

Teilnehmerbericht von Stefan Barbarino,  
Mitglied GG Städter und Bauern e.V.:

**Fortbildungstagung der  
Landesarbeitsgemeinschaft  
Fleischhygiene und Tierschutz Bayern in  
Ingolstadt am 18./19. Oktober 2018**



Durch den persönlichen Kontakt zu Herrn **Dr. Herman Meiler** (Amtstierarzt a.D.) erhielt ich die Gelegenheit, an einer zweitägigen Fortbildungsveranstaltung vornehmlich für Amtsveterinäre/innen in Ingolstadt teilnehmen zu können. Es war eine sehr vielseitige Agenda aufgestellt worden mit einer hohen Informationsdichte. Ich werde bei den Agendapunkten mit Links arbeiten, damit das jeweilige Thema auf Wunsch vertieft werden kann. Im Anhang ist die gescannte Einladung zu dieser 134. Fortbildungstagung.

Neben den Agendapunkten waren in vielen Wortbeiträgen und kontroversen Diskussionen die Themen ‚**Missstände und Tierschutzvergehen an deutschen Schlachthöfen**‘ und ‚**Ferkelkastration**‘ vertreten und zeigten mir die Zerrissenheit und Problemvielfalt (natürlich auf hohem fachlichen Niveau) wie wir sie fast schon alltäglich in der derzeitigen gesellschaftlichen und politischen Diskussion erleben.

**Donnerstag, 18. Oktober 2018:**

- Begrüßung und Vorstellung des Programmes durch den 1. Vorsitzenden des LAG, **Herrn Dr. Kai Braunmiller (Bayreuth)**
- Kurzvorstellung der Stadt Ingolstadt und der lokalen Situation durch den Bürgermeister **Sepp Mißlbeck**
- Vertiefung und verschiedene Statements durch **Dr. Rupert Ebner**, in seiner Funktion als Umwelt- und Gesundheitsreferent der Stadt Ingolstadt. Er sprach viele Konflikte, Gesetzeslagen und die schwierige Situation zum Berufsalltag von Amtsveterinären/innen an. Ingolstadt hat einen verkehrstechnischen Erreichbarkeitsvorteil. Jedoch führen z.B. wesentlich günstigere **Schlachtgebühren** in Ulm zu hartem oft ruinösem Wettbewerb der überregionalen Schlachthöfe in Bayern. Damit steigen die Transportzeiten und Entfernungen. Weiterhin gibt es noch einen Geflügelschlachthof in Ingolstadt, in dem

lediglich Wassergeflügel (keine Hühner) geschlachtet wird. Geflügelschlachtung bedeutet enormen technischen, personellen und hygienischen Aufwand.



*Von links nach rechts: Dr. Meiler / Dr. Ebner / Dr. Braunmiller*

### **Fachagendapunkte:**

1. **Dr. Kai Braunmiller** – Stand zur **Videoüberwachung in Schlachthöfen**. Ist ein sehr schwieriges rechtliches Thema (u.a. Persönlichkeitsrechtewahrung) und wird nicht einheitlich gehandhabt. Hilft aber, Verstöße zu beweisen. Leider wird damit das Ziel mittelfristig verfolgt, dass Tierärzte dann nur noch am Monitor sitzen und nicht mehr direkt bei den Arbeitern/Tieren vor Ort sind. Wird nach Einschätzung der Tierärzte zur zukünftigen Einsparung von Tierarztkosten führen und damit zu weniger effektiver Überwachung. Weiterhin gab es deutschlandweit **Betrugsfälle bei Betäubungszangen**, die falsche höhere Betäubungswerte vorgaukeln, weil billige, nicht leistungsfähige Teile verbaut waren. Damit sehr viele verdeckte Fehlbetäubungen... Wenn Amtsveterinäre **Verstöße** feststellen, ist auch die erforderliche Dokumentation sehr aufwändig und zeitraubend. Also für mich ein System mit vielen gewollten Schwächen und bewusster hoher Bürokratie, um Verstossmeldungen möglichst klein zu halten. In der Diskussion beschwerten sich auch Amtstierärzte/innen, dass es schon Abmahnungen gegeben hat, wenn jemand zu viele Verstöße zur Anzeige gebracht hat... Das gilt für die **Lebendbeschau** beim Abladen (verletzte, kranke Tiere müssten zurückgeschickt oder

notgetötet werden – aber wirtschaftlicher Verlust zu hoch), für den **Betäubungsbereich** wie auch für die **Fleischbeschau**. Also für mich als Verbraucher alles klare No-Go's für Fleisch aus quasi allen nicht nicht handwerklich - also industrialisiert - arbeitenden Schlachtbetrieben (Bio- und Nicht-Bio fast kein Unterschied) zu konsumieren. Exemplarischer Beispiellink:  
[https://www.ndr.de/nachrichten/niedersachsen/hannover\\_weser-leinegebiet/Schlachthof-in-Laatzen-verliert-Biosiegel,schlachthof400.html](https://www.ndr.de/nachrichten/niedersachsen/hannover_weser-leinegebiet/Schlachthof-in-Laatzen-verliert-Biosiegel,schlachthof400.html)



