

Stressfreie Hoftötung

«Schlachtung mit Achtung»

Gemäss Artikel 9 der Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK) müssen Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehegewild und Laufvögel grundsätzlich in bewilligten Schlachtbetrieben geschlachtet werden. Davon ausgenommen sind einzig Schlachtungen auf dem Betrieb für den Eigengebrauch des Tierhalters oder der Tierhalterin. Das bedeutet, das Fleisch darf nicht einmal kostenlos an Nachbarn oder Freunde abgegeben werden.

Hoftötung seit 2020 erlaubt

Seit 1. Juli 2020 wird das Betäuben und Entbluten von Tieren, das heisst ihre Tötung, auf dem Herkunftsbetrieb als erster Schritt der Schlachtung in der Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK; SR 817.190) geregelt. Der Schlachtbetrieb, in dem anschliessend der Schlachtvorgang vollendet wird, bleibt weiterhin im Zentrum des Schlachtprozesses.

Was gilt es zu beachten?

(die Aufzählung ist nicht abschliessend)

- Die Hoftötung ist bewilligungspflichtig. Zuständig ist das kantonale Veterinäramt.
- Zeit von der Betäubung bis zum Entbluten: max. 60 Sekunden
- Zeit vom Entblutungsschnitt bis zur Entnahme der Innereien: max. 45 Minuten
- Transport des Schlachtkörpers: in einem der EU-Hygieneverordnung entsprechenden Anhänger/Behälter.

Vorteile

- + Kein Transport
- + stressfreie Tötung
- + Bezugsperson begleitet das Tier bis am Schluss

Nachteile

- grosser administrativer Aufwand
- Hohe Kosten
- Zeitaufwand
- Einschränkung bei der Wahl des Schlachtbetriebes



Weitere Informationen

- Bericht von Marco Staub, kagfreiland: DAS TIERWOHL IM FOKUS - Hoftötung auch für Kleinwiederkäuer möglich



- Stressfreie Hof- oder Weidetötung – «Schlachtung mit Achtung»



- FIBL-Merkblatt: Hof- und Weidetötung zur Fleischgewinnung



- Betriebsportrait der Rüttmatt

