



Hier werden Legehennen direkt auf dem Hof geschlachtet

Töten ohne Tiertransport Die Hühner vom Hof Blum in Richterswil enden nicht im Schlachthof. Ein Schlachtmobil sorgt für ein stressfreieres, aber auch teureres Sterben vor Ort.



Robin Zimmer (links) und Hoflehrling Raphael Baschnagel bei der Arbeit auf dem Hof Blum in Samstagen.



Irina Kisseloff (Text) und
Patrick Gutenberg (Fotos)

Der Obstgarten des Hofes Blum in Samstagern ist riesig. Bäume und Wiesen erstrecken sich, so weit das Auge reicht. Das ist das Zuhause von 1400 Hühnern. Martin Blum produziert auf seinem Biohof hoch über dem Zürichsee Gemüse, Obst und Eier.

Die Hühner haben viel Platz, sowohl draussen als auch in den zwei Ställen drinnen. An diesem Morgen ist die ganze Hühnerschar des einen Stalls draussen.

Für die Hühnerschar des anderen Stalls ist Robin Zimmer von der Firma Rundumgrün mit dem Schlachtmobil vorgefahren. Diese Hühner werden hier auf dem Hof sterben, wo sie auch gelebt haben.

Bei den vierbeinigen Nutztieren gibt es diese Art der Schlachtung schon länger. Pioniere in der Schweiz waren die Küsnachter Nils Müller und Claudia Wanger vom Hof «Zur chalte Hose». Sie haben sich jahrelang dafür eingesetzt, dass diese Vorgehensweise legitimiert wird, was 2020 passiert ist.

Bauer Martin Blum vom Hof Blum hat das Schlachtmobil zum ersten Mal bestellt. Als Biobauer liege ihm das Tierwohl am Herzen: «Der lange Transport zum Schlachthof soll den Hennen erspart bleiben.»

Weniger Eier nach rund einem Jahr

270 Hennen hat Lehrling Raphael Baschnagel vor der Ankunft des Schlachtmobils behutsam in schwarze Plastikboxen, die aussehen wie Katzenreisekisten, gesetzt. Die Legehennen haben in den letzten fünfzehn Monaten praktisch jeden Tag ein Ei gelegt. Die Eier verkauft Blum in seinem Hofladen, über verschiedene Bio-

läden oder das Delikatessengeschäft Preisig in Richterswil.

Doch auch Biohühner wie jene der Familie Blum kommen nach rund eineinhalb Jahren in die sogenannte Mauser – eine Zeit von rund acht Wochen, in der sie das Gefieder wechseln und keine Eier legen.

Und egal, ob Bio- oder konventionelle Produktion: Es rechnet sich für die Produzenten nicht, die Legehennen zu behalten, bis sie wieder ihren gewohnten Eierlegerhythmus aufnehmen. In der ganzen Schweiz werden deshalb alle Tiere von Legehennenscharen nach rund einem Jahr geschlachtet und im Idealfall zu Suppenhühnern verarbeitet. Zum Teil landen sie jedoch auch in der Biogasanlage.

Vor dem Schlachter sind alle gleich

Die Biohühner erleben zwar eine artgerechtere Haltung als konventionelle Hühner, doch vor dem Schlachter sind alle gleich. Auch Biohühner werden in der Regel in Lastwagen zum Schlachthof transportiert.

Gemäss einem Bericht des Magazins von KAG Freiland, einer Organisation, die sich für die artgerechte Haltung von Nutztieren einsetzt, gibt es in der Schweiz nur wenige Schlachtbetriebe für Geflügel. Deshalb würden die Tiere oft stundenlang transportiert und seien dabei Stressfaktoren wie Lärm, Erschütterungen, Hitze und Kälte ausgesetzt.

Hier setzt die Hofschlachtung an, die früher das übliche Vorgehen war. Als die Eierproduktion industrialisiert wurde, löste jedoch das Töten in Schlachthöfen die Hofschlachtung des Geflügels ab. Nun kommt der Schlachter wieder auf den Hof –

mit dem Schlachtmobil. Darin befindet sich die für das Schlachten notwendige Infrastruktur, unter anderem die Strom-Betäubungsanlage, eine Rupfmaschine und ein Hygieneraum mit Wasserschlauch und Waschbecken.

