

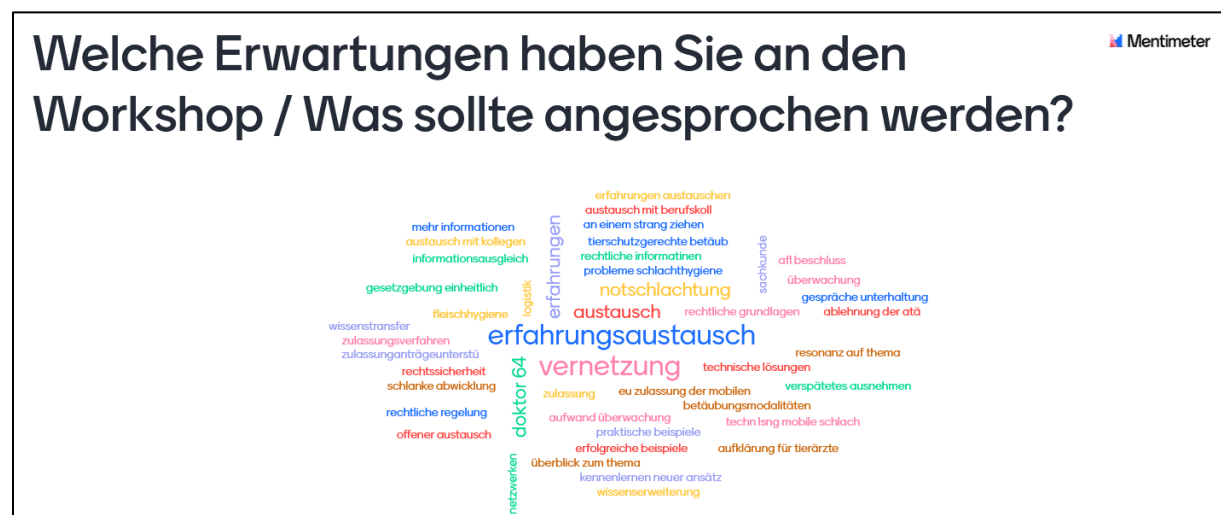
# 1. Workshop „Hofnahe Schlachtung im Dialog“ – Ergebnisdokumentation

1. Workshop „Hofnahe Schlachtung im Dialog“ am 09.03.2023 an der Universität Leipzig, Veterinärmedizinische Fakultät, Institut für Lebensmittelhygiene, Professur für Fleischhygiene

Durchgeführt im Rahmen des Projektes „Hofnahe Schlachtung im Dialog“. Das Projekt „Hofnahe Schlachtung im Dialog – Untersuchungen zur Hofnahen Schlachtung im Hinblick auf Tierschutz und Verbraucherschutz mit Wissenstransfer für die Praxis“ ist Teil der Modell- und Demonstrationsvorhaben (MuD) Tierschutz im Bundesprogramm Nutztierhaltung. Die Förderung erfolgt aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgrund eines Beschlusses des deutschen Bundestages, Projektträger ist die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Förderkennzeichen «2820MDT330».

Das Projektteam um Prof. Ahmad Hamedy, bestehend aus dem Projektleiter Dr. Philipp Rolzhäuser, Stefanie Wolter, Lea Trampenau und Lydia Engel führte den ersten Workshop an der Universität Leipzig durch. Zur Teilnahme eingeladen waren Landwirte, Metzger/Fleischer, amtliche Tierärzte und assoziierte Institutionen, die bereits Erfahrungen mit der mobilen / teilmobilen Schlachtung sammeln konnten.

Ziel des Workshops war es, in den Austausch zu gehen, Herausforderungen insbesondere der teilmobilen Schlachtung zu identifizieren und zu benennen, um dann Lösungsansätze zu erarbeiten und zu reflektieren.



Prof. Ahmad Hamedy begrüßte die etwa 60 Teilnehmer an der Universität Leipzig und Dr. Philipp Rolzhäuser stellte das Projekt und die Ziele im Projekt vor.

