

# HOF direkt

Die Zeitschrift für Direktvermarkter



Im Sichtschatten des Traktors gehen Metzger und Jäger vor zur Koppel. Fotos: Tobias Rocholl/bildwerk89



Die schottischen Hochlandrinder werden im Alter von drei Jahren geschlachtet. Dann bringen sie um die 250 kg Schlachtgewicht auf die Waage.

## Ein Schuss fürs Tierwohl

„Drei Jahre hegen und pflegen wir unsere Tiere, da sind uns Ruhe und Respekt für jedes einzelne Rind bis zum Schluss sehr wichtig.“ Nach dieser Maxime arbeitet Familie Salzer. Ihrem Anspruch werden sie gerecht durch Tötung auf der Weide und die Schlachtung im Schlachthausmodul direkt auf dem Betrieb.

► Thomas Salzer startet den Traktor. In seinem Sichtschatten gehen der Metzger und der Jäger vor bis zu den beiden Koppeln, in denen die beiden schottischen Hochlandrinder stehen, die heute geschlachtet werden sollen. Die Veterinärin bleibt im Sichtschatten eines Stallgebäudes. Die Rinder haben Kontakt zu ihren Artgenossen, sehen nur Thomas Salzer und hören den Traktor. „Traktorgeräusch ist Futtergeräusch“, sagt der Nebenerwerbslandwirt aus Baden-Württemberg. Das kennen die Rinder und ist ihnen vertraut. Sie kauen deshalb ruhig und entspannt wieder. Gegenüber der Koppel hat der Jäger in seinem Hochstand das Gewehr angelegt. Thomas Salzer gibt ihm ein Zeichen und ein Schuss fällt. Der Bulle geht zu Boden. Zum Einsatz kommt großkalibrige Munition, damit das Tier durch den Schuss gleich getötet wird. Trotzdem setzt Thomas Salzer zur

Sicherheit noch einen Bolzenschuss. Jetzt muss es schnell gehen, denn innerhalb einer Minute muss der Entblutungsprozess einsetzen. Der Metzger führt den Bruststich durch und fängt das Blut in einem Eimer auf. An der Frontladergabel wird das tote Tier hochgezogen, damit es entbluten kann. Die amtlich bestellte Tierärztin überwacht den Prozess. „Tot ist ein Tier, wenn es komplett entblutet ist“, erklärt Fleischbeschauärztin Dr. Silvia Bamberger. Sie stellt damit den Tod des Tieres fest und Thomas Salzer und der Metzger hängen den Bullen mit den Vorder- und Hinterbeinen an der Frontladergabel auf und fahren ihn die 50 m zur Schlachtstätte auf dem Hof.

So nah wie wir heute sind die Kunden natürlich nicht dabei, aber Salzers kommunizieren offen, dass sie Kugelschuss und Schlachtung direkt auf dem Hof prakti-

zieren. „Den Kugelschuss sogar schon seit 2011 und ein anderer Weg wäre für uns auch nicht in Frage gekommen“, unterstreichen Thomas und Simone Salzer, welchen hohen Stellenwert das Tierwohl für sie hat. Seit November 2021 steht außerdem ein Sailer Schlachthausmodul auf dem Betrieb. Vorher wurde in einer Metzgerei im Nachbarort geschlachtet, aber „mit dem Schlachthausmodul sind wir unabhängig von der Metzgerei und können schlachten, wie es uns auskommt.“ Das heißt natürlich nicht, dass das spontan möglich ist, schließlich müssen mit Tierarzt, Metzger, Jäger und Landwirt vier Personen passend Zeit haben.

### Schlachten, Verarbeiten, Kühlen

Das Schlachthausmodul besteht aus drei Komponenten: dem 4 x 3 m großen Schlachtraum, an den sich ein Verarbei-

