



demeter

# WEIDESCHUSS

BÖL - Seminar

**GESELLSCHAFT & POLITIK**

# **Welche Kriterien sind bei der Auswahl von Lebensmitteln entscheidend?**

**94%**

Geschmack

**74%**

umwelt-und  
ressourcenschonende Produktion  
der Lebensmittel

**72%**

ökologische Erzeugung der  
Lebensmittel

**80%**

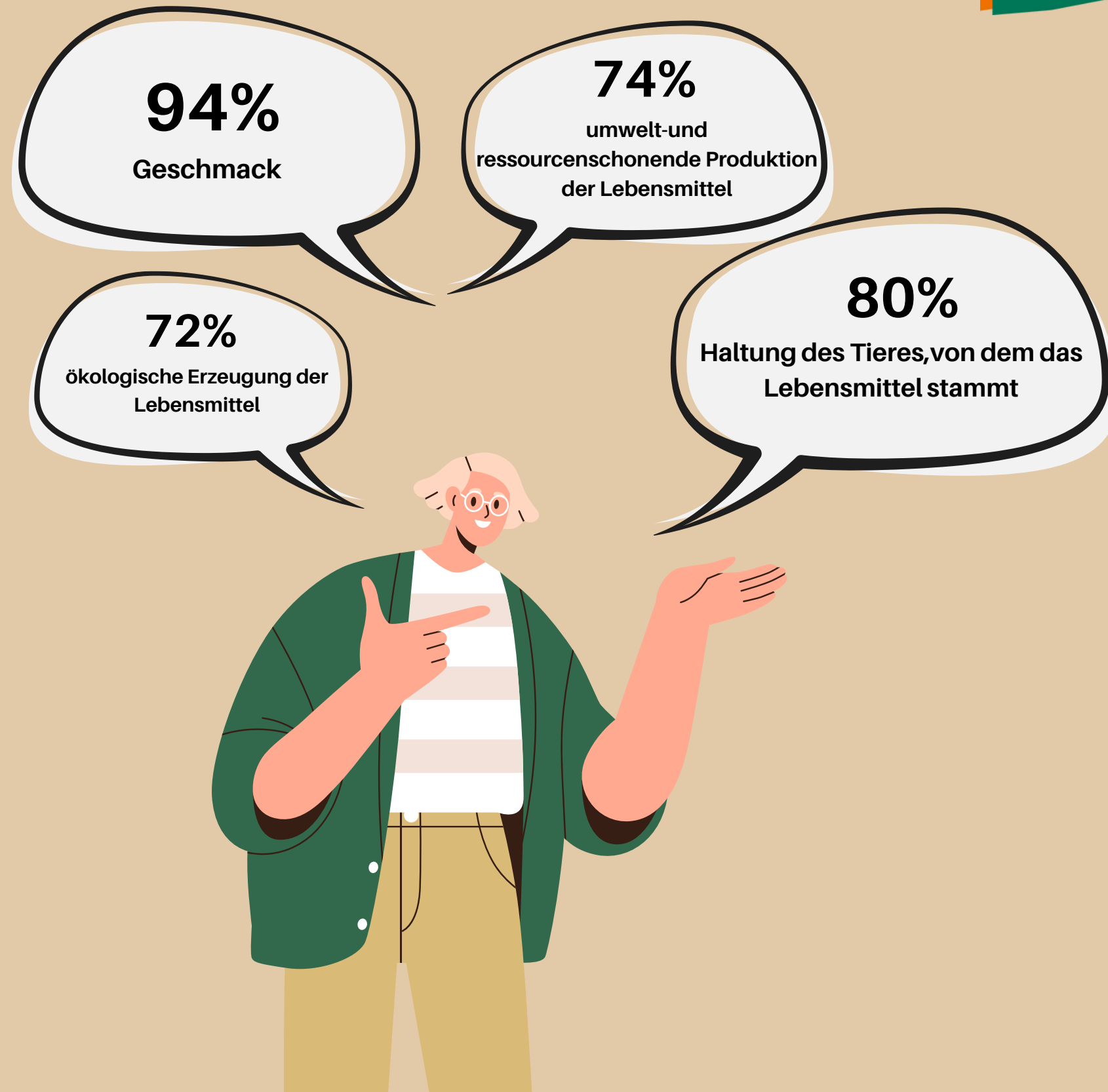
Haltung des Tieres, von dem das  
Lebensmittel stammt