Betäubung erfolgt durch Stromstoss

Lehrling Raphael Baschnagel hat inzwischen die Plastikboxen mit den Hennen zum Schlachtmobil gebracht. Robin Zimmer, Projektleiter Schlachtmobil bei Rundumgrün, steht im Türrahmen, beugt sich über eine Box, in der mehrere Hennen dösen. Er nimmt vorsichtig eine Henne auf seinen Arm.

Kurz darauf betäubt er das Tier im Innern des Mobils durch einen Stromstoss. Das Schlachten und Ausnehmen nimmt seinen Lauf, die Henne wird zum sogenannten Schlachtkörper. Zimmer und ein anderer Bauer aus dem Raum Freiburg, der sich bei Rundumgrün gerade in Hofschlachtung ausbilden lässt, arbeiten konzentriert, ohne Hektik und fast geräuschlos.

Ab und zu ist fließendes Wasser zu hören, wenn Robin Zimmer die Schlachtkörper mit dem Wasserschlauch auswäscht. Eine Tierärztin des kantonalen Veterinärämtes kommt vorbei und kontrolliert die hygienischen Bedingungen.

Dann werden immer zehn Schlachtkörper zusammen in eine saubere Kiste verpackt. Die Kisten werden im Kühllauto nebenan gestapelt – ein anderer Betrieb übernimmt die Verarbeitung der Legehennen zu Suppenhühnern, aber auch zu Würsten oder Chicken Nuggets.

«Wir können bis zu 500 Hühner pro Tag auf diese Weise



schlachten», sagt Robin Zimmer. Wobei das Vorgehen im Vergleich zu einem grossen Schlachthof, der bis zu 2500 Hühner pro Stunde schlachtet, für die Tiere schonender sei: «Wir betäuben jedes Huhn von Hand und sehen, ob es wirklich betäubt ist.» Er ist selbst ausgebildeter Bauer. Die Idee, eine mobile Geflügelschlachtung in der Schweiz anzubieten, kam ihm eines Nachts. «Ich konnte nicht schlafen und habe auf Youtube einen Film zum Thema Schlachtmobil gesehen.»

Schlachtmobil für die ganze Schweiz

Das war vor knapp zwei Jahren. Das Thema liess ihn nicht mehr los, und zusammen mit seinem Arbeitgeber, dem Bauern Marcel Lusti vom Zürcher Leimbihof und Inhaber von Rundumgrün, entwickelte er das Projekt. Im letzten September erhielten sie die Bewilligung für den Kanton Zürich. Inzwischen sind noch elf weitere Kantone dazugekommen, denn sie wollen ihr Schlachtmobil in der ganzen Schweiz anbieten.

Rechnet sich ihr Modell? «Ein konventioneller Schlachtbetrieb verlangt 2.60 bis 3.60 Franken pro Huhn, bei uns sind es 4.50 Franken», sagt Robin Zimmer. Die Konsumenten müssen also einiges mehr für ein Suppenhuhn bezahlen, das auf dem Hof geschlachtet wurde.

Die Nachfrage nach solchen Suppenhühnern sei jedoch da, sagt Zimmer. Das zeige sich auf dem Leimbihof von Marcel Lusti: «Er verkauft in seinem Hofladen seit 25 Jahren mit Erfolg 1000 Legehennen pro Jahr als Suppenhühner und Geschnetzeltes.»

Nach rund vier Stunden ist der erste Auftrag auf dem Hof Blum erfüllt. Robin Zimmer zieht seine weisse Metzgerschürze aus. Bauer

Martin Blum ist mit dem Ablauf zufrieden. Er kann sich vorstellen, auch nächstes Mal das Schlachtmobil kommen zu lassen.



Ein Teil der rund 1400 Biohühner des Hofes Blum.



Der erste Schritt: Durch einen Stromstoss wird die Henne betäubt.