

Schlachtmobil – dem Tierwohl verpflichtet

Eine Projektgruppe der Fachschule für Agrarwirtschaft Köln-Auweiler beschäftigte sich mit der mobilen Schlachtung von Hühnern, Hähnchen, Enten, Gänsen und Co. In Zukunft soll das selbst entworfene Geflügelschlachtmobil auch von Betrieben mit Lohnschlachtung angenommen werden.

Die Anforderungen an Lebensmittel werden immer höher. So wünschen sich Verbraucherinnen und Verbraucher regionale, hochwertige und schmackhafte Lebensmittel mit kurzen Transportwegen und hoher Transparenz sowohl in der Erzeugung als auch in der Verarbeitung. Für kleine Geflügelhalter, zum Beispiel mit Mobilställen, wird es jedoch immer schwieriger, gesetzliche Auflagen rund um die Schlachtung selbst zu erfüllen. Bei Abholung der auszustellenden Legehennen muss der Landwirt und die Landwirtin bereits dafür bezahlen oder diese selbst zum Schlachthof fahren.

Im Rahmen der jährlichen Projektwoche an der Fachschule für Agrarwirtschaft Köln-Auweiler hat sich eine dreiköpfige Gruppe, bestehend aus Carina Spengler, Nils Mustert und Thomas Bergs, mit dem Entwurf eines eigenen Geflügelschlachtmobils beschäftigt. Es wurden die wichtigsten ökonomischen Zahlen kalkuliert, um den effizienten Betrieb vor Ort auf den Geflügelhöfen zu gewährleisten. Ziel der Projektarbeit war es, mit dem selbst entwickelten Schlachtmobil auf Lohn zu schlachten. Gleichzeitig soll das mobile Schlachthaus auch an andere Betriebe vermarktet werden.

Hintergrund

Die Idee der Projektgruppe resultierte aus den Erfahrungen eines Betriebes, der schon lange eine etablierte Direktvermarktung mit angeschlossener Metzgerei hat. Daher sollten auch die Hühner des neuen Mobilstalls nach Ende der Legeperiode auf dem Betrieb weiterverarbeitet und selbst vermarktet werden. Ferner stellte die Gruppe fest, dass durch den Mobilstall-Boom der vergangenen Jahre und den Wegfall kleinerer privater Schlachthöfe eine Marktlücke für die Geflügelschlachtung entstanden war. Zusammen mit zwei anderen Betrieben, die jeweils selbst Legehennen haben, wurde im Sommer 2021 die KCS GbR gegründet und nach einer Lösung für die Schlachtung des hofeigenen Geflügels gesucht. Von Anfang an stand fest, dass mobiles Schlachten die Lösung sein sollte.

Anforderungen

Bei Schlachtmobilen handelt es sich um etwa zwei Tonnen schwere, bis zu acht Meter lange Autoanhänger, die mit den notwendigen Schlachtutensilien ausgestattet sind. Je nach Ausführung ist ein Kühlabteil integriert. Das Zugfahrzeug sollte eine Anhängelast von 3,5 Tonnen erfüllen.

Die Bereiche in einem Schlachtmobil differenzieren sich in einen Schwarz- und einen Weißbereich. Im Schwarzbereich findet das Töten, Ausbluten und Rupfen statt. Dieser Bereich ist meist mit einem elektrischen Betäubungsgerät, einem Trichter sowie einem Brühkessel und einer Rupfmaschine ausgestattet. Daran schließt sich ein Weißbereich an, in dem die Tiere ausgenommen und entsprechend weiterverarbeitet, zum Beispiel halbiert, werden können. Daher befinden sich in diesem Bereich Edelstahltische, benötigte Zerlegeutensilien und gegebenenfalls auch die Kühlzelle.

Hinsichtlich der Raumaufteilung und der Hygienestandards erfüllt ein Schlachtmobil damit alle Anforderungen, die auch ein moderner Schlachthof leisten muss. Die not-

Die Autorin



Dr. agr. Simone Gruber
 Fachschule für Agrarwirtschaft
 Köln-Auweiler
 Landwirtschaftskammer NRW
 simone.gruber@lwk.nrw.de

wendigen gesetzlichen Vorgaben zum Betreiben eines Schlachtmobils hatte die Projektgruppe unter anderem auf der Internetseite des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft: www.nutztierhaltung.de/gefluegel/huehnermast/management/mobiles-schlachten-von-gefluegel/ gefunden.

Für die Inbetriebnahme auf einem Geflügelhof werden ein Wasser-, ein Starkstrom- sowie ein Abwasseranschluss benötigt. Für die Entsorgung des Risikomaterials aus der Schlachtung muss der Landwirt einen geeigneten Behälter bereitstellen, der von einer Spezialfirma abgeholt und entsorgt wird.