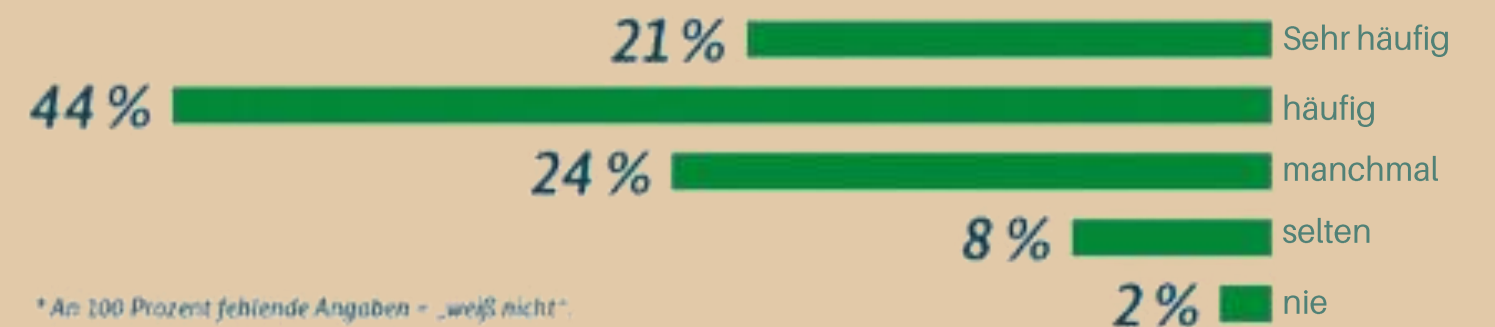
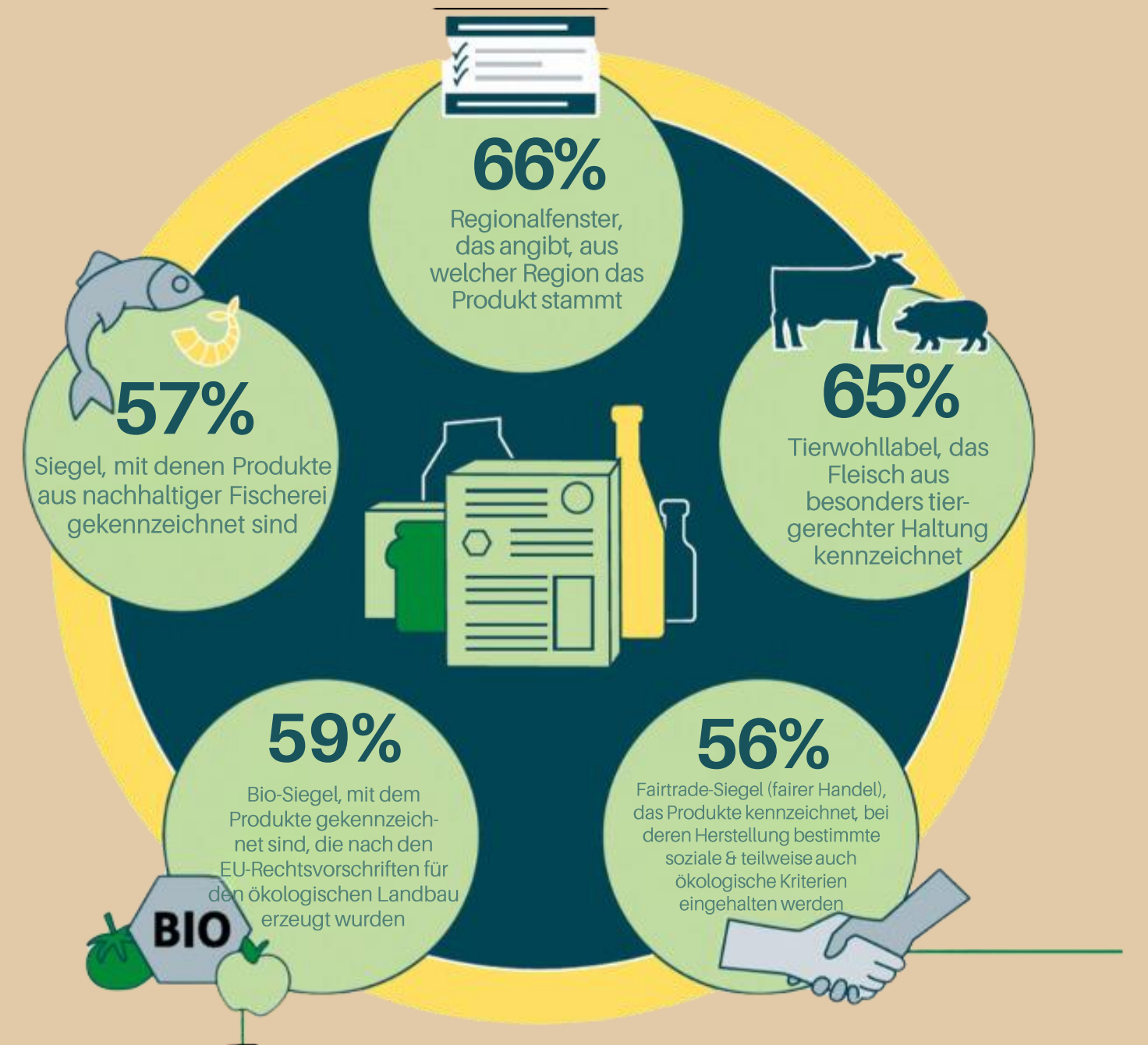
**Beim Einkauf wird vor allem  
auf folgende Siegel  
geachtet:**