# 1. Workshop „Hofnahe Schlachtung im Dialog“

Leipzig, den 9. März 2023

Philipp Rolzhäuser, Stefanie Wolter, Lea Trampenau, Lydia Engel, Ahmad Hamedy

1. Workshop „Hofnahe Schlachtung im Dialog“ Leipzig, den 9. März 2023

## 1. WORKSHOP „HOFNAHE SCHLACHTUNG IM DIALOG“

### Ablauf

#### 10 – 11 Uhr

- Begrüßung und Projektvorstellung
- Impulsvortrag  
(Dr. Veronika Ibrahim, Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz)
- Einführung in die Gruppenarbeit

#### 11 – 13 Uhr

- Gruppenarbeit

#### 13 – 14 Uhr

- Mittagessen

#### 14 – 15 Uhr

- Diskussion im Plenum

#### ab 15.15 Uhr

- Austausch mit Kaffeepause

1. Workshop „Hofnahe Schlachtung im Dialog“ Leipzig, den 9. März 2023

## PROJEKT „HOFNAHE SCHLACHTUNG IM DIALOG“

„Hofnahe Schlachtung im Dialog – Untersuchungen zur hofnahen Schlachtung in Hinblick auf Tierschutz und Verbraucherschutz mit Wissenstransfer für die Praxis“

Projektlaufzeit: 01.07.22 – 31.12.24

Projektziele:

- Status-quo-Analyse (Verfahrensweise, Tierschutz, Hygiene)
- Offene Frage- und Problemstellungen
- Erfahrungsaustausch (Workshops)
- Bewertungskriterien, Handlungsempfehlungen
- Didaktische Aufbereitung der Ergebnisse für Schulungsmaterialien

Das Projekt ist Teil der Modell- und Demonstrationsvorhaben (M+D) Tierschutz im Bundesprogramm Nutztierhaltung. Die Förderung erfolgt aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgrund eines Beschlusses des deutschen Bundestages. Projektträger ist die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Förderkennzeichen 2820MDT330.

## PROJEKT „HOFNAHE SCHLACHTUNG IM DIALOG“

### Literaturrecherche

- Fachspezifische Datenbanken
- Ausgewählte Suchbegriffkombinationen
- Deutsch- und englischsprachig
- Ab 2000
- Themenassoziierte Fachpublikationen
- Leitfäden
- Bachelor-, Master-, Diplomarbeiten, Dissertationen

## PROJEKT „HOFNAHE SCHLACHTUNG IM DIALOG“

### Status-quo-Analyse – Zielgruppenorientierte Umfragen

- LimeSurvey: offene/ halboffene/ geschlossene Fragen, Einfach -/ Mehrfachnennungen, verbalisierte Skalen als Antwortoptionen
- Laufzeit: 20.12.22 – 09.03.23
- Tierärzt:innen (41 Fragen)
- Landwirt:innen (49 Fragen)
- Fleischer:innen (39 Fragen)
- Verteilung:  
Fachzeitschriften, Landesministerien,  
412 Veterinärbehörden, soziale Medien



## PROJEKT „HOFNAHE SCHLACHTUNG IM DIALOG“

### Status-quo-Analyse – Datenerhebung vor Ort

- Betrieb 1: Hoftötung – Bolzenschuss
- Betrieb 2: Weidetötung – Kugelschuss
- Weitere Betriebe in Planung
- Erhebung **betriebsspezifischer Daten**
- **Zeiterfassung** (z.B. Datum, Zeitintervalle zwischen Betäuben, Entbluten und Eviszeration, Beförderungsdauer, Zeitpunkt Probenahmen)
- **Tierschutz** konformer Ablauf (z.B. Zutrieb, Fixierung, Betäubungskontrolle)

## PROJEKT „HOFNAHE SCHLACHTUNG IM DIALOG“

### Status-quo-Analyse – Datenerhebung vor Ort

- Tierschutz – Schlachttier
  - **Cortisolbestimmung** (Blut, Speichel, Kot, Muskulatur), **Glucose** (Blut)
  - Beurteilung der **Betäubungseffektivität**
  - **Anatomisch-pathologische Befundung des Rinderschädels**
    - Schusslokalisierung, Länge des Schusskanals [cm], makroskopische Beurteilung der Gewebeerstörung
- Tierschutz – Herde
  - systematische Verhaltensbeobachtung (videogestützt)



## PROJEKT „HOFNAHE SCHLACHTUNG IM DIALOG“

### Status-quo-Analyse – Datenerhebung vor Ort

- Schlachttieruntersuchung (visuell), Beurteilung des Verschmutzungsgrades
- Tiergesundheit
  - Klinische Chemie (Laktat, HB, FFS, Cholesterin), Differentialblutbild
- Fleischuntersuchung
  - Bakteriologische Untersuchung von Organproben (AWM)H)
- Hygiene – mikrobiologische Untersuchung der Schlachttieroberfläche
  - VO (EG) Nr. 2073/2005, DIN EN ISO 17604 (modifiziert)
  - Nasstupferprobe (vertikale Poolproben)
  - Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl
  - Keimzahl von Enterobacteriaceae
  - Keimzahl von *Escherichia coli*



