

# vlhf Informationsbrief

## Mai 2021

### Liebe Mitglieder

Nach Abschluss des EIP-Projektes zur teilmobilen Schlachtung von Rindern und der schnellen Veränderung der Märkte für Direktvermarkter als Folge der Corona-Pandemie hatten wir alle Hände voll zu tun, die zahllosen Anfragen zu bearbeiten. Einige Bundesländer haben Förderprogramme für mobile Schlachtung und regionale Schlachtstätten aufgelegt und zugleich hat die EU-Kommission beschlossen, der teilmobilen Schlachtung einen eigenständigen Rechtsrahmen zu geben (Erweiterung Anhang III der Verordnung 853/2004 um das Kapitel VI a). Die oberen Veterinärbehörden haben sich zusammengesetzt um der Umsetzung dieser Beschlüsse in Deutschland den Weg zu bereiten. Wir haben durch eigene Stellungnahmen unsere Position dazu politisch vermittelt. Nun erwarten wir für Mitte Mai das AFFL Protokoll. Zahlreiche Metzgereibetriebe sind aufgewacht und wollen in die mobile Schlachtung als Dienstleistung einsteigen und auch erste vollmobile Schlachtfahrzeuge sind in der Planung bzw. Erprobung.

Unser regelmäßiger Infobrief ist dabei leider wieder einmal untergegangen.

Mit diesem neuen Infobrief wollen wir zugleich zwei Initiativen vorstellen:

- Zum Einen möchten wir die neuen digitalen Möglichkeiten sich zu treffen nutzen und ein **Online-Mitgliedertreffen** organisieren. 10 Jahre vlhf ist nicht nur ein Moment des Rückblicks sondern auch der Frage: wie kann und soll es weitergehen? Welche Wünsche haben Sie an den Verband? Wir können wir eine bessere Vernetzung und einen kollegialen Austausch unter den Mitgliedern erreichen?  
Dazu möchten wir Sie/Euch herzlich einladen am **Freitag, den 11. Juni um 19:00 Uhr**. Hans-Jürgen Müller wird einen Rückblick auf den Verband geben und Andrea Fink-Keßler die aktuelle Struktur des Verbandes vorstellen. Dann wollen wir im offenen Tausch die o.a. Fragen klären und auch einfach einmal in Kontakt kommen.  
**Der Einwahlcode kurz vorher extra verschickt.**
- Das **Projekt „Module der Weiterbildung für das Lebensmittelhandwerk und Direktvermarktung“** ist gestartet und wir haben dazu einen kurzen **Online-Fragebogen** entwickelt. Wir wollen die Bedarfe an Weiterbildung ermitteln und würden uns sehr freuen, wenn Sie sich kurz Zeit nehmen (anonym) diesen Fragebogen auszufüllen. Die Umfrage läuft bis einschließlich 30. Mai 2021. **Hier geht es zur Umfrage:**

<https://www.umfrageonline.com/s/64d8006>

Nachfolgend noch einige Informationen zu aktuellen Entwicklungen und zur Rechtsvorschriften Wie immer bemühen wir uns um die Richtigkeit der Angaben, können aber keine Gewähr für die Information geben.

## **EU-einheitliche Regelung der teilmobilen Schlachtung bzw. „Schlachtung im Haltungsbetrieb“**

Voraussichtlich ab Mitte Juni tritt die neue Regelung der EU für teilmobile und damit hofnahe Schlachtung in Kraft. Die EU-Hygieneverordnung für tierische Lebensmittel (VO (EG) Nr. 853/2004) erhält im Anhang II ein neues Kapitel VIa für das „Schlachten im Haltungsbetrieb“. Die EU begründet diesen Schritt damit, dass Risiken für Tier und Mensch beim Transport der Schlacht-tiere entstehen können.

Neu ist: Es dürfen künftig bis zu drei Rinder oder sechs Schweine oder drei Pferde pro Schlacht-vorgang auf dem Hof getötet werden. Unverständlich bleibt warum die EU sowohl Schafe als auch Ziegen hier nicht mit aufführt.