*Dr. Davina Bruhn*

2. **Dr. Davina Bruhn** – Rechtsanwältin aus Hamburg. **Rechtsgutachten zur Schweinehaltung: Unvereinbarkeit von Tierschutzgesetz und Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung.** Dieses Rechtsgutachten (von Greenpeace beauftragt) besagt, dass die Haltungsvorschriften in der Schweinemast gegen das Tierschutzgesetz verstossen und sind damit verfassungswidrig. Dieses Gutachten ist die Grundlage für diverse Klageverfahren, die gerade laufen (sehr langwierig). Der Link zu dem Gutachten:  
[https://www.greenpeace.de/sites/www.greenpeace.de/files/publication\\_s/gutachten-schweine-tierhaltung\\_0.pdf](https://www.greenpeace.de/sites/www.greenpeace.de/files/publication_s/gutachten-schweine-tierhaltung_0.pdf)



**Beispiel für Gesetzesverstöße:  
Schweinehochhaus im Osten Deutschlands  
(Maasdorf) mit katastrophalen Zuständen**

<https://www.tierschutzbuero.de/schweinehochhaus-schliessen/>



*Von links nach rechts: Prof. Gareis / Doktorandin Hanna Wullinger*

- 3. Prof. Dr. Manfred Gareis / Frau Hanna Wullinger** (Institut für Lebensmittelsicherheit der Tierärztlichen Fakultät) – **Projekt: Tierschutz ist Fleischqualität: Das Projekt Lindner – die mobile stressfreie Schlachtung von artgerecht gehaltenen Freilandschweinen (Leberfing, Landkreis Rottal-Inn).** Dieses motivierende Projekt ist als Dissertation vergeben worden und hat zum Ziel, die Stressfreiheit auf dem Weg zur Schlachtung und bei der Schlachtung nahezu zu gewährleisten. Die Freilandschweine haben keine Ohr-/Schwanzverletzungen (Bisse), Klauenveränderungen, Lahmheiten, keine Lungenauffälligkeiten und Innereienkrankheiten.



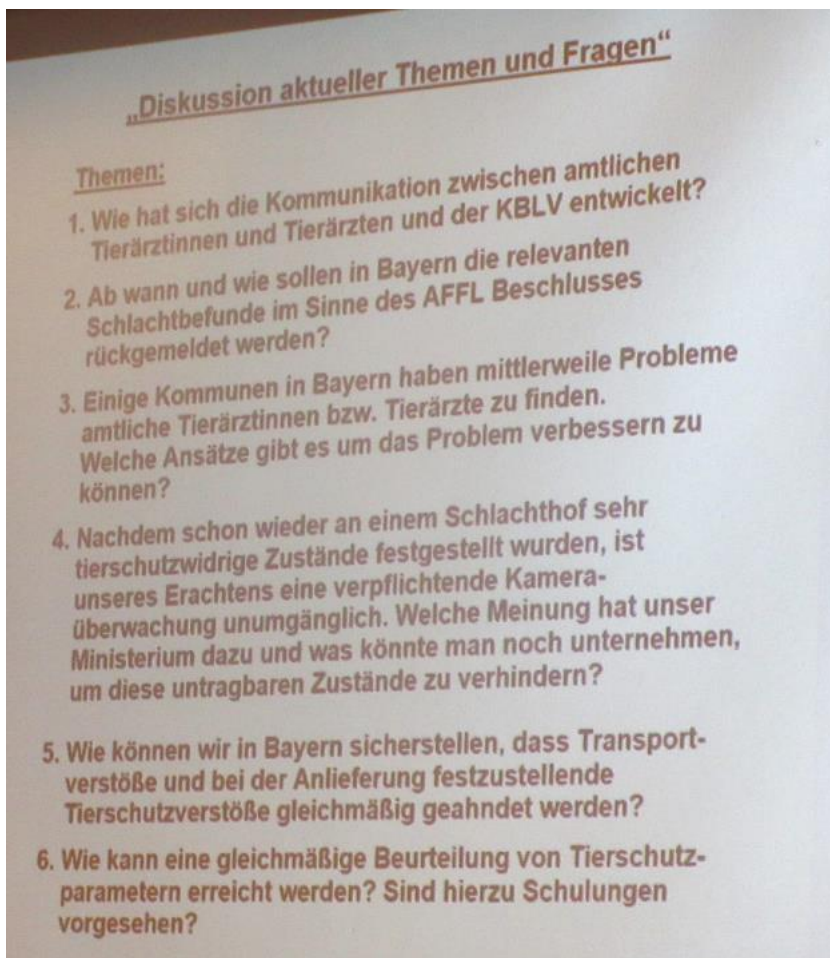
Die Messung der **Stressbelastung bei der Schlachtung über Laktat- und Cortisolwerte geht gegen Null.** Die Freilandschweine sind eine Kreuzung von Schwäbisch-Hällischen (Muttersau) und Duroc (Eber). Sie leben 7 bis 9 Monate ganzjährig auf der Weide und

wiegen beim Schlachten zwischen 140 bis 170 kg.