in Anlehnung: BMEL-Ernährungsreport (2023), S. 13





in Anlehnung: BMEL-Ernährungsreport (2023), S. 13

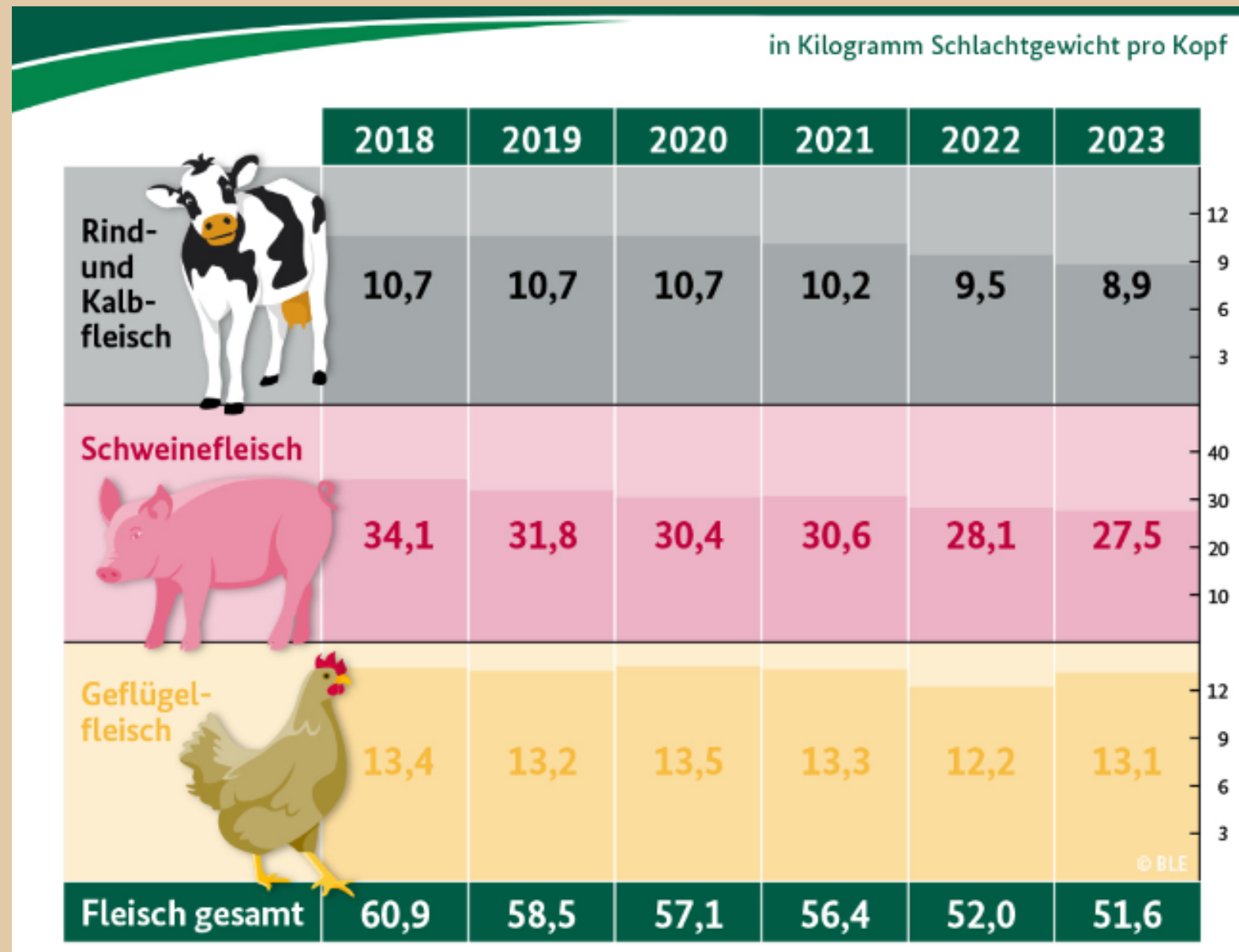


\* An 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“.

BMEL-Ernährungsreport (2023), S. 17

# KONSUMVERHALTEN & PRÄFERENZEN

## Fleischkonsum der Deutschen pro Kopf & Jahr



Bundesinformationszentrum (2024)

## Gründe für den Kauf vegetarischer/veganer Produkte



aus  
Neugier



weil es gut für  
das Klima bzw.  
die Umwelt ist



Tierschutz-  
gründe



weil es  
schmeckt



weil es  
gesund ist



davon  
gelesen oder  
gehört



Allergie/Unver-  
träglichkeit tie-  
rischer Produkte

BMEL-Ernährungsreport (2023), S. 10

## Was sind die Kaufmotivationen für ökologische Produkte ?



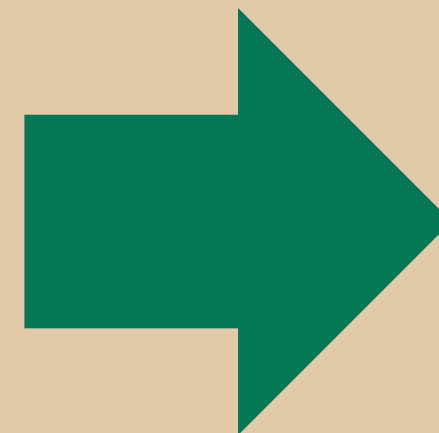
**Geschmack**



**Tierwohl**



**Gesundheitliche Vorteile**



**Fokus auf  
Haltungssystemen**



# TEILMOBILE SCHLACHTUNG ALS TEIL DER LÖSUNG



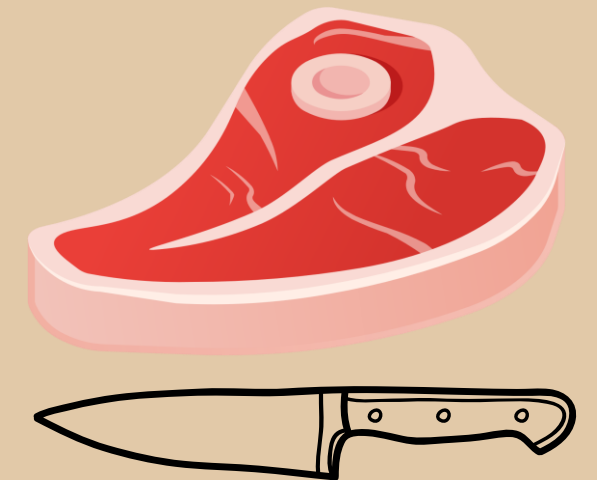
**Image der  
Kuh/Rinder**



**Grünland-  
bewirtschaftung**



**Leguminosen-  
verwertung**



**Fleischer-  
Handwerk**

# **KAUFMOTIVATIONEN & ZAHLUNGSBEREITSCHAFT**

# Was sind Verbraucher\*innen bereit mehr für Rinderhackfleisch zu zahlen, wenn das Tier am Hof getötet worden ist?



- Online Umfrage
- n =400



## Kaufattribute:

- Preis
- Informationen ökologischer/ sozialer Nutzen/ regionale Produktion
- Informationen zur Schlachtung
- Produktionsstandard (konventionell/ ökologisch)



## Ergebnisse:

- Preis wichtigster Faktor
- Schlachtinformationen wichtiger als regionaler Bezug
- Tierwohl vor Qualität

