



demeter

WEIDESCHUSS

BÖL - Seminar

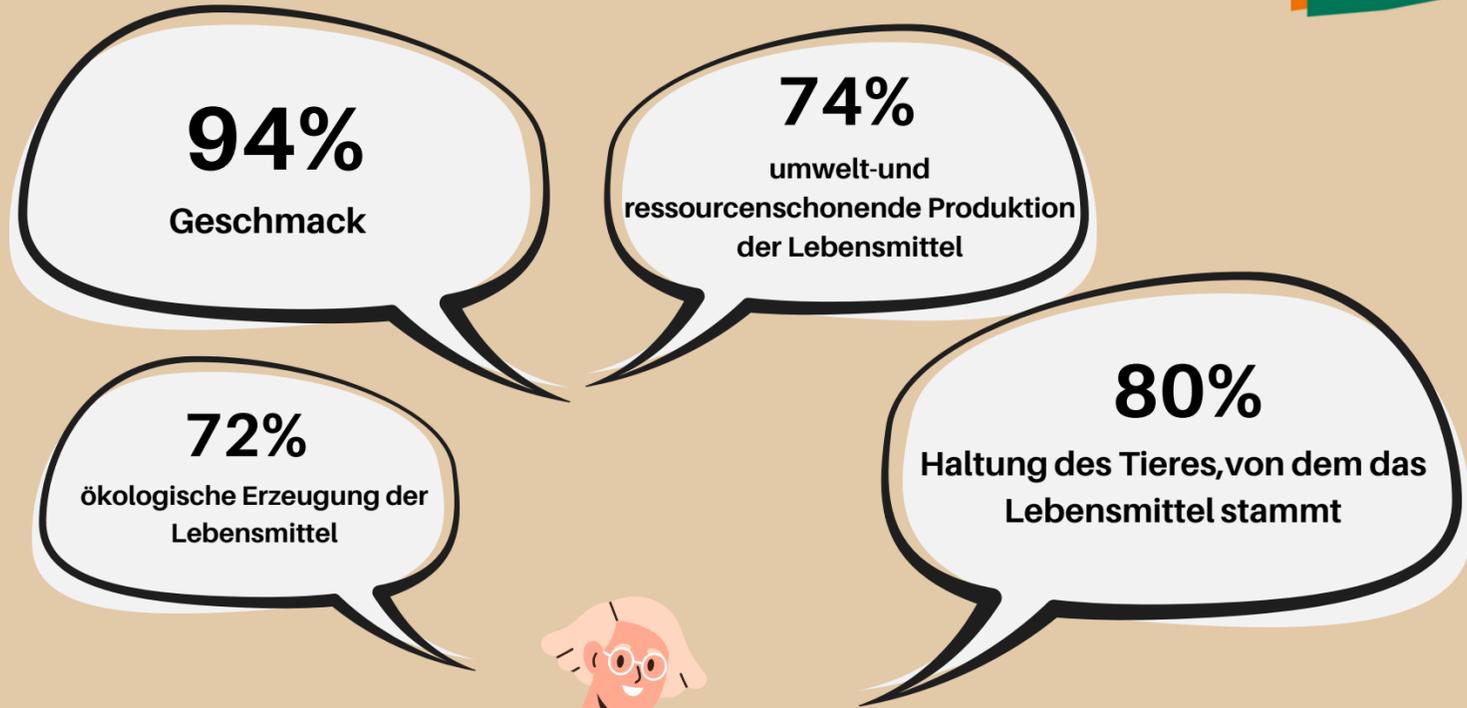
GESELLSCHAFT & POLITIK

Welche Kriterien sind bei der Auswahl von Lebensmitteln entscheidend?

