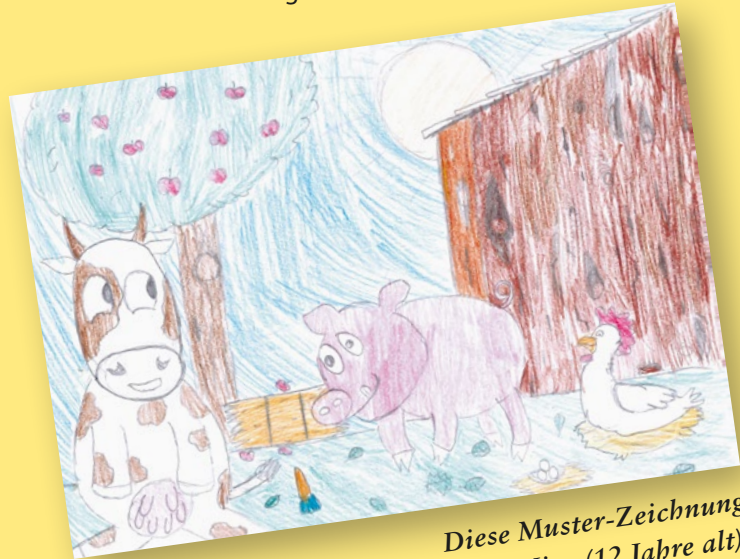
## Kleine Künstler gesucht!

Zeichnest oder malst du gerne? Dann schicke uns deine Zeichnung oder dein gemaltes Bild mit oder von Nutztieren!

Alle kleinen Künstler werden mit einem Geschenk belohnt und die Kunstwerke auf unserer Webseite [www.kagfreiland.ch/\\_metanavi/aktuelles/kinder-malwettbewerb](http://www.kagfreiland.ch/_metanavi/aktuelles/kinder-malwettbewerb) aufgeschaltet.

Jeweils eine Kinderzeichnung veröffentlichen wir im nächsten KAGmagazin. (Die Zeichnungen werden nur mit Vorname und Alter veröffentlicht.)

Ende des Jahres verlosen wir als Hauptpreis eine Übernachtung auf einem KAGfreiland-Erlebnishof für den Künstler und dessen Familie!



Diese Muster-Zeichnung stammt von Nico (12 Jahre alt).

Schicke dein Kunstwerk an: KAGfreiland, Bachmattweg 18, 5000 Aarau oder via E-Mail [info@kagfreiland.ch](mailto:info@kagfreiland.ch). Bitte vergiss nicht, deinen Vor- und Nachnamen, deine Adresse sowie dein Alter anzugeben.

# Wir danken Ihnen herzlich, dass Sie unsere Tierwohlprojekte und unsere Aufklärungskampagnen unterstützen!

### Haben Sie Fragen zum Thema Spenden?

Rufen Sie uns an.

Online haben Sie die Möglichkeit, unter [www.kagfreiland.ch/unterstuetzung/spenden](http://www.kagfreiland.ch/unterstuetzung/spenden) für ein Projekt oder allgemein zu spenden.

**Jetzt mit TWINT spenden!**

- QR-Code mit der TWINT App scannen
- Betrag und Spende bestätigen



Oder benutzen Sie den beigefügten Einzahlungsschein.

Spendenkonto:  
IBAN CH02 0900 0000 8002 0500 5