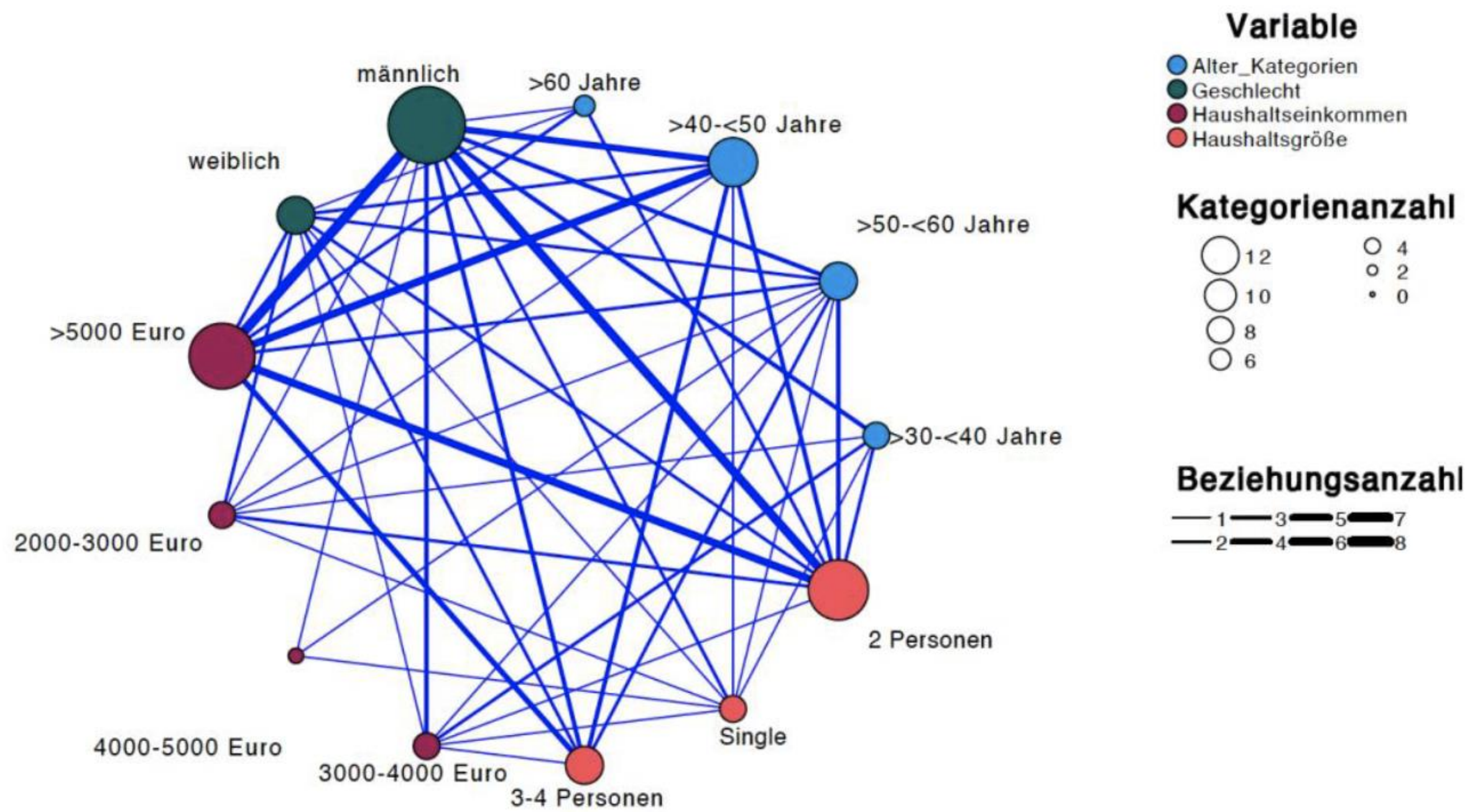
## Was sind Verbraucher\*innen bereit mehr für Rinderhackfleisch zu zahlen, wenn das Tier am Hof getötet worden ist?

Attribut	Attribut-Ebene	Zahlungsbereitschaft
<b>Schlachtinformationen</b>	getötet im Herkunftsbetrieb (kein Lebendtransport)	2,26€
	getötet im Herkunftsbetrieb (höhere Fleischqualität)	1,96€
Informationen Vorteile regionaler Produktion	Faire Bezahlung Transparente Lieferkette Regionale Futtermittel	0,71€ 0,60€ 0,23€
<b>Produktionsstandards</b>	ökologisch	1,63 €

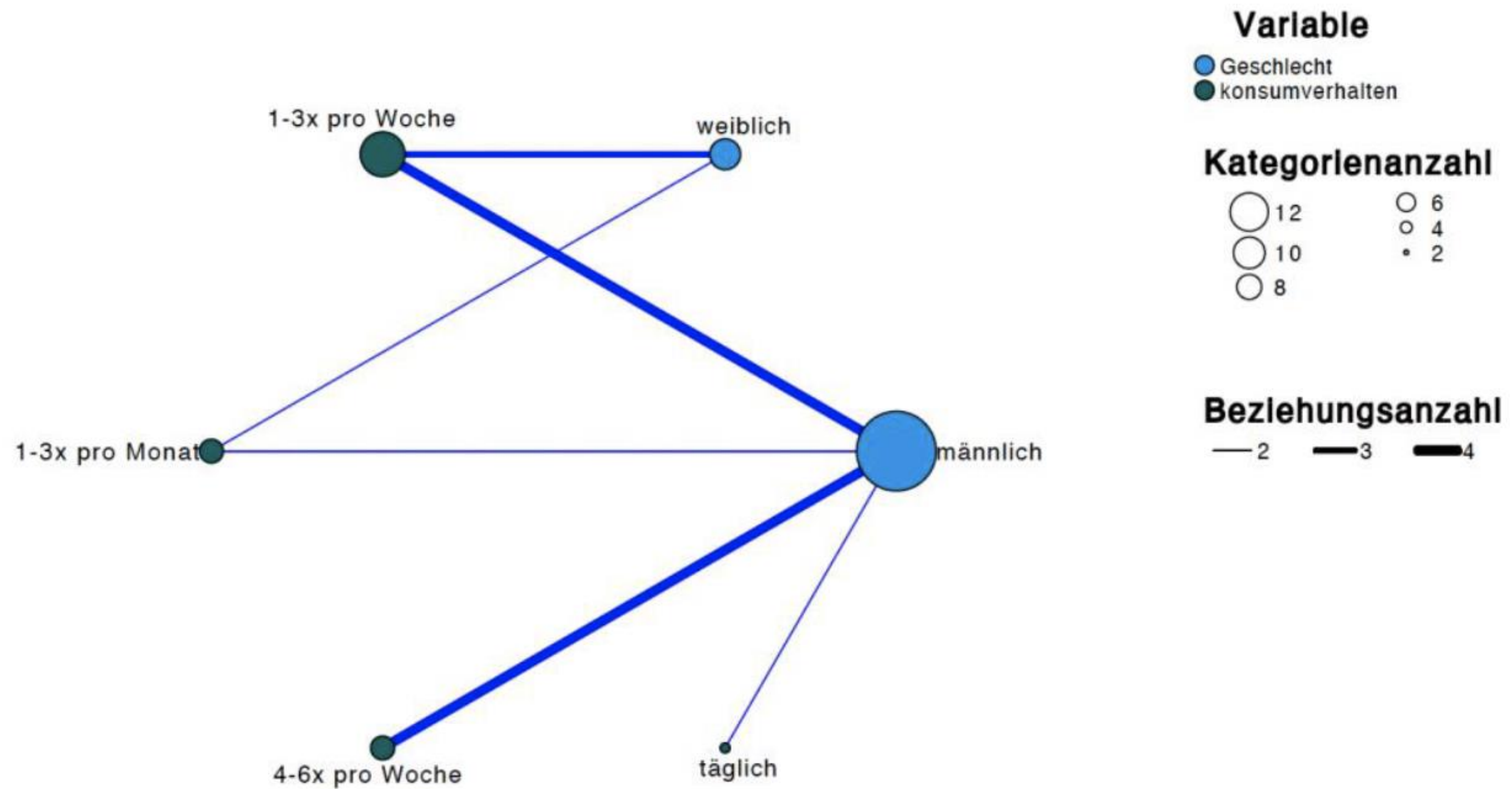
Bruns et al. (2023): Consumer preferences towards on-farm slaughtering – a discrete choice experiment



