

# Prozessqualität entscheidend für Fleischqualität

von Lea Trampenau und Andrea Fink-Keßler

Die nationale Verordnung, die der Umsetzung der EU-Tierschutz-Schlachtverordnung dient, besagt, dass „Tiere so zu betreuen, ruhigzustellen, zu betäuben, zu schlachten oder zu töten [sind], dass bei ihnen nicht mehr als unvermeidbare Aufregung oder Schäden verursacht werden“.<sup>1</sup> Die Realität jedoch ist weit entfernt von diesen Vorgaben. Die letzte Phase des häufig kurzen Lebens der Tiere ist von Stress und Furcht geprägt. Die Trennung von der Herde und dem vertrauten Umfeld, der Weg zum Schlachter und das Warten in den Warteställen unter Futterentzug, das Eintreiben und Fixieren in der Tötungsfalle – all diese „prämortalen Belastungszustände“ bedeuten für die Tiere – kurz gesagt – Stress.

Genau das wollen viele direktvermarktende Landwirte vermeiden und dies nicht nur aus Gründen des Tierschutzes, sondern auch, um eine optimale Wertschöpfung (d. h.: Fleischqualität) mit ihren Tieren zu erzielen. Hier gibt es offenbar enge Zusammenhänge: Entscheidenden Einfluss auf die Fleischqualität, der die „Schlachtkörperqualität“ zugrunde liegt, haben prämortale wie postmortale Prozesse.

Die *prämortalen Einflussfaktoren* umfassen nicht nur Genetik, Fütterung und Haltung der Tiere, sondern auch das Töten. Hierbei besonders wichtig ist das gesamte Handling der Tiere: die Trennung von der Herde, das Verladen, der Transport, das Entladen und die Zuführung zum entsprechenden Betäubungsverfahren, außerdem die Betäubung und Tötung selbst. Dabei ist ein achtsamer und professioneller Umgang mit den Tieren notwendig, der qualifizierte ethologische, also verhaltensbiologische, Grundkenntnisse voraussetzt. Hinlänglich erforscht sind inzwischen die Zusammenhänge von prämortalen Belastungen („Stress“) und verminderter Schlachtkörper- und damit Fleischqualität.<sup>2</sup>

Die *postmortalen Einflussfaktoren* umfassen den Reifeprozess, die Hygiene, die Temperatur, die Luftfeuchte sowie die Zerlegung und die Qualität der Zuschnitte. Prämortaler Stress kann diese Faktoren beeinträchtigen: Stressbedingt gelangen mehr Erreger durch die Darmassage, stressbedingt werden Reifeprozesse des Rindfleisches verzögert oder auch die Reifung der Rohwurst riskanter.<sup>3</sup>

Nicht zuletzt durch ein sich änderndes Verbraucherbewusstsein rückt die Prozessqualität zunehmend in den Fokus. So beurteilen immer mehr Verbraucher ein Stück Fleisch heute nicht mehr allein nach den Parametern der Fleischbeschaffenheit, sondern ihr Wissen um die Herkunft und den möglichst tiergerechten und ethischen Erzeugungprozess beeinflusst für sie den Genusswert maßgeblich mit.

Um also ein wirklich „gutes Stück Fleisch“ zu erzeugen, zu veredeln und zu essen, gilt es, diese Prozessqualität im Blick zu haben, den Tieren ein gutes Leben zuzugestehen, die Betäubung und Tötung ohne Stress und Angst durchzuführen und die Reifungsprozesse so optimal zu gestalten, dass die Qualität des Fleisches erhalten bleibt.

## Ethische Begründung für das teilmobile Schlachten

von Jörg Luy

Eine fachgerechte Schlachtung im Haltungsbetrieb ist der Schlachtung mit vorausgehendem Transport der Tiere generell ethisch überlegen und sollte daher nicht nur von Tierschutzorganisationen, sondern auch von den zuständigen Behörden unterstützt werden. Die ethische Überlegenheit resultiert logisch zwingend aus dem Wegfall nicht erforderlicher Transportbelastungen der Tiere (Leiden). Sowohl bei der Anwendung von EU-Recht (vgl. Art. 5 Abs. 4 Vertrag über die Europäische Union) als auch bei der Umsetzung des deutschen Tierschutzgesetzes („vernünftiger Grund“) muss der Grundsatz der Erforderlichkeit berücksichtigt werden: „Niemand darf einem Tier ohne *vernünftigen Grund* Schmerzen, Leiden oder Schaden zufügen“ (TierSchG § 1 Satz 2). Gemäß dem Grundsatz, dass eine Belastung, die zur Zweckerreichung nicht erforderlich ist, als vermeidbar und damit als weder ethisch noch rechtlich zu rechtfertigen anzusehen ist, muss der Transport lebender Tiere zum Schlachthof als nicht zu rechtfertigen betrachtet werden, wenn eine fachgerechte Schlachtung im Haltungsbetrieb möglich wäre.