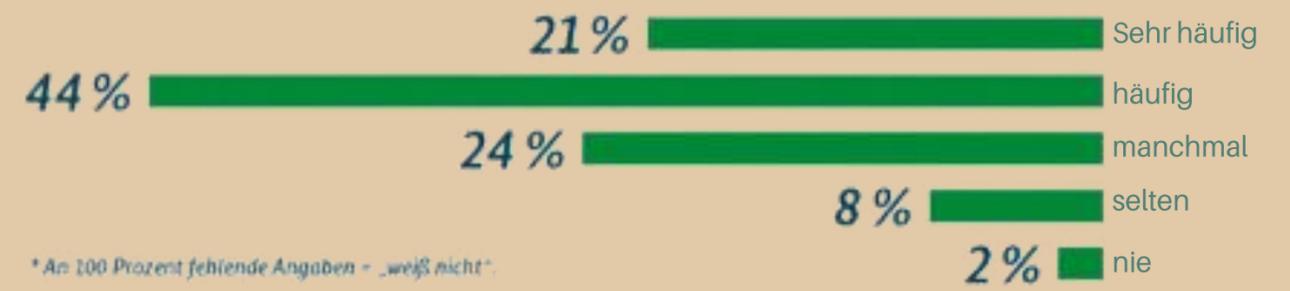
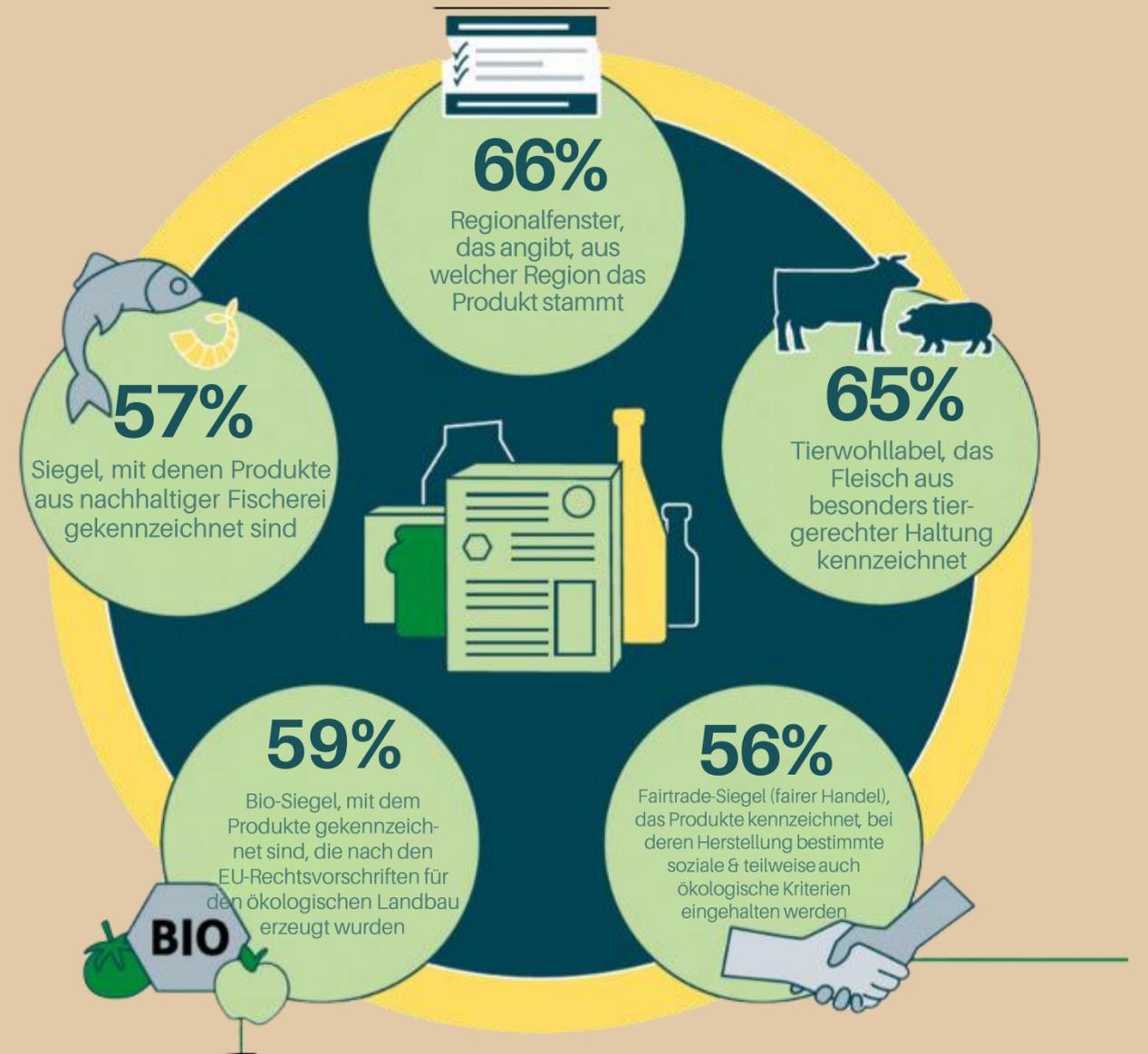


