

Fritz Gempel, Fachjournalist und Chefkorrespondent bei der „afz - allgemeine fleischer zeitung“ sowie Mitglied beim Wirtschaftsbeirat Bayern, hat nach dem Besuch beim Unternehmen Bayer in Niederwallmenach einen Artikel verfasst, den wir nachfolgend wiedergeben:

Der Tierwohl-Schlachthof

Eine auf Tierwohl ausgerichtete handwerkliche Einzelschlachtung schafft bessere Fleischqualität und längere Haltbarkeit. Den Beweis für diese These liefert der Schlachthof der Metzgerei Bayer.

Bei Ulrich Bayer in Niederwallmenach im Taunus werden wöchentlich 1000 Schweine und 40 bis 80 Rinder geschlachtet. Das Unternehmen umfasst acht Standorte und beschäftigt 200 Mitarbeiter. Meine Betriebsführung beginnt dort, wo Bauern ihre Tiere zur Schlachtung anliefern.

Als Metzgermeister, der schon viele Schlachthöfe gesehen hat, werde ich zum Schluss dieser Betriebsführung dem Betrieb eine absolute Bestnote hinsichtlich Tierwohl und Fleischqualität geben. Und der erste Grund dafür ergibt sich schon, bevor ich das Betriebsgelände befahre. An den beiden wöchentlichen Schlachttagen entsteht auf der Zufahrtstraße zur Metzgerei Bayer ein Stau aus Traktoren mit Anhängern und kleinen Viehtransportern. Beim Anblick der Fahrzeugschlange mit den Schlachttieren auf den Anhängern fühle ich mich zurück versetzt in die Zeit, als der Fuhrpark eines Fleischers traditionell einen weißen Mercedes 200 Diesel mit einem Viehanhänger und Fleischanhänger umfasste.

Es sind überwiegend die Bauern selbst, die hier Rinder und Schweine anliefern. Sie kommen aus den Dörfern der umliegenden Mittelgebirge: Dem Taunus, dem Hunsrück, der Eifel und dem Westerwald. Aus dem Viehtransport durch den Bauern ergibt sich das erste wesentliche Tierwohlargument: Die Tiere sind auf dem Anhänger in der gewohnten Gruppe. Der Bauer, der sie auf dem Hänger verladen hat und gleich abladen wird, ist der Mensch, den die Tiere schon vom Bauernhof her kennen. Ulrich Bayer erklärt: „Wir wollen, dass die Bauern die Tiere selbst anliefern. Wir haben das immer gefördert. Auf den großen Schlachthöfen ist das meistens untersagt beziehungsweise wird eine Mindeststückzahl pro Anlieferungsfahrzeug gefordert“.

Für das stressfreie Abladen der Tiere am Schlachthof stehen drei Abladeplätze in unterschiedlichen Höhen zur Verfügung: Ein ebenerdiger für PKW-Anhänger, ein mittelhoher für kleine Viehtransporter und einer in LKW-Normhöhe. Alles, was man zwischen dem Abladen und der Betäubung der Tiere hier beobachten kann, verläuft auffällig ruhiger als man es von herkömmlichen Schlachthöfen kennt. Lärmschutz ist ein Teil des Qualitäts- und Tierwohlkonzepts. Dazu gehört, dass viele Gatter und Scharniere der Stallungen aus Kunststoff statt aus Stahl sind. Ebenso sind die Mitarbeiter im Lebendviehbereich besonders geschult, damit auf Schreien, Zuschlagen von Türen und ähnliche Lärmproduktion verzichtet wird.

Der Metzgermeister und „Betriebswirt Fachrichtung Fleisch“ Ulrich Bayer erklärt in den Stallungen, worauf es ankommt, dass Tierwohl und Fleischqualität optimal beeinflusst werden. Ein wichtiger Bereich betrifft die Böden: Der leicht stufige Bodenbelag bei der Viehanladung verhindert das Abrutschen der Tiere. Die Bodenheizung in den gut belüfteten Stallungen schafft weiteres Wohlbefinden für die Tiere, die sich im Winter gleich nach der Ankunft auf die warmen Böden legen. Auf diesen Böden gibt es auch keine Pfützenbildung, denn die Schweine würden sich um den Platz in der warmen Pfütze streiten. Die Gänge der Stallungen haben eine leichte Steigung zur Betäubung hin. Ulrich Bayer erinnert sich hier an die Beratung von auf Tierwohl in Schlachtbetrieben spezialisierten Veterinären: „Diese Steigung darf aber auch nicht zu groß sein, sonst verursacht sie eine nicht gewünschte Muskelanstrengung“.

Vieles, was Tierwohl dient, ist auf dem ersten Blick nicht erkennbar. Beispielsweise die Beleuchtung. Als Menschen würden wir uns für das Wohlfühlen Fenster, Tageslicht und Blick nach draußen wünschen. Für die Beruhigung der Tiere ist aber das Lichtspiel, das in den fensterlosen Stallungen keine Schatten wirft, viel wirksamer. Denn: Als Menschen wären für uns Schatten keine Hindernisse, die Tiere nehmen Sie aber als Barriere wahr. So ähnlich verhält es sich auch mit den Wasserablaufriegen, die in Stallungen üblicherweise auch quer zu den Treibgängen verlaufen. Diese Ablaufriegen sind hier unter den Böden verlegt. Der Grund: Auch diese Rinnen erschrecken Schweine, die sie als Hindernisse erkennen.