## Reales Einkaufsexperiment:



Dal Grande (2024): Untersuchung der Kaufmotivation von Bio-Konsument:innen für Rindfleisch aus teilmobiler Schlachtung: Eine Analyse nach dem Means-End-Ansatz

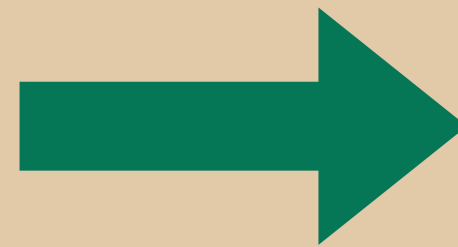


Dal Grande (2024): Untersuchung der Kaufmotivation von Bio-Konsument:innen für Rindfleisch aus teilmobiler Schlachtung: Eine Analyse nach dem Means-End-Ansatz

## Stärkste Kaufmotivationen:



**altruistisch-egoistisch**



**mehr Tierwohl  
bessere Fleischqualität  
Stressvermeidung  
Unterstützung**

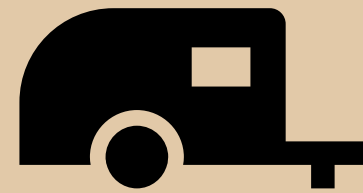
Dal Grande (2024): Untersuchung der Kaufmotivation von Bio-Konsument:innen für Rindfleisch aus teilmobiler Schlachtung: Eine Analyse nach dem Means-End-Ansatz

# RECHTSGRUNDLAGE



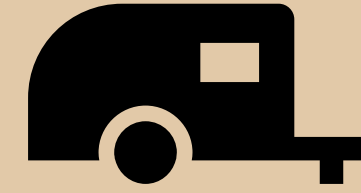
# Unterschied: Vollmobile- und teilmobile Schlachtung

## Vollmobil



**Alle Schritte des  
Schlachtprozesses finden  
am landwirtschaftlichen  
Betrieb statt**

## Teilmobil



**Nur zwei Prozessschritte finden am  
Betrieb statt:**

- 1. Betäubung: Bolzenschuss oder  
Kugelschuss**
- 2. Tötung: Entblutung der Tiere**



**alle weiteren Schritte finden im Schlachtbetrieb statt**

# Verordnung (EG) Nr. 853/2004

## EU-Hygieneverordnung für Lebensmittel tierischen Ursprungs



**Neues Kapitel eingefügt\*:**

**Anhang III, Abschnitt I, Kapitel VIa**

**“Schlachtung von Hausrindern [...] im Herkunftsbetrieb”**



**das bedeutet konkret:**

geändert durch:  
Del. VO (EU) 2021/1374 vom 12.04.2021  
Del. VO (EU) 2024/1141 vom 13.12.2023, bekannt gegeben am 19.03.2024

# Verordnung (EG) Nr. 853/2004

## EU-Hygieneverordnung für Lebensmittel tierischen Ursprungs

- ➔ **Pro Schlachtvorgang:**  
**3 Rinder, 3 Einhufer, 6 Schweine, 9 Schafe/Ziegen**
- ➔ **unter Verwendung einer mobile Einheit (ME) -> (Eignungsrufung ME)**
- ➔ **Mobile Einheit muss bei Schlachtbetrieb zugelassen werden (Zulassungserweiterung)**
- ➔ **Anwesenheit eines amtlichen Tierarztes/Tierärztin (Lebendbeschau, Bescheinigungen)**
- ➔ **Nutzungsvereinbarung zw. Tierhalter:innen und Schlachtbetrieb**
- ➔ **Standardarbeitsanweisung**
- ➔ **Anmeldung 3 Tage vor Schlachtung**
- ➔ **Transport max. 2h ungekühlt**

# Nutzungskonzept

## Nutzungsvereinbarung & Standardarbeitsanweisung

### Weideschuss Arbeitsanweisung/Checkliste:

Datum:	Uhrzeit:	Ort:
Ohrnummer des Tieres:	DE	LfdNr:

Veterinäramt und Tierarzt sind im Vorfeld zu informieren

Informieren des Schlachthofes über die Ankunftszeit

Polizeidienststelle Prenzlau ist informiert

### Überprüfung des Abschussareals:

	In Ordnung
Funktionsfähigkeit der Tore	
Sichtprüfung der Einzäunung und des Zutriebweges	
Überprüfung Hochsitz: Fester Stand/Türen- und Fensterklappenfunktion	

### Überprüfung mobile Schlachteinheit:

Anhängavorrichtung inkl Sicherungsseil	
Beleuchtung	
Funktionsfähigkeit der Klappen und Abdeckplane	
Handwaschbecken: gereinigt/Wasser aufgefüllt/Seife und Desinfektion vorhanden/Batterie geladen	
Messerkorb: gereinigt/! 2 Messer ! Vorhanden/Messer gereinigt/geschärft	
Innenraum gereinigt/Ablagefläche für Tier vorbereitet	
Entblutebehältniss vorhanden	
2 Ketten zum Hochziehen der Tiere vorhanden	
mobile Schlachteinheit in Position bringen. Fahrzeug bleibt angekuppelt!	