Voraussetzungen für die Genehmigung durch die Behörde sind:

- (1) Die Schlachtung muss unter Verwendung einer mobilen Einheit erfolgen, welche als Teil einer EU-zugelassenen Schlachtstätte ist. Diese mobile Einheit kann von mehreren Metz-gern, Landwirten oder Erzeugergemeinschaften genutzt werden.
- (2) Die Entblutung kann auch außerhalb des Schlachtmobils erfolgen.
- (3) Der amtliche Tierarzt muss drei Tage vor der Schlachtung informiert werden und während der Schlachtung anwesend sein.
- (4) Die Transportdauer zum Schlachthof darf zwei Stunden nicht überschreiten oder es muss gekühlt werden.
- (5) Das Ausnehmen der Tiere ist auch innerhalb dieser mobilen Einheit künftig möglich.

Die Weideschlachtung / der Kugelschuss auf der Weide wird daher weiterhin möglich sein, auch wenn die alte Verordnung (§ 12 a der nationalen tierischen Lebensmittelhygieneverordnung TierLMHV) und die darauf basierenden Genehmigungen nicht mehr gelten. Nach Auskunft der Hessischen Landesregierung bleibt die Kugelschussbetäubung weiterhin nur den ganzjährig im Freien gehaltenen Rindern vorbehalten (§ 12 Tierschutz-Schlachtverordnung) und die Landesregierungen werden per Erlass die Bedingungen den Ämtern kommunizieren. (*Entnommen aus „Hofnahe Schlachtung wird bald einfacher möglich sein“, Landwirtschaftliches Wochenblatt Hessen, Nr. 18/2021*).

Nicht davon betroffen ist die vollmobile Schlachtung – sie wird weiterhin unter den Bedingungen der Regelschlachtung zugelassen werden müssen.

Wir werden sobald wir mehr Informationen über die geplante Umsetzung in Deutschland haben mit einem Info-spezial darüber berichten.

## **Direktvermarktung von Fleisch „boomt“**

Bereits 2017 verzeichnete Bio-Fleisch ein Umsatzplus von 15 Prozent. Besonders Bio-Hackfleisch war ein gefragtes Produkt. Mengenmäßig blieb aber der Bio-Anteil bei Fleisch mit 3,2 Prozent für Rindfleisch klein. (*Entnommen aus Beitrag „Bei Bio-Fleisch ist Hack der Renner“ Diana Schaack in der Zeitschrift „Allgemeine Fleischerzeitung“, Ausgabe 23 / 2018, S. 12*).

Auf einem Online-Seminar das wir am 23. Februar 2021 zusammen mit der Ökomodellregion Fulda organisiert haben, berichtete Frau Diana Schaack, AMI, dass nicht nur die Umsätze mit Biolebensmittel boomen (plus 22 Prozent) und gerade Lebensmittelhandwerk (Bäckereien, Metzgereien) sowie Wochenmärkte, Direktvermarkter Naturkosthandel davon profitieren (plus 35 Prozent von 2019 bis 2020). Die nachgefragte Menge nach Biofleisch stieg um 51 Prozent in diesem Jahr, nach Rindfleisch sogar um 61 Prozent, Schweinefleisch 47 Prozent, Geflügel 70 Prozent. Die Nachfragesteigerung nach „losem Fleisch“ um 53 Prozent verweist darauf, was viele berichten: Direktvermarkter von Fleisch werden förmlich von Kunden überrannt und die involvierten Metzgereien und Schlachter sind schlicht „ausgebucht“.

2020 – das Jahr der Pandemie und des Sichtbarwerdens der Verletzlichkeit globaler Lieferketten, das Jahr der geschlossenen Kantinen und Restaurants führt zu einem deutlichen Anstieg der Haushaltsnachfragen nach Fleisch vom Metzger. So stieg der Anteil an den Haushaltskäufen an Fleisch vom Metzger von 4,4 Prozent im Jahr 2019 auf 6,8 Prozent im Jahr 2020 und der Fleisch-einkauf bei Direktvermarktern (incl. Online-Handel) von 2,3 Prozent auf 4,6 Prozent.