**Beim Einkauf wird vor allem
auf folgende Siegel
geachtet:**

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



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

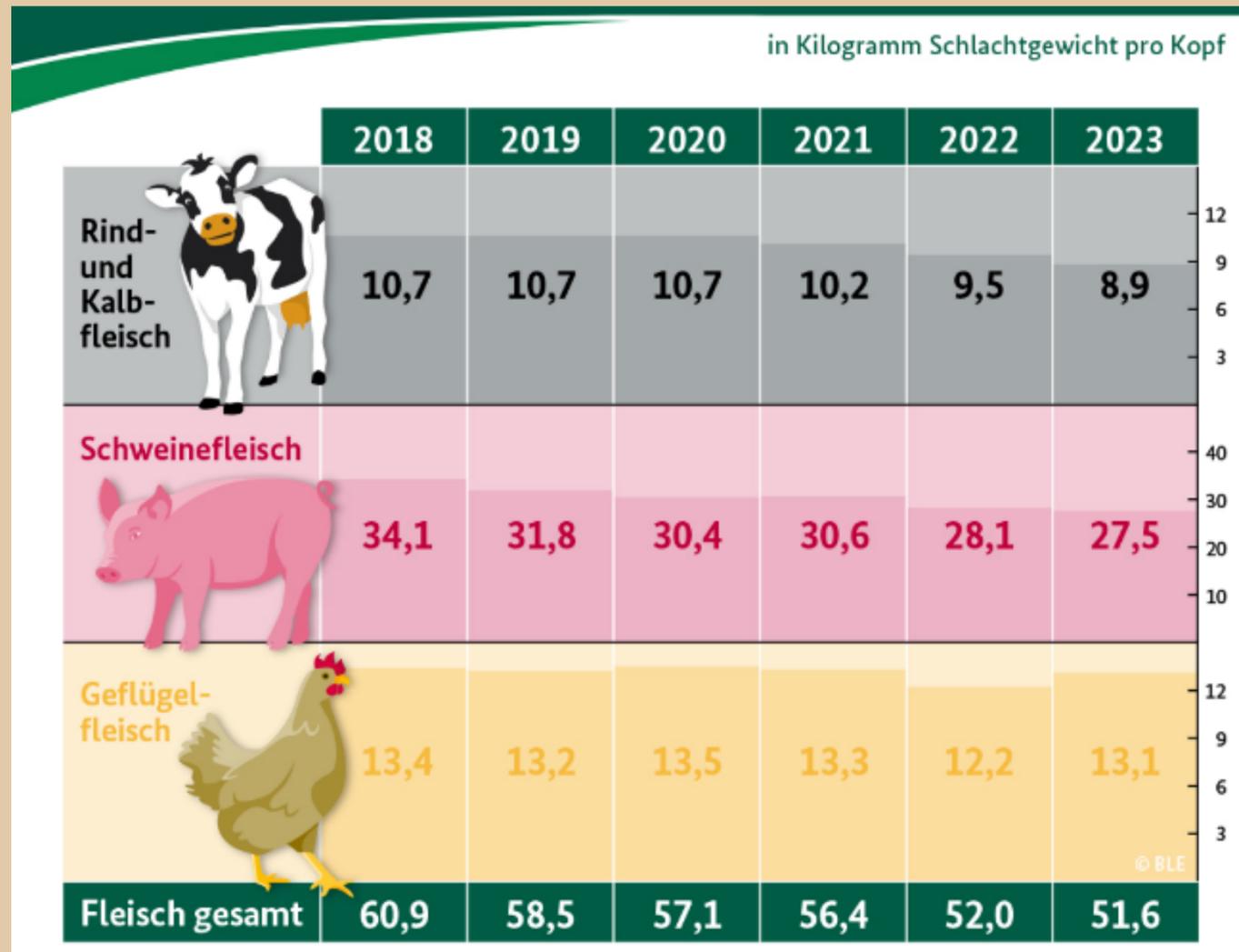


* An 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“.