### Überprüfung der Waffe:

Sicht und Funktionsprüfung	
Bolzenschussgerät Sicht und Funktionsprüfung	

Seite 1 von 3

### Zutrieb der Tiere

### Lebendbeschau durch Tierarzt

Datum:	Uhrzeit:	Tierarzt:
--------	----------	-----------

Alle Personen außer dem Schützen entfernen sich aus dem Sichtfeld der Tiere

### Durch den Schützen auszuführen:

Name:
-------

Nach dem Versichern das sich alle Personen aus dem Blickfeld der Tiere entfernt haben, betreten der Abschusseinrichtung

Ständige Kontrolle des Schussfeldes!!!

Beobachten der Tiere: Tiere müssen ruhig sein!

Bolzenschussgerät vorbereiten und bereit legen

Waffe laden und sichern

entgültige Schussposition einnehmen

Waffe entsichern

Abgabe des Schusses

Nach dem Zusammenbruch des Tieres Waffe sichern und entladen

Information der Mitarbeiter über erfolgreichen Schuss und die gemeinsame Durchführung der nächsten Schritte

Erst nach Freigabe durch den Schützen treten die Mitarbeiter wieder in das Sichtfeld der Tiere

Tore öffnen um die, nicht geschossenen, Tiere aus dem Areal zu lassen und das Hubfahrzeug hinein zu lassen

Betäubung überprüfen wenn erforderlich mit dem Bolzenschussgerät nachschießen

Betäubungskontrolle durchgeführt durch:

Name:
-------

Nachuss wurde durchgeführt	Ja	nein
----------------------------	----	------

Die Hinterläufe des geschossenen Tieres mit den Ketten am Hubarm befestigen

Verstellmöglichkeit der Ketten so kurz als möglich einstellen

Tier aus dem Areal fahren und neben der mobilen Schlachteinheit entbluten

Entblutungsschnitt durchgeführt durch:

Name:
-------

Blut auffangen und mit dem Tier zur Schlachtstätte verbringen

Nachdem der Ausblutvorgang beendet ist:

Tier verladen/mobile Schlachteinheit verschließen

Unverzüglich zur Schlachtstätte transportieren

Seite 2 von 3



# Nutzungskonzept

## Nutzungsvereinbarung & Standardarbeitsanweisung

Tier entladen

Aufgefangenes Blut an der Schlachtstätte entsorgen

Reinigung und Desinfektion der mobilen Schlachteinheit des Messerkorbes und der Messer

Datum:	Uhrzeit:	Name:
--------	----------	-------

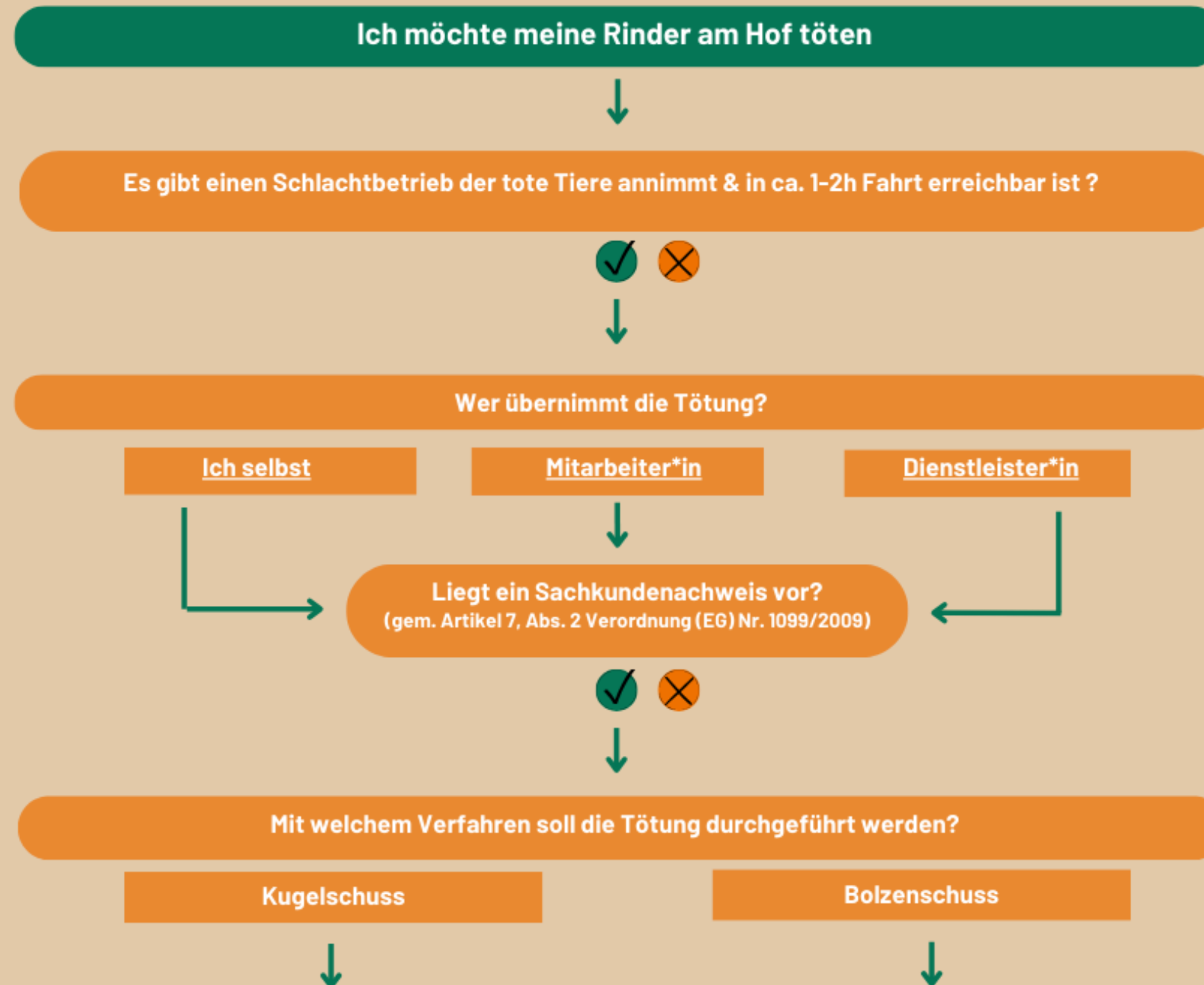
mobile Schlachteinheit und Zubehör in Garage verbringen

Auswertungsgespräch mit dem Team. Reflektion des Ablaufs und eventuelle Verbesserungsmöglichkeiten

! Waffe nach jedem Termin mit Reinigungsschnur reinigen. Nach 50 Schuss Grundreinigung durchführen !