### **Online-Vermarktung von Fleisch.**

Inzwischen gibt es eine Vielzahl von Online-Plattformen und Online-Hofläden:

- ⇒ Es gibt zentral betriebene Plattformen. Das Tier wird an die Plattformbetreiber (Grutto.com) nach dem vollständigen online-Verkauf abgegeben, zentral geschlachtet und die Pakete an die Kunden dieses Hofes verschickt. Beispiel: Grutto.com/kaufnekuh.de oder
- ⇒ Es gibt Online-Shops hinter denen zahlreiche liefernde Betriebe stehen. Das Fleisch wird in Paketen oder Teilstücken angeboten und abgegeben.
- ⇒ Es gibt zahlreiche individuell betriebene Online-Hof- und Metzgereiläden. Die Herkunft der Tiere ist bei den betrieblichen Online-Shops transparent.
- ⇒ Es gibt auch sogenannten Patenschaften und Leasing-Modelle– hier bezahlt der Kunde einen bestimmten Betrag vorab für die Aufzucht des Rindes, Schweine, Lammes oder der Ziege. Das Tier geht in seinen Besitz über. Nach Aufzucht und Schlachtung erhält er ein Fleischpaket und das gute Gefühl, diese Art der Tierhaltung und Betriebsführung unterstützt zu haben (z.B. „Schwarze Kuh“).

Wir möchten auf eine Initiative aufmerksam machen, die 2019 in Niedersachsen und aus der Landwirtschaft selbst heraus entstanden ist: „Friedhold“ ([www.friedhold.de](http://www.friedhold.de)). Dieses start-up unterstützt Betriebe im Aufbau und Betreiben eines Online-Hofladens bzw. einer Online-Direktvermarktung. Anders als bei reiner Online-Vermarktung baut diese Initiative stark darauf, dass die regionalen Kunden angesprochen und nach der Bestellung auch persönlich beliefert werden. Voraussetzung ist allerdings, dass ein Metzger in Lohnschlachtung und -verarbeitung verfügbar ist und der Betrieb eine gute Zusammenarbeit mit ihm etablieren kann. Wir hatten Louis Henke als Referent bei dem o.a. Seminar zu „Online-Fleisch und Wurst vermarkten“ kennengelernt und sind von dieser Initiative überzeugt (<https://www.biohof-henke.de/>),

Wer mehr darüber wissen will siehe [www.friedhold.de](http://www.friedhold.de).

Friedhold bietet kostenlose Online Seminare über erfolgreiche online Direktvermarktung an. Der nächste Termin ist der 20.05.21. Die Plätze sind auf 30 Teilnehmer begrenzt. Die Anmeldung ist unter [https://friedhold.de/online\\_seminar/mai/](https://friedhold.de/online_seminar/mai/) zu finden.

Aktuell führt Friedhold ein Projekt mit Direktvermarktern von Rindfleisch durch. Betriebe bewerben sich. Pro Landkreis wird einer dann mit 6.000 EUR Marketingbudget in den diversen Marketingaktivitäten unterstützt, um die online Direktvermarktung erfolgreich aufzubauen und einen beständigen Kundenstamm zu erreichen. Alle Details zu den Phasen und Bewerbungskriterien sind unter folgendem Link: <https://friedhold.de/raketenstart-beim-rindfleischverkauf/>. Unter diesem Link können sich die Landwirte auch bewerben.

### **Neue Kontrollverordnung – was ändert sich für die Betriebe**

Bereits am 14. Dezember 2019 ist die neue EU-Kontroll-Verordnung (EU) 2017/625 in Kraft getreten. Sie löst zwei der drei „alten“ Verordnungen des EU-Hygienepakets ab: Die Verordnung (EG) Nr. 882/2004 – „Allgemeine Hygieneverordnung“ und die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 „Kontrollverordnung“. Die neue Struktur ist komplex, da neben dieser Verordnung sogenannte „Delegierte Verordnungen“ u.a. die Durchführung der amtlichen Kontrollen der Fleischerzeugung (DeIVO (EU) 2019/624) regeln und es darunter noch „Durchführungsverordnungen“ mit technischen Regelungen gibt.

Die Schlachtieruntersuchung überprüft erstens die Anforderungen an die Gesundheit von Menschen und Tieren, zweitens das Wohlbefinden der Tiere vor der Schlachtung incl ggfs klinische Untersuchung des Tieres und drittens die Informationen zur Lebensmittelkette.

Für die Schlachtier-Untersuchung ergeben sich folgende für die Betriebe relevanten Änderungen.