Viele Vorteile

Durch Geflügelschlachtmobile ist es möglich, geringere Tierzahlen auf dem eigenen Betrieb schlachten zu lassen, Transportwege einzusparen und damit Stress für die Tiere zu vermeiden sowie gesetzliche Auflagen zu erfüllen. Neben diesen Vorteilen im Bereich Tierwohl und Nachhaltigkeit sieht die Projektgruppe aber auch einen qualitativen und wirtschaftlichen Gewinn: Der



Das selbst entworfene Geflügelschlachtmobil soll auch an andere Betriebe vermarktet werden.

Foto: Projektgruppe Schlachtmobil



Für kleine Geflügelhalter mit Mobilställen wird es immer schwieriger, gesetzliche Auflagen rund um die Schlachtung selbst zu erfüllen.

Landwirt oder die Landwirtin kann mit Sicherheit die eigenen Tiere vermarkten und somit eine Wertsteigerung des Endprodukts gerade im Hinblick auf die Fleischqualität, wie zum Beispiel Saftigkeit und Zartheit, erreichen. Um diese Vorteile des mobilen Schlachtsystems gezielt in den Konsumentenkreis zu tragen, empfiehlt die Projektgruppe eine aktive Öffentlichkeitsarbeit, beispielsweise über Social-Media-Kanäle oder die Gestaltung eines Flyers.

Großer Aufwand

Die Herausforderungen für den einzelnen Landwirt, der selbst schlachten möchte, bestehen in hohen Investitionskosten für ein Schlachtmobil. Dies würde sich deshalb nur bei überbetrieblichem Einsatz lohnen, berechnete die Projektgruppe. Ferner bleibt der Arbeitsaufwand beim Erzeuger. Auch müssen Sauberkeit beziehungsweise Hygiene im Allgemeinen sowie Lebensmittelsicherheit im Speziellen gewährleistet werden.

Landwirtinnen und Landwirte benötigen Zertifikate und Lehrgänge für die Erzeugung und Vermarktung von Lebensmitteln. So müssen unter anderem mindestens ein Sachkundenachweis, ein Gesundheitszeugnis sowie eine Infektionsbelehrung nachgewiesen werden. Auch Lagermöglichkeiten unter vier Grad Celsius müssen bereitgestellt werden können.

Eigenbau

Da die bisher auf dem Markt befindlichen Schlachtmobile nicht überzeugten, hat sich die Projektgruppe mit einem Fahrzeugbau-

er aus der Region zusammengesetzt und ein eigenes Schlachtmobil geplant. Der Aufbau ist weitestgehend ähnlich dem der bekannten Hersteller. Allerdings sollte das eigene Mobil mehr Platz und somit auch mehr Bewegungsfreiheit bieten. Der größte Unterschied liegt daher darin, dass die Kühlzelle nicht im Schlachtmobil selbst integriert ist, sondern in einem eigenen Kühlwagen am Schlachtmobil angebaut wird.

Nachteilig ist, dass der Kunde mit zwei Fahrzeugen angefahren werden muss. Der sehr große Vorteil liegt aber darin, dass durch den größeren Kühlraum bis zu 650 Hühner in die Kühlzelle passen. Dies

entspricht einer deutlich höheren Kapazität als bei anderen Mobilien. Ein weiterer Vorteil ist, dass der Landwirt bei nicht ausreichender eigener Kühlfläche den Kühlwagen einige Tage auf dem Hof halten und so die ersten Suppenhühner direkt aus dem Kühlanhänger verkaufen kann. Somit entfällt die betriebliche Investition in eine eigene Kühlmöglichkeit.

Kalkulation

Nach ihren festgesetzten ökonomischen Daten berechnete die Projektgruppe einen Bruttoschlachtpreis von knapp vier Euro pro Huhn. Dieser Preis liegt damit höher als bei der Lohnschlachtung am Schlachthof und bedingt somit auch einen höheren Produktpreis pro Kilogramm Schlachtgewicht. Hier setzt die Projektgruppe darauf, dass Kunden, die gezielt in Hofläden einkaufen, bereit sind, für mehr Tierwohl und Qualität ebenfalls mehr zu bezahlen.

Für die Zukunft wünscht sich die Projektgruppe, dass ihr Mobil auch im Bereich der Lohnschlachtung angenommen wird. Auch besteht die Überlegung, über eine Kooperation mit dem Fahrzeugbauer das selbst entwickelte Geflügelschlachtmobil an andere interessierte Betriebe zu vermarkten. Die Projektgruppe ist sich sicher, dass das Thema Mobilschlachtung immer mehr an Bedeutung gewinnen wird, gerade für die Mobilstallhalter. ■

Link

Fachschule für Agrarwirtschaft Köln-Auweiler, Landwirtschaftskammer NRW: www.landwirtschaftskammer.de/schulen/koeln/index.htm



Die Studierenden der Fachschule Köln-Auweiler erlangten 2022 mit ihrer Projektarbeit den dritten Platz der vlf-Förderpreise (v.l.n.r.): Manuel Sasse und Dr. Simone Gruber (betreuende Lehrkräfte), Nils Mustert, Helmut Dresbach (Vorsitzender Verband für landwirtschaftliche Fachbildung NRW e. V.), Carina Spengler, Ulrich Timmer (damaliger Schulleiter) und Thomas Bergs.