## PROJEKT „HOFNAHE SCHLACHTUNG IM DIALOG“

### Ausblick

- Datenerhebung voraussichtlich bis Ende 2023
- Weitere Untersuchungsparameter (Fleischhygiene, Fleischqualität)
- Erfahrungsaustausch
  - Workshops (3)



## PROJEKT „HOFNAHE SCHLACHTUNG IM DIALOG“

### Ausblick

- Erstellung eines Schulungskonzepts
  - E-Learning -Kurs, e-Book
  - Lehrfilme, Best-Practice Beispiele
  - Lernerfolgskontrolle
  - Schulungen (Präsenz), bei Schlachtungen
  - Runde Tische, Erfahrungsaustausch
  - Fortbildung Tierärzte (insb. Amtliche Tierärzte im Nebenberuf), Online/ Präsenz
- Zielgruppen -übergreifend und -spezifisch
- Themenspezifisch (Praxisanleitung, Formalitätenwegweiser , Tierschutz, Verhalten)

## PROJEKT „HOFNAHE SCHLACHTUNG IM DIALOG“

Welche Erwartungen haben Sie an den Workshop?

Was sollte angesprochen werden?



## 1. WORKSHOP „HOFNAHE SCHLACHTUNG IM DIALOG“

Einführung in die Gruppenarbeit



- Seminarraum 1. OG



- Seminarraum 2. OG

## 1. WORKSHOP „HOFNAHE SCHLACHTUNG IM DIALOG“

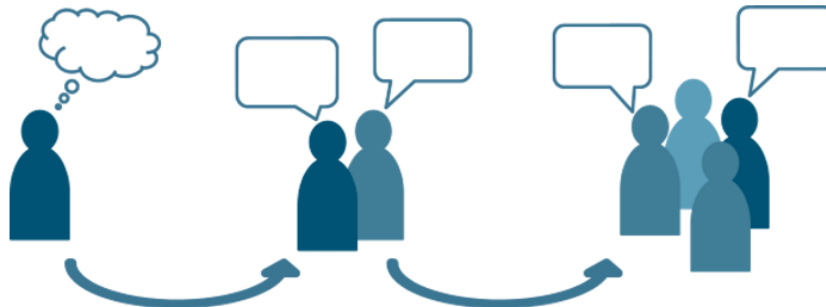
### Einführung in die Gruppenarbeit

- Kurze Vorstellungsrunde (30 sec.)
- **Wo sehen Sie die größten Herausforderungen mobiler/teilmobiler Schlachtung?**
- **Welche Lösungen sind denkbar und wie sind diese Lösungen umsetzbar?**
- **Was wünschen Sie sich von...**
  - **Tierärzt:innen**
  - **Landwirt:innen**
  - **Fleischer:innen**
  - **Uni/Projekt**

## 1. WORKSHOP „HOFNAHE SCHLACHTUNG IM DIALOG“

### Einführung in die Gruppenarbeit

- Think-Pair-Share



## 1. WORKSHOP „HOFNAHE SCHLACHTUNG IM DIALOG“

### Einführung in die Gruppenarbeit

- Think-Pair-Share



## 1. WORKSHOP „HOFNAHE SCHLACHTUNG IM DIALOG“

### Zitate aus den Umfragen

#### Tierärztin:

„Man möchte die Landwirte und Fleischer bei dieser tierschutzgerechteren Schlachtung gerne unterstützen und sie nicht mit übertriebenern Kosten und Bürokratie abschrecken!“

„Traut euch, ist gut machbar!“

„Nur Mut.“

#### Landwirtin:

„Ich hatte echt Angst, plötzlich die ganze Verantwortung für den Tod meiner Rinder selber zu tragen, aber verglichen mit der Angst vor dem Verladen der lebenden Tiere und dem schlechten Gewissen ihnen gegenüber und der Angst, was ihnen wohl noch blüht, war's gar nicht so schlimm!“

#### Fleischer:in:

„Wir können die Welt nicht verändern, aber dafür besse machen auf unsere eigene Art!“

Frau Dr. Veronika Ibrahim, Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Referentin „Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung, Lebensmittel tierischer Herkunft, Futtermittel“, stellte in Ihrem Vortrag ausführlich die geltenden Rechtsvorschriften auf EU-Ebene und nationaler Ebene vor und erläuterte nachvollziehbar deren Auslegung und Interpretation. Sie untermauerte Ihre Ausführungen mit Bild- und Videomaterial, so dass nochmals deutlich werden konnte, welche Unterschiede zwischen der Vollmobilen und Teilmobilen Schlachtung bestehen und wie die praktische Umsetzung gelingen kann.