Link: <https://www.landluft.bio/de/metzgerei/>

4. **Dr. Patric Maurer** – Max-Rubner-Institut, Kulmbach. Thema: **Die Fortbildung der amtlichen Tierärzte; Standardisierte Befundung bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung.** Es geht um heterogene Befunderfassung einerseits personenbezogen, andererseits schlachtbetriebsbezogen, um hier eine Standardisierung bzw. Vergleichbarkeit in Zukunft zu ermöglichen. Das Institut, das dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft unterstellt ist, hat eine hohe Bandbreite an Themen:  
<https://www.mri.bund.de/de/home/>
5. Dr. Andreas Zapf – Präsident des LGL in Erlangen – keine Bemerkungen
6. **Dr. Matthias Müller** – Veterinärdirektor, Fachtierarzt für Pathologie, LGL Erlangen. Thema: **Die Technopathien des Rindes.** Dutzende von Bildern und Befunden von Fehlstellungen, Verletzungen, Zuchtfehleistungen anhand geschlachteter Rinder. Die Hauptursachen scheinen die Bodenverhältnisse (Spaltenböden) und falsche Turbo-Futtermittel zu sein. Weitere Informationen zum LGL:  
[https://www.lgl.bayern.de/tiergesundheit/tierschutz/tierhaltung\\_nutztier/index.htm](https://www.lgl.bayern.de/tiergesundheit/tierschutz/tierhaltung_nutztier/index.htm)
7. Dr. Michael Mayer - Bayerisches Staatsministerium für Umwelt- und Verbraucherschutz / Referate Lebensmittel-/Fleischhygiene und Tierschutz. Thema: Aktuelles aus dem Ministerium - nur allgemeine Aussagen zur Umsetzung von Verbraucherschutz und Vormarsch der Afrikanischen Schweinepest.

8. Diskussion mit allen Tagungsteilnehmern. Moderation: **Herr Dr. Karl Eckart** (Präsident der Bayerischen Tierärztekammer) und **Dr. Kai Braunmiller**



Die eingereichten Themen sind leider schon sehr lange allen betroffenen Parteien (Bauernverband, Schlachtbetriebe, Veterinäre, Behörden, Handel etc.) hinreichend bekannt. Änderungen, Massnahmen und neue Vorschläge seitens der Behörden/Regierung werden m.E. auf die lange Bank geschoben, stets neu priorisiert und oft politisch verhindert (Lobbymechanismen...). Die freiwilligen Tierwohlmaßnahmen der Nahrungsmittelindustrie sind bei weitem nicht ausreichend unter Tierschutzaspekten. Die Tiere werden zum materiellen, seelenlosen Produktionsfaktor degradiert und die arbeitenden Menschen in dem System größtenteils ausgebeutet und werden dauerhaft überlastet. Leider für mich insgesamt keine gute Bilanz des Tages hinsichtlich Tierschutz. Jedoch mein Dank an die Veranstalter, die Themen so offen und klar zu formulieren und zu diskutieren.

## Freitag, 19. Oktober 2018:

Am zweiten Tag standen zwei dreistündige Besichtigungen zur Wahl.

Möglichkeit 1: **Südbayerische Fleischwaren GmbH „Donauland“**

Möglichkeit 2: **Schlachthof Ingolstadt GmbH**

Ich entschied mich nach Rücksprache mit Rupert Ebner (in seiner Zuständigkeit liegt der Schlachthof), mir den **Schlachthof**, der als Metzgerschlachthof privat geführt wird, mit einer Gruppe von ca. 35 Veterinären/innen zu besichtigen. Bisher kannte ich Weideschlachtungen und Führungen durch Schlachthofgebäude und Räume, aber keinen Schlachthof im laufenden Betrieb.