- ⇒ Grundsätzlich ist der amtliche Tierarzt zuständig. Amtliche Fachassistenten können nur unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes tätig werden und die Fleischuntersuchung also nur dann machen, wenn im Herkunftsbetrieb eine Untersuchung des Schlachtieres durch den amtlichen Tierarzt stattgefunden hat.
- ⇒ Was bisher für das Geflügel üblich war, kann nun auch für alle Tierarten beansprucht werden: Nach Absatz 1, Artikel f der Delegierten Verordnung (EU)2019/624 kann die Schlachtieruntersuchung auch im Herkunftsbetrieb erfolgen. Dies ist relevant vor allem wenn (teil-)mobile Schlachtsysteme zum Einsatz kommen sollen.
- ⇒ Die Fleischuntersuchung kann durch den amtlichen Fachassistenten unter Verantwortung des amtlichen Tierarztes durchgeführt werden. Er darf dies nach Artikel 7 der DeIVO (EU) 2019/624 allerdings nur dann machen, wenn weniger als 1000 Stück Großvieheinheiten pro Jahr oder weniger als 150.000 Stück Geflügel und Hasentiere pro Jahr geschlachtet werden. Es müssen zusätzlich Räume vorhanden sein, um Fleisch mit Anomalien zu lagern, damit der amtliche Tierarzt diese arbeitstäglich begutachten kann. Neu ist, dass in großen Schlachtbetrieben Mitarbeitern der Schlachtbetriebe die Aufgaben der amtlichen Fachassistenten übertragen werden können (Artikel 14).
- ⇒ Auch bisher mussten Aspekte des Tierschutzes mit kontrolliert werden. Neu ist, dass der Artikel 38 der Durchführungsverordnung (EU)2019/627 diese Bestimmungen zusammenfasst. Hier gelten in Deutschland u.a. die Leitlinien der Arbeitsgemeinschaft

Tierschutz der Länder und des Bundes (AGT), die vom Friedrich-Löffler-Institut herausgegeben wurden (Download unter: <https://www.fli.de/de/service/handbuecher-der-ag-tierschutz-der-lav/> )

- ⇒ Weiter und tiefer gefasst wird die Kontrolle („controll“) und zwar unter dem Begriff „Audit“. Hatte die alte Verordnung 854/2004 darunter wesentlich noch die Kontrolle der Kritischen Punkte (HACCP – Hazard Analysis of Critical Control Points) verstanden, umfasst der Audit nun „die Überprüfung der kontinuierlichen und ordnungsgemäßen Maßnahmen im Rahmen der guten Hygienepraxis“, incl. die Gestaltung und Instandhaltung der Betriebsstätten, der Ausrüstungen, der Tätigkeiten und der persönlichen Hygiene der Mitarbeiter:innen. Mit anderen Worten: Reichte es vorher aus, Leitlinien für die Anwendung der HACCP-gestützten Grundsätze zu haben, so fordert nun der Audit auch die Überprüfung der ordnungsgemäßen Anwendung der Leitlinien (z.B. Überprüfung des Hygienewissens der Angestellten). Die konkrete Anwendung der Audits hängt jedoch von der Risikobewertung des Betriebes ab und damit von dessen Kapazität. Bleibt zu hoffen, dass die handwerklichen Betriebe davon nicht betroffen werden. Im Gegenzug müssen sich die Behörden ihrerseits internen Audits unterziehen (Artikel 6 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627.
- ⇒ Die Sauberkeit der Tiere gewinnt an Bedeutung. Nach Artikel 11, Nr. 4 der VO (EG) Nr. 2019/627 muss der Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass die Haut bzw. das Fell der Tiere sauber ist und der amtliche Tierarzt hat dies zu kontrollieren. Zu stark verschmutzte Tiere müssen vor der Schlachtung gereinigt werden.  
*(Angaben entnommen aus: Lüppo Ellerbroek (2020) Ausgewählte Aspekte für die Fleischhygiene des seit dem 14. Dezember 2019 geltenden EU-Rechts. In: Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung Nr. 7, 2020, S. 236-238.)*

Viele Grüße aus Kassel und Witzenhausen

*A. Fink-Keßler* *Hans-Jürgen Müller*