# HOF direkt

Die Zeitschrift für Direktvermarkter

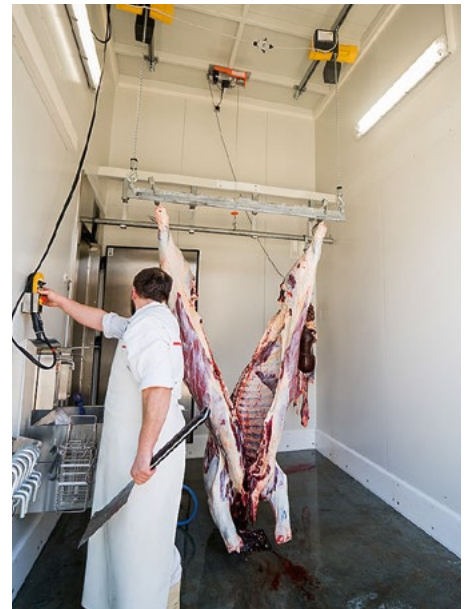


Vor dem Schlachthaus lässt Thomas Salzer das tote Tier langsam ab und der Metzger platziert es auf dem sogenannten Vorenthäutewagen.

tungs- und Kühlmodul im 20-Fuß-Containermaß (6 x 2,44 m) anschließt. Bevor das Modul aufgestellt werden kann, sind Fundamente und die entsprechenden Anschlüsse erforderlich: Wasser, Abwasser, in der Regel ein Fettabscheider, Strom. „Unter dem Schlachtraum benötigen wir einen soliden, planen Betonboden mit Gefälle hin zum Edelstahlbodenablauf. Für das Kühl- und Verarbeitungsmodul reichen Punkt- oder Streifenfundamente“, erklärt Christoph Mützel, Geschäftsführer der Friedrich Sailer GmbH aus Neu-Ulm. Verarbeitungs- und Kühlmodul sind komplett installiert und eingerichtet und müssen nur noch angeschlossen werden. Alle Bauteile entsprechen lebensmittelhygienerechtlichen Standards. Der Schlachtraum und seine Ausstattung sind von den Dimensionen her für die Schlachtung von Rindern konzipiert. Ausgestattet ist er unter anderem mit einem Aufzugsystem und Rohrbahnanlage. Wegen der Höhe von 4,50 m besteht der Schlachtraum aus zwei Bauteilen, die übereinander gesetzt werden. Vor

Ort müssen dann noch das Rolltor oder der Aufzug installiert werden. Trotzdem steht das EU-Schlachthaus innerhalb von drei Tagen einsatzbereit auf dem Betrieb. Ein fester Bau würde deutlich mehr Zeit kosten. Christoph Mützel nennt noch einen weiteren Pluspunkt: „Das Modul ist ausgestattet mit solider Technik. An Schlachttagen ist es in wenigen Minuten einsatzbereit.“ Das Investitionsvolumen beträgt etwa 150 000 €, davon entfielen rund 20 000 € auf die Erschließung des Standorts mit den nötigen Ver- und Entsorgungsleitungen.

An das Schlachthausmodul können weitere Verarbeitungs- und/oder Kühlmodule angeschlossen werden. Für den Betrieb Salzer ist die Größe so genau passend. Nach der Schlachtung hängen die Rinderviertel zunächst in der Kühlzelle ab. Diese bietet Platz für die Schlachtkörper von bis zu drei Rindern. Weiter verarbeitet werden die Rinderviertel in den Kühl- und Verarbeitungsräumen neben dem Hofladen. „Grob zerlegt vakuumie-



Das Aufzugsystem ermöglicht das Anheben und Ausschachten der Schlachtkörper.



Über die Rohrbahnanlage werden die Rinderviertel direkt in die Kühlung geschoben. Vom Kugelschuss bis hierher hat es gut eine Stunde gedauert.

ren wir das Fleisch in großen Teilstücken und es reift im eigenen Saft – wet aging“, erklärt Simone Salzer, die sich um die Vermarktung kümmert. Nach zwei bis drei Wochen weiterer Reife portionieren Salzers die Teilstücke und vakuumieren sie für den Verkauf. So sind sie weitere drei bis vier Wochen haltbar. „Bis dahin ist meist alles verkauft, sodass wir außer Hackfleisch kaum etwas einfrieren müssen“, erläutert die 53-Jährige.



# HOF direkt

Die Zeitschrift für Direktvermarkter

## Mit dem Stempel der EU

Für den Betrieb der hofeigenen Schlachtung sind zahlreiche Genehmigungen, Qualifizierungen und Zulassungen nötig.