Bilder: Vortrag Frau Dr. Ibrahim



Fotos:  
© Dr. Veronika Ibrahim



Workshop  
Uni Leipzig  
09.03.2023

## Rechtliche Grundlagen der mobilen Schlachtung

Dr. Veronika Ibrahim  
Referentin  
HMUKLV Wiesbaden



© Dr. Ibrahim

### Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009:

Bei der Tötung und damit zusammenhängenden Tätigkeiten werden die Tiere von jedem vermeidbarem Schmerz, Stress und Leiden verschont.

§3 TierSchIV: Zusätzlich zu den Anforderungen nach Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 sind die Tiere so zu betreuen, ruhigzustellen, zu betäuben, zu schlachten oder zu töten, dass bei ihnen nicht mehr als unvermeidbare Aufregung oder Schäden verursacht werden.

### Rechtslage im EU-Fleischhygienerecht: Schlachttiere müssen lebend in den Schlachtbetrieb

VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschnitt I Kap. IV, Nr. 2b

#### Ausnahmen

bis 09.09.2021:

- Farmwild
- Notschlachtungen (Unfall)
- Frei lebendes Wild

#### Auch bei regionaler Schlachtung:

Leiden durch  
Separieren,  
Transport und  
Fixieren möglich



© Dr. Ibrahim



## „Hofnahe Schlachtung“

= Schlachtung in unmittelbarer Nähe zum landwirtschaftlichen Betrieb

Für hofnahe Schlachtung von **Huftieren** gibt es drei verschiedene Möglichkeiten:

1. **Schlachthaus:** tierartunabhängige Schlachtung in hofs eigenem, zugelassenem Schlachthaus
2. **Vollmobil:** tierartunabhängige Schlachtung in zugelassenem mobilen Schlachthof auf dem Herkunftsbetrieb
3. **Teilmobil:** „Schlachtung im Herkunftsbetrieb“ unter Nutzung einer mobilen Schlachteinheit von Hausrindern (außer Bisons), Hausschweinen, oder als Haustiere gehaltenen Equiden

06.03.2023

4

### 1. Hofeigenes, zugelassenes Schlachthaus

Rind kann mit mobiler Falle vom Stall/von der Weide zum Schlachthaus transportiert werden → **Betäubung vor/in der Tür, Entblutung im Schlachtraum** → reguläre Schlachtung



Rind kommt lebend (ggf. betäubt) in den Schlachtbetrieb

© Dr. Ibrahim

### 2. Vollmobiler Schlachthof (Beispiel 1)



© Dr. Ibrahim

© Dr. Ibrahim

## 2. Vollmobiler Schlachthof (Beispiel 2)

© Dr. Ibrahim

- Alle Schlachtarbeiten im Herkunftsbetrieb
- Schlachtier- und Fleischuntersuchung im Herkunftsbetrieb (Genusstauglichkeitsstempel wird im Safe mitgeführt)
- Keine Einschränkung auf Tierzahlen (d.h. mehr als 3 Rinder möglich)



© Dr. Ibrahim



© Dr. Ibrahim

Vollmobile Schlachtung: Weitere Schlachtarbeiten bis zur Kühlung

### „Hofnahe Schlachtung“

= Schlachtung in unmittelbarer Nähe zum landwirtschaftlichen Betrieb

Für hofnahe Schlachtung von **Huftieren** gibt es drei verschiedene Möglichkeiten:

1. **Schlachthaus:** tierartunabhängige Schlachtung in hofeigenem, zugelassenen Schlachthaus
2. **Vollmobil:** tierartunabhängige Schlachtung in zugelassenem mobilen Schlachthof auf dem Herkunftsbetrieb
3. **Teilmobil:** „Schlachtung im Herkunftsbetrieb“ unter Nutzung einer mobilen Schlachteinheit von Hausrindern (außer Bisons), Hausschweinen, oder als Haustiere gehaltenen Equiden

3. Teilmobil „Schlachtung im Herkunftsbetrieb“

**EIP-Projekt „Extrawurst“  
2017-2019**

HESSEN

Europäisches Innovationsprojekt:

basierte auf Beschluss der AFFL von 2017 (2021 aufgehoben)