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



Tierschutzgründe



weil es schmeckt



weil es gesund ist



davon gelesen oder gehört



Allergie/Unverträglichkeit tierischer Produkte

BMEL-Ernährungsreport (2023), S. 10

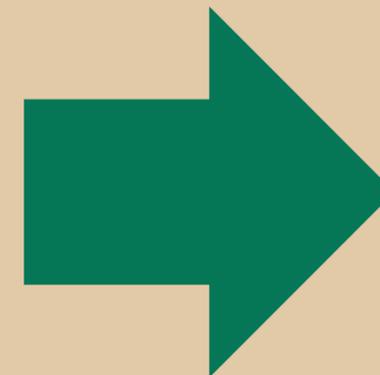
Was sind die Kaufmotivationen für ökologische Produkte ?



Geschmack



Tierwohl



**Fokus auf
Haltungssystemen**



Gesundheitliche Vorteile

Kühl et al. (2022): Should organic animals be slaughtered differently from non-organic animals? A cluster analysis of German consumers.

Organic Agriculture

Hoeksma et al. (2017): An extended theory of planned behavior to predict consumers' willingness to buy mobile slaughter unit meat.

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:

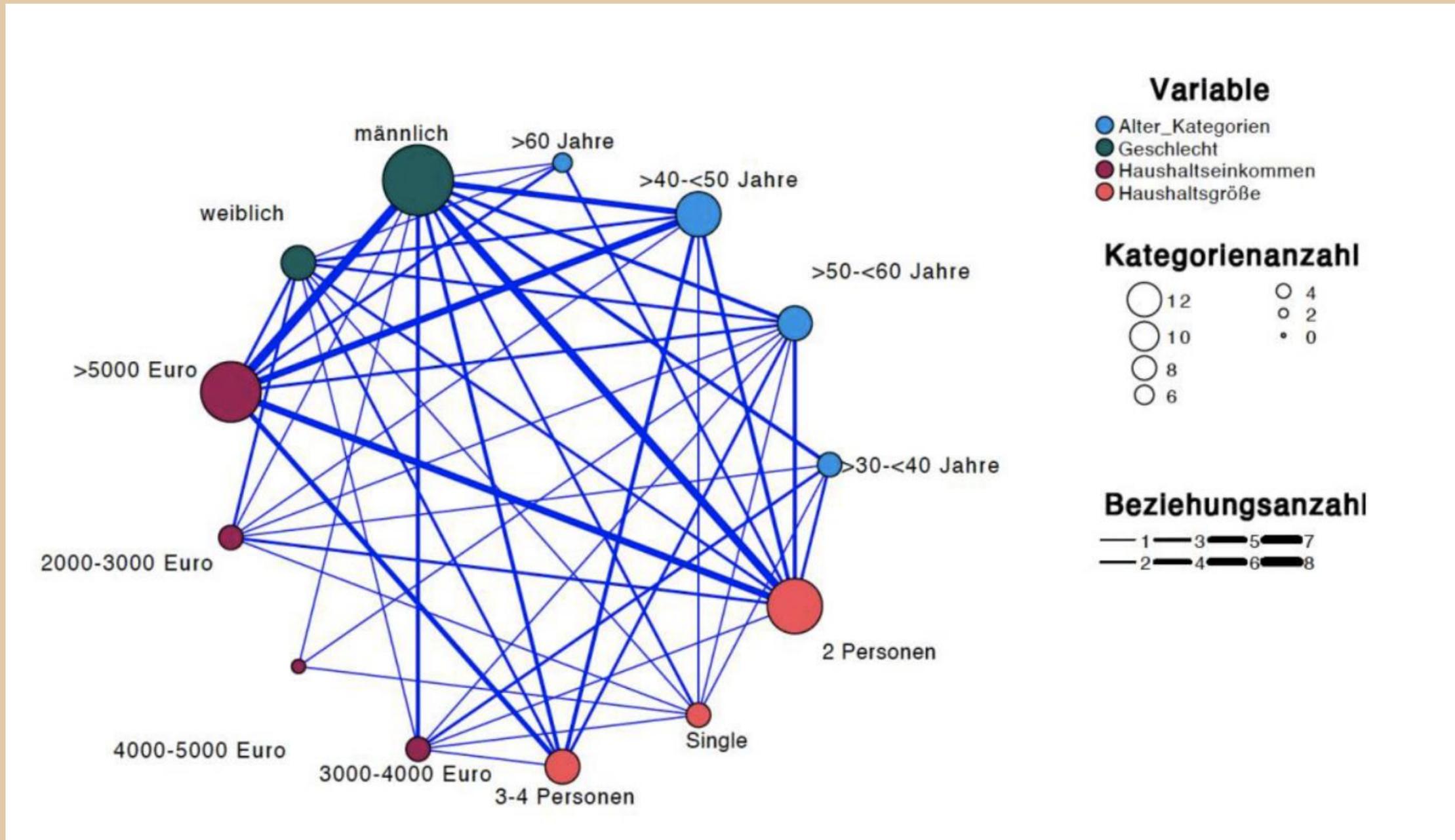
- Preis wichtigster Faktor
- Schlachtinformationen wichtiger als regionaler Bezug
- Tierwohl vor Qualität