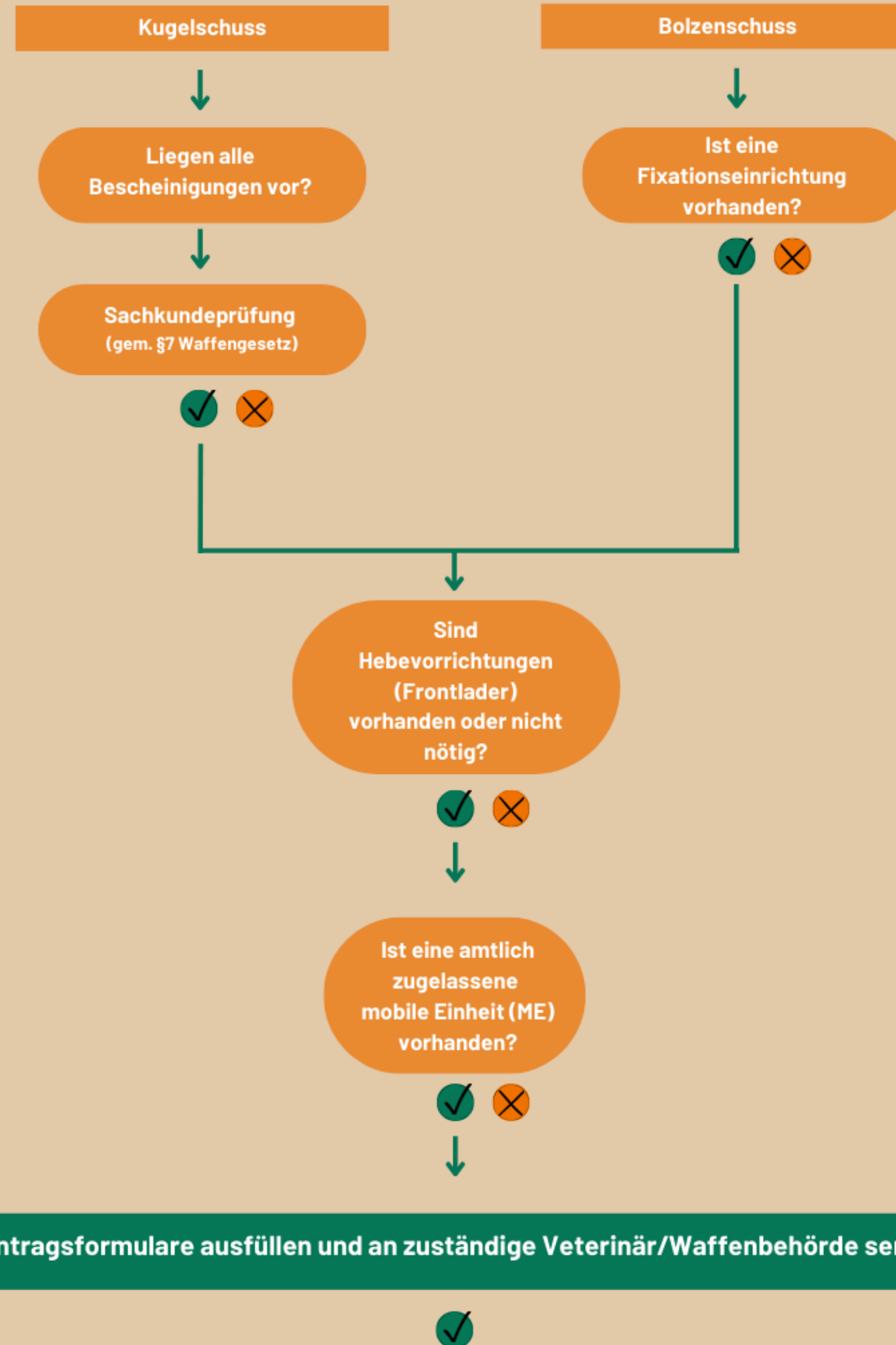
# Leitfaden

demeter



QR-Code: Liste aller [zugelassenen Schlachtbetriebe](#) in D  
Filtern: 1 Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren

QR-Code: Lehrgangsübersicht: [bsi-schwarzenbeck](#)  
Lehrgänge: [Echem](#)  
Lehrgänge: [Hochsitz-Akademie](#)



Lehrgangsübersicht: [bsi-schwarzenbeck](#)  
Lehrgänge: [Echem](#)  
Lehrgänge: [Hochsitz-Akademie](#)



Formulare Veterinäramt:  
• [Demeter-Webseite](#)  
Formulare Waffenbehörde (bsp. Brandenburg):  
• [Antrag Schießerlaubnis](#)  
• [Antrag auf Erteilung einer waffenrechtlichen Erlaubnis](#)

# Antragsstellung: Checkliste

Wo wird welcher Antrag gestellt?