Die Schlachtung im Schlachthof stellt also nur dann die erste Wahl dar, wenn die Schlachtung im je-

weiligen Haltungsbetrieb mit unverhältnismäßigen Nachteilen beim Tierschutz, bei der Arbeitssicherheit oder bei der Fleischhygiene verbunden wäre. Der Umstand, dass die behördliche Prüfung und Kontrolle entsprechender Risiken in dezentralen Schlachtstätten mit einem höheren Aufwand verbunden ist, ändert nichts am ethisch-rechtlichen Sachverhalt, da wirtschaftliche Aspekte bei der amtlichen Überwachung des Tierschutzes keine Rolle spielen dürfen.

Überdies stehen Gesetzgeber, Behörden und Gerichte auch durch die im Jahr 2002 vorgenommene Verankerung des Staatsziels Tierschutz im Grundgesetz (Art. 20a) moralisch in der Pflicht, jeweils im Rahmen ihrer Kompetenzen sicherzustellen, dass vermeidbare Schmerzen, Leiden oder Schäden bei Tieren nicht billigend in Kauf genommen werden. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft weist aktuell darauf hin, dass Tierwohl zunehmend ein Anliegen der Gesellschaft ist, verstärkter Tierschutz sei in Umfragen inzwischen ein Wunsch von 85 Prozent der Befragten.<sup>4</sup>

#### **Autor**

*Prof. Dr. Jörg Luy*, Magister der Philosophie, Fachtierarzt für Tierschutz und Tierethik. Privates Forschungs- und Beratungsinstitut für angewandte Ethik und Tierschutz INSTET gGmbH, Berlin. E-Mail: [j.luy@gmx.de](mailto:j.luy@gmx.de)

#### **Autorinnen**

*Dipl. Ing. agr. Lea Trampenau*, Agrarwissenschaftlerin, Inhaberin und Geschäftsführerin der Unternehmen ISS-Innovative Schlachtsysteme ([www.innovative-schlachtsysteme.de](http://www.innovative-schlachtsysteme.de)) und Goldburger ([www.goldburger.net/](http://www.goldburger.net/)) E-Mail: [trampenau@iss-tt.de](mailto:trampenau@iss-tt.de)

*Dr. Andrea Fink-Keßler*, Agrarwissenschaftlerin im Netzwerk der „Landforscher“ ([www.landforscher.de](http://www.landforscher.de)) und Geschäftsführerin des Verbandes der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung e.V. [www.biofleischhandwerk.de/](http://www.biofleischhandwerk.de/) E-Mail: [afk@agrarr-regional-buero.de](mailto:afk@agrarr-regional-buero.de)

*Auszug aus: Lea Trampenau und Andrea Fink-Keßler: Tierwohl und Fleischqualität treffen sich. Neuere Ansätze für stressarmes Schlachten im Haltungsbetrieb. In: Der Kritische Agrarbericht 2016, S. 251-255. AgrarBündnis (Hg), Hamm, 2017*

#### **Anmerkungen**

- (1) Tierschutz-Schlachtverordnung vom 20. Dezember 2012, § 3 Allgemeine Grundsätze
- (2) C. Augustini: Einfluss produktionstechnischer Faktoren auf die Schlachtkörper- und Fleischqualität. In: Rindfleisch – Schlachtkörperwert und Fleischqualität. Hrsg. vom Institut für Fleischerzeugung und Vermarktung (Kulmbacher Reihe 7). Kulmbach 1987, S. 152-179. – R. Lahucky et al.: Effects of preslaughter handling on muscle glycogen level and selected meat quality traits in beef. In: Meat Science 50 (1998), pp. 389-393.
- (3) Sven Lindauer, Metzgermeister. Mündliche Mitteilung 2015 ([www.metzgerei-lindauer.de](http://www.metzgerei-lindauer.de)).
- (4) Eckpunktepapier zur BMEL-Initiative „Eine Frage der Haltung“, September 2014