Der Klassiker der Schweineberuhigung in Schlachthofstallungen, die Warmwasserberieselung ist hier natürlich auch vorhanden. Die Rieseldusche ist zeitlich wie auch hinsichtlich der Wassertemperatur optimiert: Die ersten 10 Minuten in den Stallungen gibt es die Berieselung, die im Winter etwas wärmer und im Sommer etwas kühler ausfällt.

Ulrich Bayer und ich folgen dem Weg der Schweine zur Betäubung. Bei den Schweinen sind alle diese Maßnahmen besonders wichtig. Ulrich Bayer erklärt: „Rinder traben wie von selbst hintereinander her, Schweine muss man motivieren“. Auf dem Weg mit der leichten Steigung wird es jetzt immer heller. Die Schweine laufen einfach gerne bergauf und dem Licht entgegen. Diese Anreize sind so stark, dass das manuelle Treiben stark reduziert werden kann. Unmittelbar vor der Betäubung entsteht häufig Stress für die Schweine. Nicht aber in Niederwallmenach. Statt einem trichterförmigen Zugang, der zu Drängeln der Tiere führt gibt es eine bauliche Vereinzelung. Die Tiere müssen, ähnlich wie Autofahrer an einer Auffahrt, nacheinander einfädeln. Vorne lockt für die Schweine der Lichttunnel. Nirgends im Lebendviehbereich ist es so hell, wie hier.

Die Betäubung der Schweine, der hinsichtlich Tierwohl sensibelste Bereich der Schweineschlachtung mit den größten Auswirkungen für die Fleischqualität. Das Schwein ist am Ende des Lichttunnels vereinzelt. Ein gelernter Metzger setzt die pneumatische Elektrozange an. Die Pneumatik reduziert die manuelle Kraftaufwendung des Metzgers bei der Handhabung der Zange. Falls diese Zange einmal ausfallen sollte, hängt eine manuelle Elektrozange bereit. Falls die Aufzeichnung der Herzfrequenz kein OK gibt, setzt der Metzger die Elektrozange erneut an. An der Betäubungsbox werden automatisch die Herzströme des Schweins gemessen und aufgezeichnet. „Gibt es trotzdem Fehlbetäubungen?“, frage ich den Chef des Unternehmens. Ulrich Bayer antwortet: „Wir wissen aus unseren Aufzeichnungen, dass bei etwa 99 Prozent aller Betäubungen die Wirkung vollständig war“.

Normalerweise folgt nach der Elektrobetäubung das Aufhängen des Schweins an einem Hinterfuß. Doch Bayer sagt: „Dieses Aufhängen würde uns schon zu lange dauern. Daher stehen wir unmittelbar nach der Betäubung liegend. Danach erst werden die Schweine aufgehängt“. An dieser Stelle wird die Formel deutlich: „Schonende Schlachtung = bessere Fleischqualität + mehr Haltbarkeit“. Denn: Die schnelle Entblutung von ausgeruhten Tieren unmittelbar nach der Betäubung bringt eine längere Haltbarkeit.

Ob er auch schon über die CO₂-Betäubung nachgedacht hat? Ulrich Bayers Antwort lässt keine Zweifel: „Es gibt dafür keinen Grund hinsichtlich Tierwohl. Es gibt dafür auch keinen Grund hinsichtlich Fleischqualität. Die CO₂-Betäubung erlaubt eine höhere Stundentaktung. Sie ermöglicht die Betäubung vieler Schweine gleichzeitig. Bei unserer Betäubung kommen wir bei 200 Schweinen pro Stunde an die Obergrenze“.

Nach diesem Betriebsrundgang stehe ich mit Ulrich Bayer im Schlachthauskühlraum. Wir betrachten die Schweinehälften. Ich sage ihm meinen Respekt für diese Schlachtung. Er antwortet knapp: „Es ist mir ein ethisches Bedürfnis, das so zu machen“.

Etwas später sitzen wir im Chefbüro und sprechen weiter über Ethik und Fleischessen. „Ich mag selbst kein Kalb und auch kein Spanferkel. Ein Tier sollte gelebt haben, bevor wir es schlachten“, sagt Metzgermeister Bayer. Doch diesen Satz muss man schon abfragen, Bayer ist keiner, der seine Einstellungen im Marketing verwertet. Er stellt sich nicht als der große Tierschützer dar. Er macht es eher im Stillen einfach besser.

Die Metzgerei Bayer ist der zweitgrößte Schlachtbetrieb in Rheinland-Pfalz. Wo will er hin, jetzt, wo sich sein Sohn auf den Einstieg im Unternehmen vorbereitet? Seine Antwort: „Wir wollen den Landwirten, die uns heute schon begleiten, eine gute wirtschaftliche Perspektive geben. Meine Familie kommt aus der Landwirtschaft. Und ich sehe mich als Metzger mit den Bauern in einem Boot“.

Beim Verlassen des Betriebsgebäudes ein Blick auf das Luftbild, das zeigt, dass drei Viertel der Dächer mit Sonnenkollektoren ausgestattet sind. Draußen werden jetzt die Viehtransporter gewaschen – mit Regenwasser, das über Zisternen aufgefangen wird. Das Abwasser läuft in die eigene Vorkläranlage, später in das Bayer-eigene biologische Klärbecken in der kommunalen Kläranlage. Es ist das Schlussbild eines stimmigen Konzepts, das geradezu ideal und gleichermaßen auf Tierwohl, Ökologie und Fleischqualität ausgerichtet ist. Besser habe ich das noch nirgends gesehen.

Fritz Gempel