Seit 9. September 2021 gilt neue EU-Regelung:

Anh. III, Abschnitt I, Kap. VIa VO (EG) 853/2004



© Dr. Ibrahim

**EIP-Projekt „Extrawurst“ (2017-2019)**

HESSEN



Damals zwingend erforderlich: Winde (Entbluten im Hänger), HWB wie im Schlachthof

© Dr. Ibrahim

11

**EIP-Projekt „Extrawurst“ (2017-2019)**

HESSEN



Tierschutz-Schlachtverordnung, Anl. 2: Rind: Entbluten nach dem Bolzenschuss innerhalb von 60 Sekunden

© Dr. Ibrahim

12



### 3. Teilmobil:

#### VO(EG) 853/2004 Anhang III, Kap. VIa:

Änderung durch DeIV (EU) 2021/1374 vom 20. Aug. 2021

In Kraft getreten: 09.09.2021

Bis zu **drei Hausrinder**, ausgenommen Bisons, oder bis zu **sechs Hausschweine** oder bis zu **drei als Haustiere gehaltene Einhufer** können gleichzeitig im Herkunftsbetrieb geschlachtet werden, wenn die zuständige Behörde dies nach Maßgabe der folgenden Anforderungen genehmigt hat:

a) Die Tiere können nicht zum Schlachthof transportiert werden, um jegliches Risiko für den Transporteur zu vermeiden und um Verletzungen der Tiere während des Transports zu verhindern;

**Beschluss der AFFL: kein Prüfvorbehalt !**

14

### Kap VIa – Anforderungen:

- Mobile Schlachteinheit (ME) zugelassen als Teil einer Schlachthofzulassung oder separat eignungsgeprüft – je nach Bundesland
- Fixierstand: Teil der ME oder genehmigt vom ATA des Herkunftsbetriebs (entfällt bei Kugelschuss !)
- Nutzungsvereinbarung zwischen Herkunftsbetrieb und Schlachtbetrieb
- Ausnahmegenehmigung des Veterinäramts
- Amtl. Tierarzt 3 Tage vorher informieren
- Entbluten in der ME oder im Freien (bei Bolzenschuss innerhalb von 60 Sekunden)
- Begleitpapier DVO (EU) 2020/2235, Anh. IV, Kap. 3: Schlachttieruntersuchung und Entblutezeitpunkt
- Transportzeit: max. 2 Stunden (ohne Kühlung)

15

Teilmobile Schlachtung  
(Bolzenschuss)  
„Hoftötung“

Weideschlachtung  
(Kugelschuss)  
„Weidetötung“



© Dr. Ibrahim



© Dr. Ibrahim

Seit 9. Sept. 2021:

**Kap. VIa** des Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

(gilt unabhängig von der Haltungsform oder Betäubungsmethode)

Beispiel: zugelassene „Mobile Schlachteinheit“



auslaufsicher  
desinfizierbar  
beim Transport verschlossen

Kostengünstige Eigenbauten  
sind möglich

Kap. VIa, Buchstabe e

© Dr. Ibrahim



© Dr. Ibrahim

MSB-A  
→ [uria.de](http://uria.de)



→ Video

Eignungsgeprüfte bzw.  
zugelassene  
„Mobile Schlachteinheit“

Biobetrieb (Angus) mit  
Genehmigung nach Kap. VIa



© Dr. Ibrahim



- Entbluten im Freien erlaubt (hängend oder liegend)
- Im Hängen: 60 Sek. schwierig, aber bei Kugelschuss nicht Pflicht



Überwachung des Entblutezeitpunkts durch die amtliche Tierärztin

20

Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

## Weidetötung (Kugelschuss)



- Ohne Trennung vom Herdenverband
- Ohne Fixierstress
- Ohne Transportstress
- Ohne prämortale Belastungen
- Entbluten mit flacher Wanne im Liegen einfach möglich





## ■ Weidetötung (Kugelschuss)

### ■ Altes Recht:

- Schießerlaubnis § 10 Waffengesetz
- Sachkundiger Schütze (VO (EG) 1099/2009)
- Ausnahmegenehmigung nach §12 Tier-LMHV und §12 TierSchIV
- Amtl. Tierarzt: Begleitpapier nach DeVO (EU) 2019/624 bzw. DVO (EU) 2019/628 (Entblutezeitpunkt)
- Transportzeit: **1 Stunde**
- Fahrzeug: auslaufsicher, keine Zulassung