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

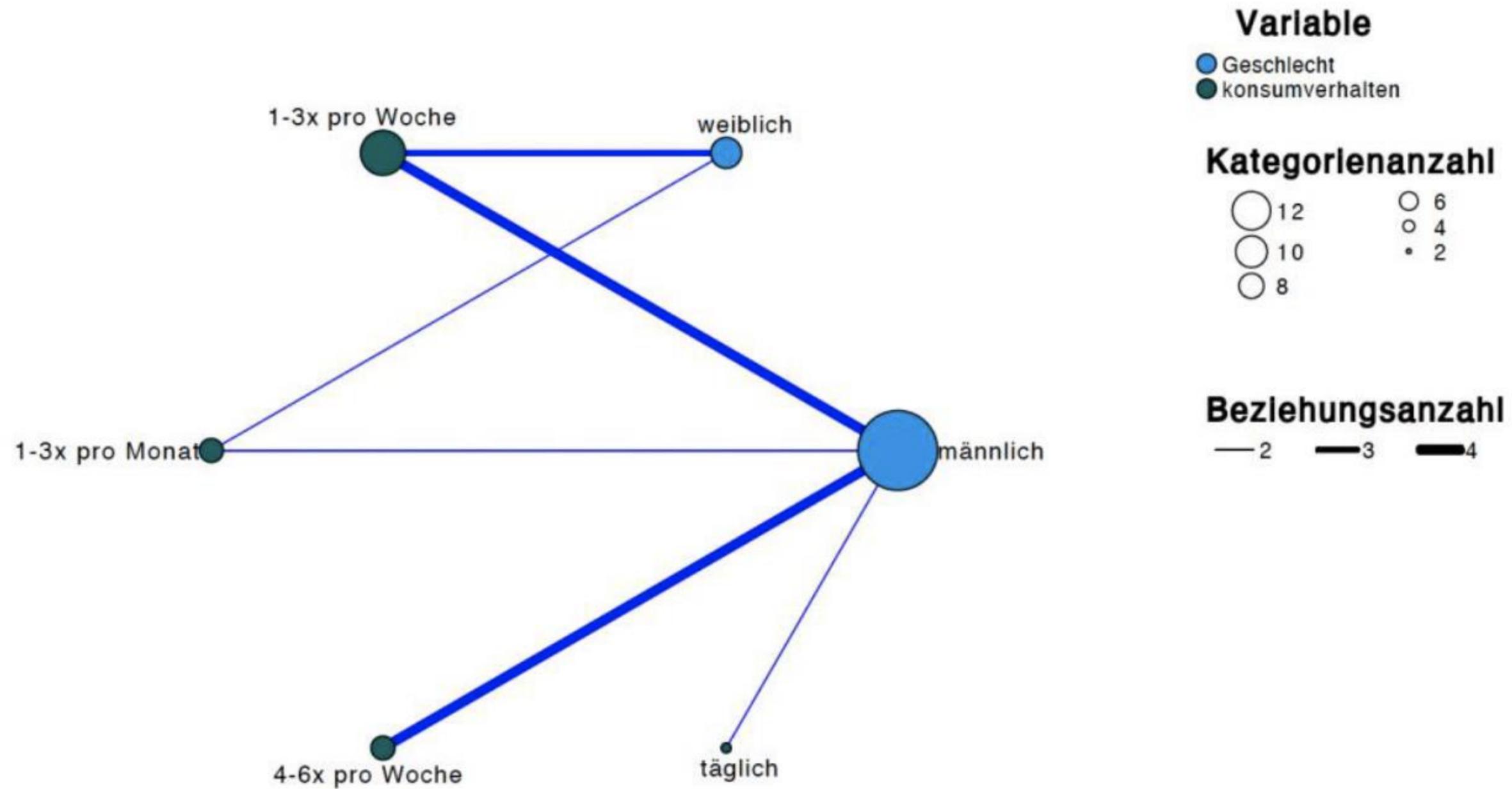
Attribut	Attribut-Ebene	Zahlungsbereitschaft
Schlachtinformationen	getötet im Herkunftsbetrieb (kein Lebendtransport) getötet im Herkunftsbetrieb (höhere Fleischqualität)	2,26€ 1,96€
Informationen Vorteile regionaler Produktion	Faire Bezahlung Transparente Lieferkette Regionale Futtermittel	0,71€ 0,60€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