Veterinäramt- & Lebensmittelüberwachungsamt


Waffenbehörde


Lebensmittelsicherheit


Tierschutzbelange

Polizeidirektion

 Antrag auf Genehmigung zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb

 Antrag auf Genehmigung der **Betäubungsart** im Rahmen der Schlachtung im Herkunftsbetrieb

 Antrag auf Erteilung einer waffenrechtlichen Erlaubnis (Waffenbesitzkarte)

 Antrag auf Erteilung einer Erlaubnis zum Schießen mit einer Schusswaffe außerhalb einer Schießstätte (Kugelschuss)

## Dokumente

- ☒ Nutzungsvereinbarung
- ☒ Standardarbeitsanweisung
- ☒ Sachkundenachweis  
(gem. Artikel 7, Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 1099/2009)

## Dokumente

- ☒ Sachkundenachweis  
(gem. Artikel 7, Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 1099/2009)

## Dokumente

- ☒ Bedürfnisnachweis
- ☒ Sachkundeprüfung  
(gem. §7 Waffengesetz)

## Dokumente

- ☒ Waffenrechtliche Erlaubnis
- ☒ Bedürfnisbegründung
- ☒ Bedürfnisabtretung  
(falls Dienstleistung)
- ☒ Sachkundenachweis  
(gem. Artikel 7, Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 1099/2009)

## Fragen



## Kontakt Daten

**Demeter im Osten e.V.**

Anna Dal Grande

Tel.: 030 / 627 29 808

Mail: [anna.dalgrande@gmx.de](mailto:anna.dalgrande@gmx.de)



# Kugelschuss in praktischer Umsetzung







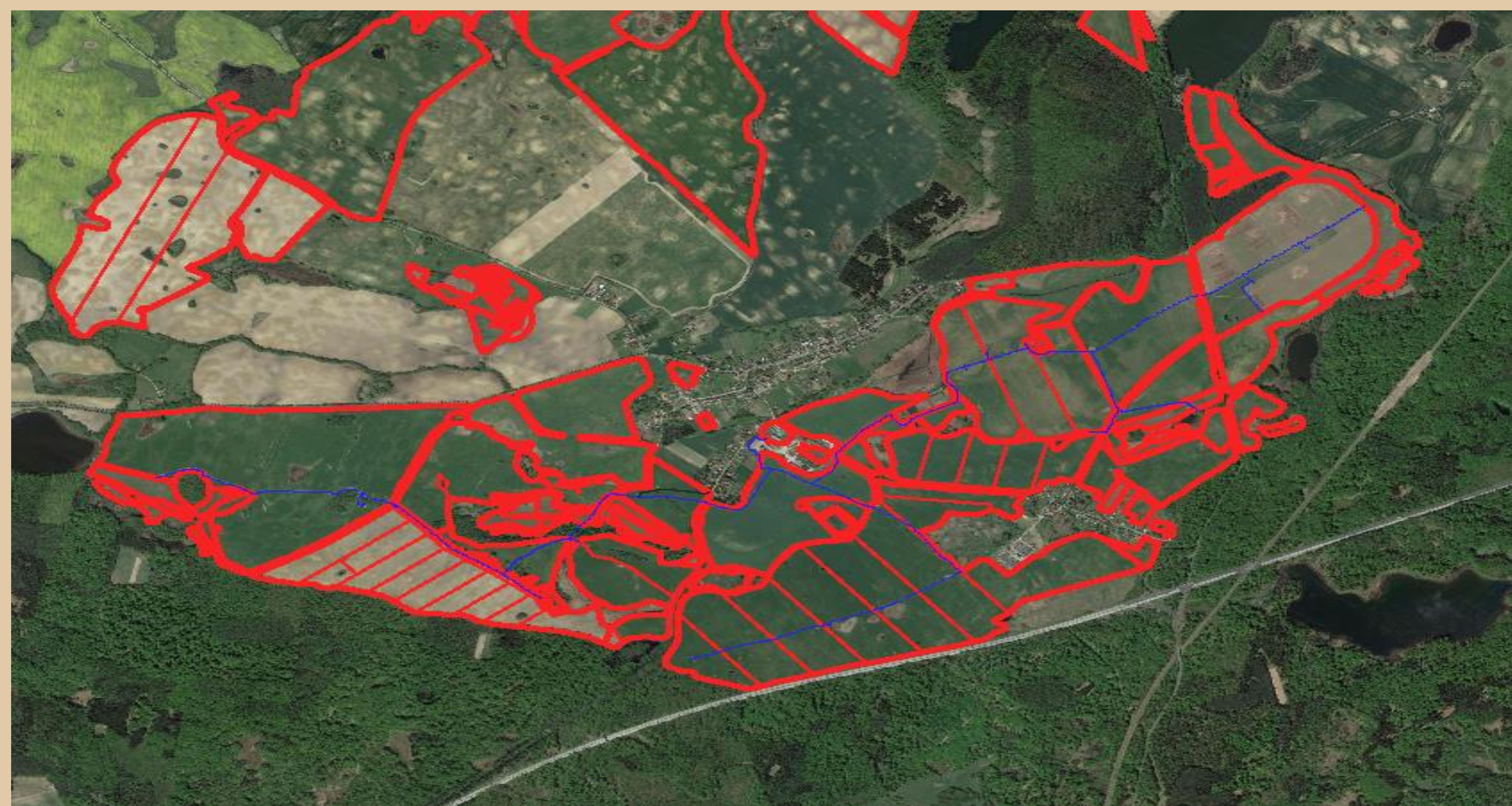














# Grundvoraussetzungen für die Praktische Umsetzung

- **Fachkenntnis**
- **Erfolgreiches Genehmigungsverfahren**
- **Ruhiger und Sicherer Umgang mit den Tieren. Weideschuss ist keine Alternative für fehlenden Zugriff auf die Tiere**
- **Entwicklung eines Systems. Klar geplante Abläufe. Jede beteiligte Person weiß was wann passiert und welches Ihre Aufgaben sind.**
- **Klar definierte Sicherheitsaspekte**

# Systembestimmende Parameter

- **Wie viele Tiere sollen geschlachtet werden / Wie oft wird geschlachtet ?**
- **Wie viele Tiere pro Schlachtvorgang?**
- **Welche Mobile Einheit steht zur Verfügung / wird benötigt?**
- **Wie viel Personal steht zur Verfügung?**
- **Wie läuft die "Bereitstellung " der Tiere ab?**
- **Wer schießt / Wer entblutet?**
- **Wo / Wie wird entblutet und verladen?**
- **Entfernung zur Schlachtstätte?**
- **Wie wird an der Schlachtstätte entladen?**





















Foto: Anja Peters IFN Schönow





17.07.24



BÖL Seminar

38





Foto: Anja Peters IFN Schönow



