### ■ Neu ab 9. Sept. 2021: ↓

- Schießerlaubnis § 10 Waffengesetz
- Sachkundiger Schütze (VO (EG) 1099/2009)
- Ausnahmegenehmigung nach VO (EG) 853/2004 Anh. III, Abschn. I, Kap VIa und §12 TierSchIV
- Amtl. Tierarzt: Begleitpapier nach DVO 2020/2235, Anh. IV, Kap. 3
- Vereinbarung mit Schlachtbetrieb
- Transportzeit: **2 Stunden**
- Fahrzeug: mit Eignungsprüfung/ Zulassung, mindestens: desinfizierbar, beim Transport verschließbar, hygienischer Transport



### ■ Kugelschuss empfehlenswert für:

- Heckrinder
- Deckbullen
- Wasserbüffel (dicker Schädelknochen)
- Schlachtherden der Fleischerinder
- Rinder auf Naturschutzflächen
- Longhorn, Scottish Highlands

Video  
Weidetötung und Verladen

© Dr. Ibrahim

## Beschluss der Agrarministerkonferenz 14.-16. September 2022



- Das EU-Recht erlaubt die Betäubung mittels Kugelschuss bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb ohne Einschränkung auf bestimmte Haltungsformen.
- Der Bund wird gebeten zu prüfen, ob in der nationalen
- Tierschutzschlachtverordnung Einschränkungen gestrichen oder zumindest so angepasst werden können, dass der Kugelschuss nicht nur für Rinder aus ganzjähriger Freilandhaltung, sondern auch für Rinder aus saisonaler Freilandhaltung ermöglicht wird



© Dr. Ibrahim

## Anfrage von Hessen an das BMEL (28.02.2023)



- Die Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 lässt das Kugelschussverfahren nach Art. 4
- Abs. 1 i.V.m. Anh. I Kap. I Tab. 1 Nr. 3 bei gewährleisteter Treffsicherheit zu.
- Eine strengere nationale Regelung ist laut Art. 26 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 möglich, wenn sie umfassenderen Tierschutz bietet.
- **Ist nicht bereits jetzt Kugelschuss u.a. bei Rindern aus saisonaler Weidehaltung genehmigungsfähig?**

Ist §12 Abs. 3 der Tierschutzschlachtverordnung (TierSchlV) i.V.m. Anl. 1 Nr. 2 (Einschränkung auf Rinder aus ganzjähriger Freilandhaltung) überhaupt noch anwendbar?



© Dr. Ibrahim

## Ausblick



- AMK-Beschluss vom Sept. 2022 zum Kugelschuss und zur Evaluation
- Anfrage Hessen beim BMEL zum Kugelschuss
- §12 Abs. 2 TierLMHV → soll gestrichen werden (Änderungsentwurf)
- Kap. VIa der VO(EG) Nr. 853/2004 :
  - Buchstabe a → soll gestrichen werden (wird diskutiert)
 

„Die Tiere können nicht zum Schlachthof transportiert werden, um jegliches Risiko für den Transporteur zu vermeiden und um Verletzungen der Tiere während des Transports zu verhindern“
  - Neu: bis zu 9 Schafe teilmobil möglich (wird diskutiert)



© Dr. Ibrahim





Ausgestattet mit dem aktuellen Wissen der Rechtsgrundlagen erfolgte die Einteilung in die zwei Arbeitsgruppen des Workshops: Landwirte/Metzger und amtliche Tierärzte.

## Kernfragen der Gruppenarbeit des Workshops

1. Wo sehen Sie die größten Herausforderungen vollmobiler / teilmobiler Schlachtung?
2. Welche Lösungen sind denkbar und wie sind diese umsetzbar?
3. Welche Wünsche haben Sie an die Landwirte, Fleischer, Tierärzte und die Uni Leipzig?

In Kleingruppen wurden die Fragen bearbeitet, durchdacht, analysiert und aufgeschrieben, an die Pinnwand gebracht und geclustert. Anschließend erfolgte daraus die Zielformulierung mit Wünschen, die sich an die einzelnen Berufsgruppen (Tierärzte, Landwirte, Metzger, Uni Leipzig) richteten.