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

Reales Einkaufsexperiment:

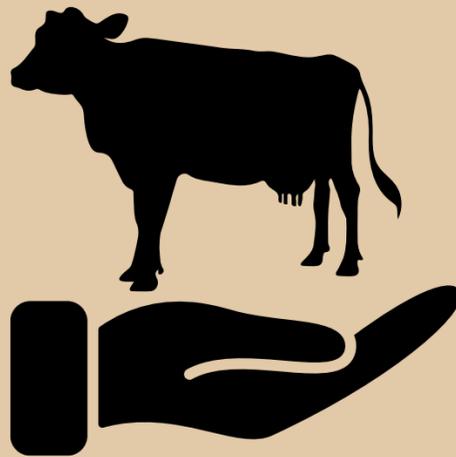


Dal Grande (2024): Untersuchung der Kaufmotivation von Bio-Konsument:innen für Rindfleisch aus teilmobiler Schlachtung: Eine Analyse nach dem Means-End-Ansatz

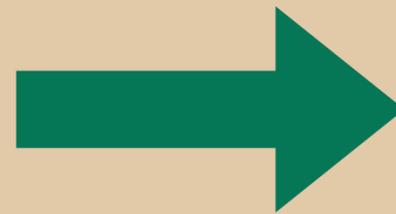


Dal Grande (2024): Untersuchung der Kaufmotivation von Bio-Konsument:innen für Rindfleisch aus teilmobiler Schlachtung: Eine Analyse nach dem Means-End-Ansatz

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) -> (Eignungsrüfung 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:

Anhängervorrichtung inkl Sicherheitsseil	
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:

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:

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:

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



Ich möchte meine Rinder am Hof töten



Es gibt einen Schlachtbetrieb der tote Tiere annimmt & in ca. 1-2h Fahrt erreichbar ist ?



Wer übernimmt die Tötung?

Ich selbst

Mitarbeiter*in

Dienstleister*in



Liegt ein Sachkundenachweis vor?
(gem. Artikel 7, Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 1099/2009)



Mit welchem Verfahren soll die Tötung durchgeführt werden?