- Das Schlachthausmodul benötigt eine EU-Zulassung als gewerblich zugelassene Schlachtstätte. Diese erteilt der Landkreis. Die Zulassung einschließlich der Vergabe der dazugehörigen Schlachtstättennummer erfolgte zügig. „Da sind wir vom zuständigen Veterinäramt sehr unterstützt worden“, weiß Thomas Salzer die gute Zusammenarbeit zu schätzen. Durch die EU-Zulassung kann das Modul auch für die Lohnschlachtung vermietet werden. Ein Nachbarbetrieb hat dies bereits genutzt.
- Für den Kugelschuss, nach Meinung von vielen Veterinären übrigens die schonendste Art, ein Tier zu töten, ist ebenfalls eine Genehmigung erforderlich und diese wird nur für „halbwilde“ Nutztiere erteilt, wie etwa für die schottischen Hochlandrinder von Familie Salzer, die monatelang auf der Weide sind.
- Der Jäger benötigt einen speziellen Sachkundenachweis für den Kugelschuss. Den hat auch Thomas Salzer, aber er überlässt das lieber einem erfahrenen Jäger, denn der Schuss muss sitzen. Der Landwirt dürfte auch den Entblutungschnitt selbst durchführen. Er baut aber lieber auf die Erfahrung des Metzgers.
- Jede Schlachtung muss tierärztlich begleitet werden. Zunächst erfolgt vorab die Lebendbeschau. Dann überwacht der Tierarzt das Entbluten und nimmt schließlich noch eine Fleischbeschau vor. Dr. Silvia Bamberger vom Landkreis Biberach kommt beispielsweise zweimal auf den Hof Salzer, am Schlachttag selbst und am nächsten Tag zur Fleischbeschau. Schon daran zeigt sich, dass die hofeigene Schlachtung deutlich teurer ist als im Schlachthof. „Die Hauptkostenfaktoren beim Schlachten sind die Personal- und



Vor Corona vermarkteten Salzers das Fleisch über ihren Burgerwagen. Jetzt steht Simone Salzer jeden Freitag im Hofladen.

die Entsorgungskosten“, erklärt der Rinderhalter. Aufgrund der handwerklichen Arbeitsweise dauert der Schlachtvorgang länger. Thomas Salzer lässt beispielsweise die Felle gerben. Deshalb müssen diese vorsichtig abgezogen werden und das braucht seine Zeit. „Wir bezahlen unseren Metzger nach Stunden“, betont Thomas Salzer. Der Metzger ist in einer Fleischerei angestellt und darüber hinaus als selbstständiger Metzger tätig. Ein weiterer Kostenpunkt sind die Entsorgungskosten. Alles zusammen genommen, schätzt Thomas Salzer, dass die hofnahe Schlachtung viermal mehr kostet als im Schlachthof.

Damit die hofnahe Schlachtung klappt, braucht es ein engagiertes Team: Unternehmen und Tüftler, die die passende Ausrüstung bereit stellen, Landwirte, Jäger und Tierärzte, die bereit sind, ihre Zeit zu investieren. Auf dem Betrieb Salzer kommt all das zusammen. ◀

Ute Heimann



An oberster Stelle steht der Respekt fürs Tier – gerade auch beim Schlachten. Dafür arbeitet Thomas Salzer eng mit Christoph Mützel von Sailer Schlachthausmodul zusammen.

## BETRIEBSSPIEGEL

### Betriebsleiterfamilie

Simone (53), Lehrerin, und Thomas Salzer (53), Unternehmensberater, Jonas (25), klassischer Sänger, und Noah (21), Bankkaufmann

### Lage

Badhaus, Gemeinde Steinhausen an der Rottum, Landkreis Biberach

### Betrieb

Nebenerwerbsbetrieb nach EU-Bio, 79 ha Grünland, zwischen 140 und 180 schottische Hochlandrinder, davon um die 60 Mutterkühe

### Produkte

Fleisch und Wurst der eigenen Rinder, pro Jahr werden um die 20 Tiere geschlachtet, alle drei bis vier Wochen ein bis zwei Tiere

### Vermarktung

Hofladen Freitag von 14 bis 18 Uhr, Teilstücke aus der Theke, Online-Shop, Versand von Fleischpaketen

[www.](http://www.badhaus-5.de)

badhaus-5.de