## Workshop-Gruppe der Landwirte und Metzger



## Workshop-Gruppe der amtlichen Tierärzte



# Ergebnisse Gruppe der Landwirte und Metzger

Die Herausforderungen ließen sich gut in Obergruppen Clustern / Zusammenfassen:

1. Kommunikation (mit Behörden, Verbrauchern, Raus aus der Nische)
2. Kosten (Wirtschaftlichkeit, Veterinärkosten)
3. Genehmigungsverfahren (uneinheitliche Handhabung, Erreichung Sachkunde)
4. Zeitmangel (Zeitaufwand, Zeitmanagement, Organisation)
5. Fehlende Praxiserfahrungen (Medical Training, Bolzenschuss, Kugelschuss)
6. Unzureichendes Wissen
7. Personalmangel



Die **Lösungen**, wurden auf Grundlage der Herausforderungen erarbeitet und ergaben folgendes Bild:

1. Vernetzung (Dienstleistung, Kooperationen, Austausch)
2. Kostenstruktur (Gleichbehandlung, Finanzierung, Kalkulation)
3. Einheitlicher Rechtsrahmen (einheitlich, schnell, einfach)
4. Prozessoptimierung (feste Strukturen aufbauen, zentrale / dezentrale Fleischreifung)
5. Schulungen, Exkursionen (Aufklärung, Ausbildung, Schulung, Medical Training als Pflicht)

Aus den Herausforderungen und Lösungen wurden die Ziele und Wünsche an die Berufsgruppen formuliert, um diese gemeinsam im Plenum zu diskutieren und zu reflektieren.

#### **Wünsche an die Tierärzte:**

- Mehr Offenheit für vollmobile / teilmobile Schlachtung
- Einheitliche Interpretation rechtlicher Vorgaben im Sinne des Tierschutzes

#### **Wünsche an die Landwirte:**

- Mehr Öffentlichkeitsarbeit, mehr über vollmobile / teilmobile Schlachtung berichten

#### **Wünsche an die Fleischer:**

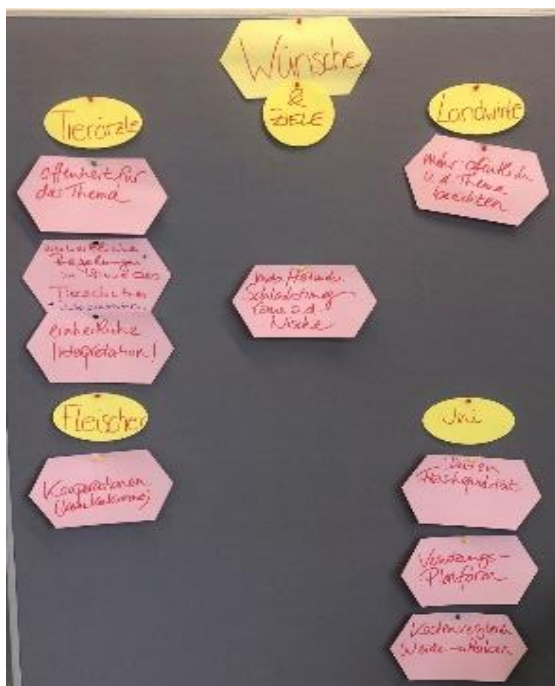
- Kooperationen bilden

#### **Wünsche an die Uni / an das Projekt:**

- Daten zur Fleischqualität erheben
- Vernetzungsplattform erstellen
- Kostenvergleich „von der Weide bis an den Haken“

**Ein zentraler Wunsch war deutlich:**

**Die Verfahren der vollmobilen / teilmobilen Schlachtung: raus aus der Nische!**



# Ergebnisse Gruppe der Tierärzte

Auch die **Herausforderungen**, die seitens der Tierärzte gesehen werden, konnten entsprechend geclustert werden:

1. Kommunikation (bundesländerübergreifend, landkreisübergreifend zwischen Ministerien/Veterinärbehörden/Tierärzten, mit Landwirten und Fleischern)
2. Vereinheitlichung (Genehmigung, Sachkundeinhalte und Prüfung der Sachkunde, Verantwortlichkeiten)
3. Begrenzte personelle und zeitliche Ressourcen (Akquirierung amtlicher Tierärzte, unattraktive Vergütung, Qualifikation)
4. Erhebung von Gebühren (kostendeckend vs. Wirtschaftlich für Landwirte/Fleischer)
5. Unsicherheiten und Wissensbedarf bei allen beteiligten Akteuren



Folgende **Lösungsansätze** wurden seitens der Tierärzte erarbeitet:

1. Vernetzung unterschiedlicher Akteure und Institutionen, insbesondere auch der unterschiedlichen Schützen beim Kugelschuss
2. Zentralisierung, Kompetenzzentren (Vereinheitlichung von Schulungen und Sachkunde)
3. Transparente Darstellung der Wirtschaftlichkeit/Kosten/Preis