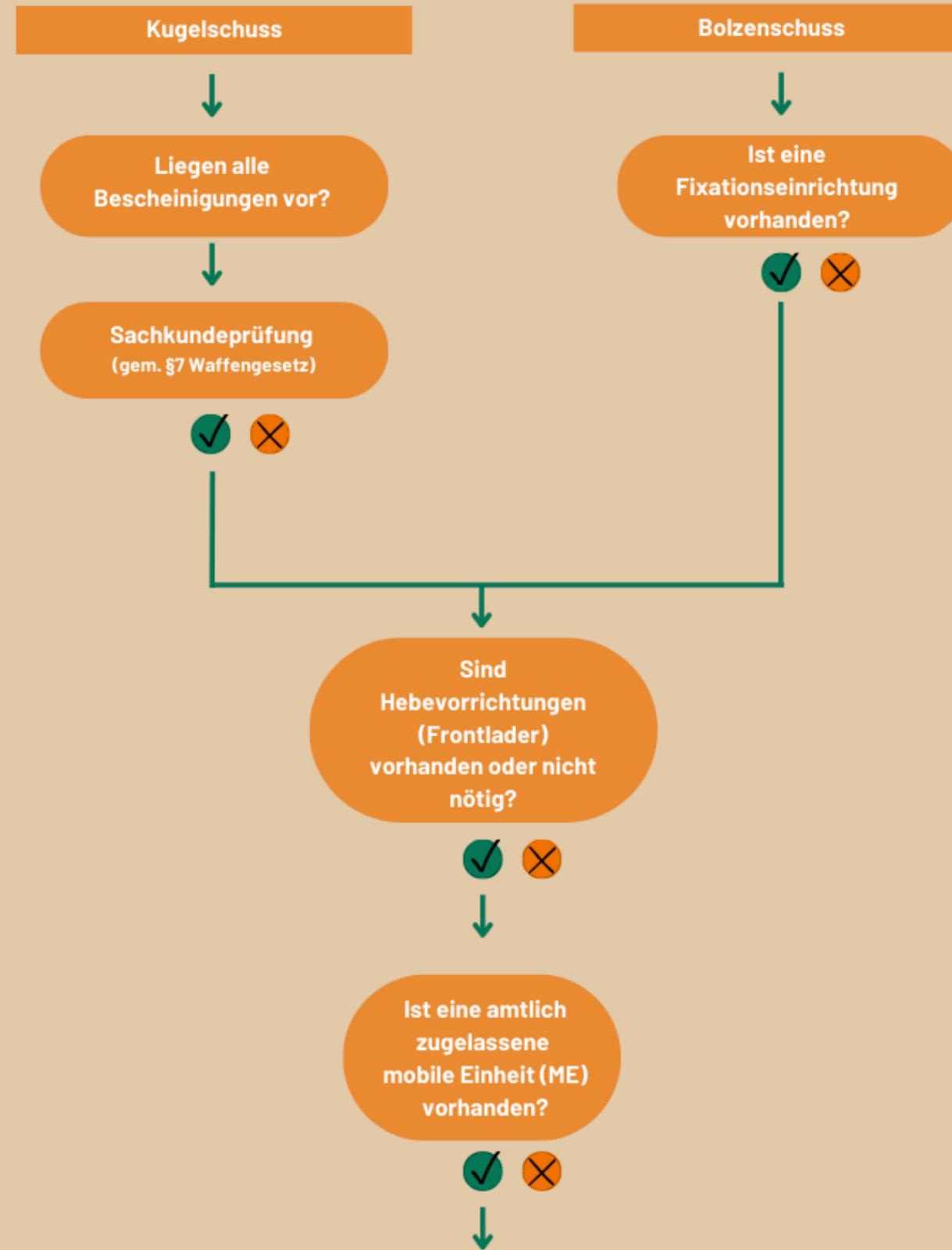
Kugelschuss

Bolzenschuss



 Liste aller [zugelassenen Schlachtbetriebe](#) in D
Filtern: | Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren

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



Antragsformulare ausfüllen und an zuständige Veterinär/Waffenbehörde senden



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



Formulare Veterinäramt:
 • [Demeter-Webseite](#)
 Formulare Waffenbehörde (bsp. Brandenburg):
 • [Antrag Schießeraubnis](#)
 • [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