Im Anschluss an die Herausforderungen und möglichen Lösungsansätze formulierten auch die Tierärzte Ziele und Wünsche an die verschiedenen beteiligten Akteure:

#### **Wünsche an die Tierärzte:**

- Bessere Kommunikation, insbesondere fachbereichsübergreifend (Tierschutz gemeinsam mit Lebensmittelüberwachung/Fleischhygiene)

#### **Wünsche an die Landwirte und Fleischer:**

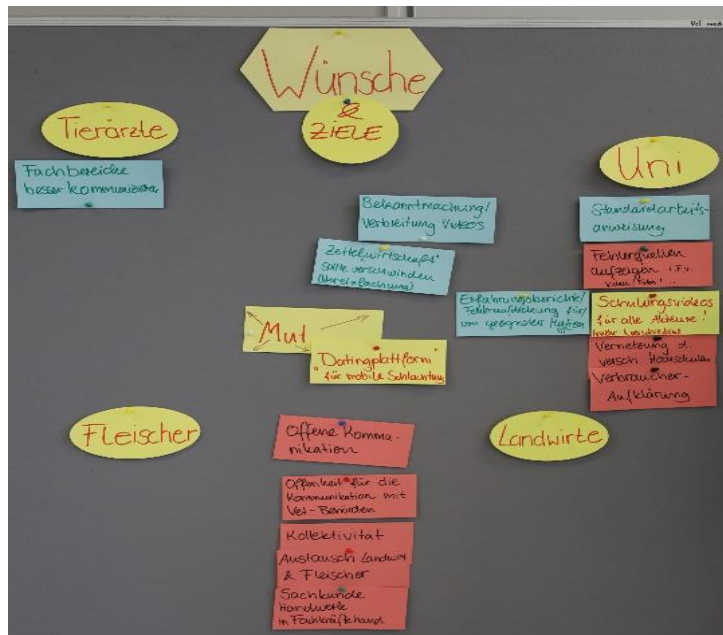
- Offene Kommunikation untereinander und insbesondere Offenheit für die Kommunikation mit den Veterinärbehörden

#### **Wünsche an die Uni / an das Projekt:**

- Vernetzung
- Schulungsvideos und Erfahrungsberichte für alle Akteure
- Standardarbeitsanweisungen
- Fehlerquellen aufzeigen
- Verbraucheraufklärung

**Gemeinsame Wünsche waren darüber hinaus die Zettelwirtschaft zu reduzieren und in allen beteiligten Berufsgruppen sich mehr an die Hand zu nehmen (Unerfahrene lernen von Erfahrenen).**

**Ein zentraler Wunsch war deutlich: Mut!**



## Diskussion der Ergebnisse im Plenum

Abschließend wurden im Plenum mit allen Teilnehmern die Ergebnisse präsentiert und diskutiert. Repräsentativ für die jeweilige Gruppe stellten jeweils zwei Landwirte/Fleischer und zwei Tierärzte die Ergebnisse dem Plenum vor.

**Zentrales Ergebnis des Austauschs im Plenum ist, dass insbesondere die offene Kommunikation miteinander wesentlich ist und von allen Berufsgruppen gewünscht wird.**

Weitere Veranstaltungen zum Erfahrungsaustausch, Workshops, Seminare und Schulungen innerhalb des Projektes sind in Planung



**Wir bedanken uns herzlich für Ihre Teilnahme an dem Workshop!**

**Projektteam:**

Prof. Ahmad Hamedy, Dr. Philipp Rolzhäuser, Stefanie Wolter, Lea Trampenau, Lydia Engel



**Universität Leipzig, Institut für Lebensmittelhygiene, Professur für Fleischhygiene**

[Hamedy@vetmed.uni-leipzig.de;](mailto:Hamedy@vetmed.uni-leipzig.de)

[Philipp.Rolzhaeuser@vetmed.uni-leipzig.de;](mailto:Philipp.Rolzhaeuser@vetmed.uni-leipzig.de)

[Stefanie.Wolter@vetmed.uni-leipzig.de;](mailto:Stefanie.Wolter@vetmed.uni-leipzig.de)

[Lea.Trampenau@uni-leipzig.de;](mailto:Lea.Trampenau@uni-leipzig.de)

[Lydia.Engel@vetmed.uni-leipzig.de](mailto:Lydia.Engel@vetmed.uni-leipzig.de)