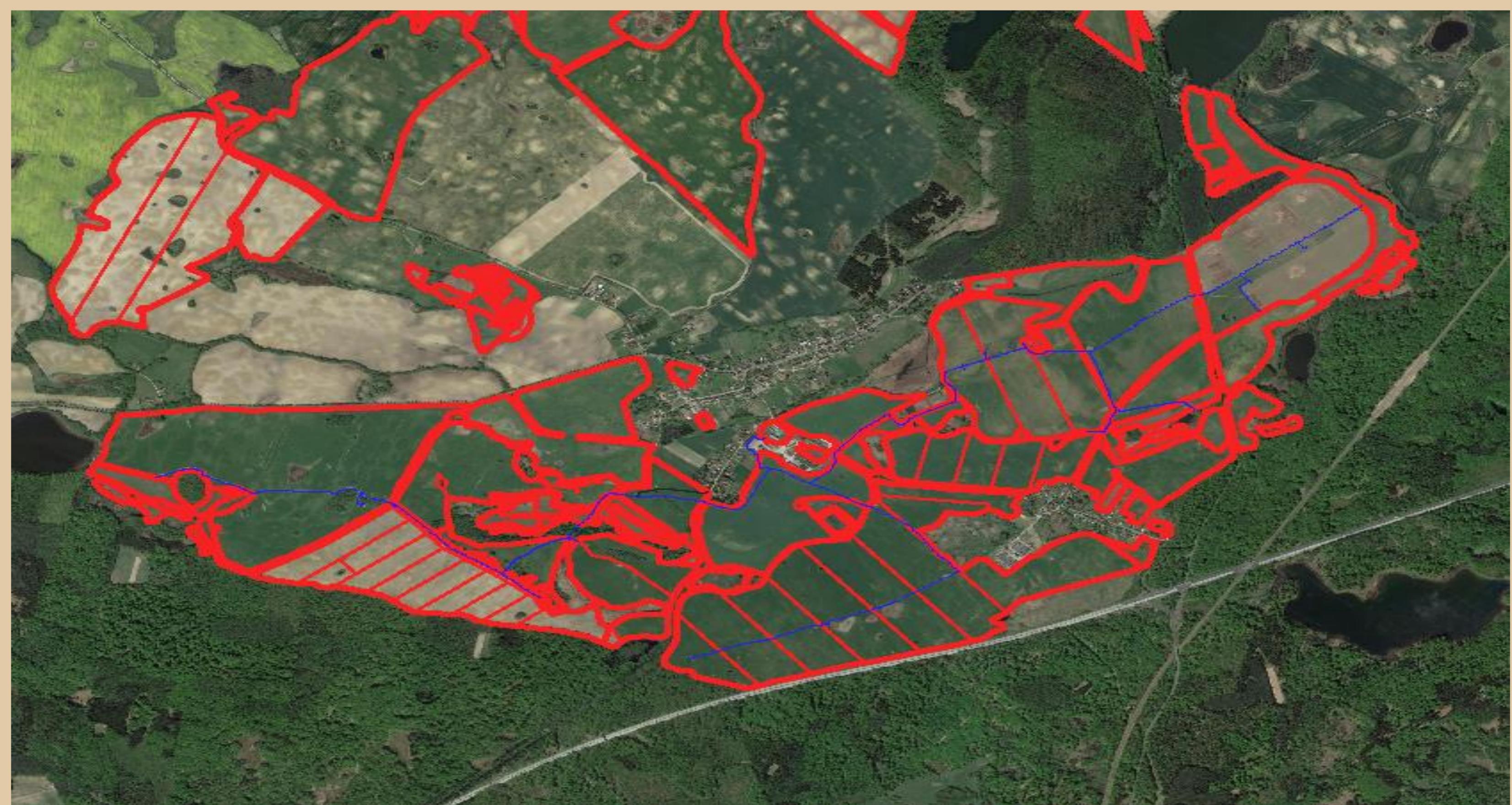
Kugelschuss in praktischer Umsetzung











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