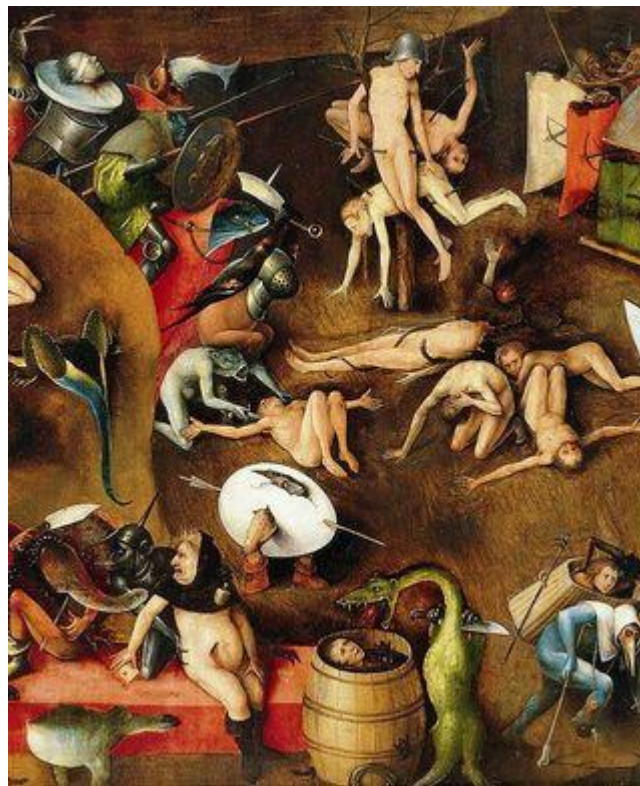
Link: <https://www.schlachthof-ingolstadt.de/index.php>

Wir wurden in Gruppen zu je 12 Personen eingeteilt, da die Produktion nicht auf viele Besucher ausgerichtet ist. Der Ablauf musste für uns umgekehrt erfolgen, da wir quasi vom Reinraumbereich zum ‚unreinen‘ Bereich uns bewegen mussten. Wir bekamen weiße Overalls, Mützen und Überschuhe, gingen über Desinfektionsmatten vom Pausenraum der Schlachthofmitarbeiter direkt von hinten in die Zerlegehalle. Dort geht man im Slalom zwischen den Schweinehälften zu einer Fertigungsstrasse, wo die frisch verflammten (Borsten), rasierten, entbluteten ganzen Schweine am Anfang der Fertigungslinie hängen und wo Schritt für Schritt zerteilt, entnommen, sortiert und zerschnitten wird. Hier sind wir ca. 20 Min. geblieben, haben viel erklärt bekommen und konnten in Ruhe alles beobachten. Natürlich war es für die Schlachthofmitarbeiter und arbeitenden Tierärzte eine besondere Situation, von so vielen ‚sachkundigen‘ Augen beobachtet zu werden. Für mich auffällig, dass die Mitarbeiter ruhige, routinierte Bewegungen machten, obwohl die Taktzahl schon hoch ist (5000 Schweine/Woche) d.h. ca. 1000 am Tag. Für mich auf Dauer unerträglich wäre der ununterbrochene Lärm, der zwischen 90 und 92 Dezibel beträgt.

Dann gingen wir eine Treppe hinunter zum Anliefer- bzw. Betäubungs- und Entblutebereich. Hier waren in vielen Gattern die Schweine geparkt (vereinzelt Schreie; Erklärung: wahrscheinlich wegen Rangkämpfen) und wurden ruhig aber systematisch in den Treibegang zur Betäubungsstation getrieben. Wir verweilten hier kurz, um ein paar Betäubungen in direkter Nähe zu beobachten. In Ingolstadt ist sehr gut gelöst, dass der Entblutestich in der Regel 2-3 Sekunden (amtliche

Vorgabe 14-15 Sekunden) nach der Betäubung erfolgt und damit die Fehlbetäubungswahrscheinlichkeit stark sinkt. Das Entbluten wird personalintensiv begleitet, danach werden die Schweine an den Hinterbeinen aufgehängt und in einem Liftsystem in den ersten Stock verfrachtet. Obwohl alles sehr routiniert und ruhig verlief, war ich trotzdem verunsichert und schockiert von diesen vielen Einzeleindrücken (Tötung, Lebewesen, Angst, Augen, Lärmbelastung, Gerüche, etc), die man nicht gewohnt ist. Ich habe auch hier die arbeitenden Menschen wie auch meine Besucherkollegen/innne beobachtet, wie sie das wahrnehmen. Glücklicherweise hatte ich eine sehr erfahrene Tierärztin aus dem Norden an meiner Seite, an die ich mich mit all meinen ‚banalen‘ Fragen und Eindrücken wenden konnte.

Danach sind wir aus dem Anlieferbereich ins Freie (gute Luft wieder) und konnten mit dem diensthabenden Amtstierarzt aus dem Anlieferbereich viele (Fach)Fragen erörtern. Dann ging es in den Rinderbereich, der aber erst die Produktion am Nachmittag aufnehmen sollte. Hier ging es wie vorher vom Zerlegebereich (alles viel größer ausgelegt) zum Betäubungsbereich und weiter zum Wartebereich der Rinder (dort standen nur zwei eher abgemagerte alte Rinder in den Boxen).



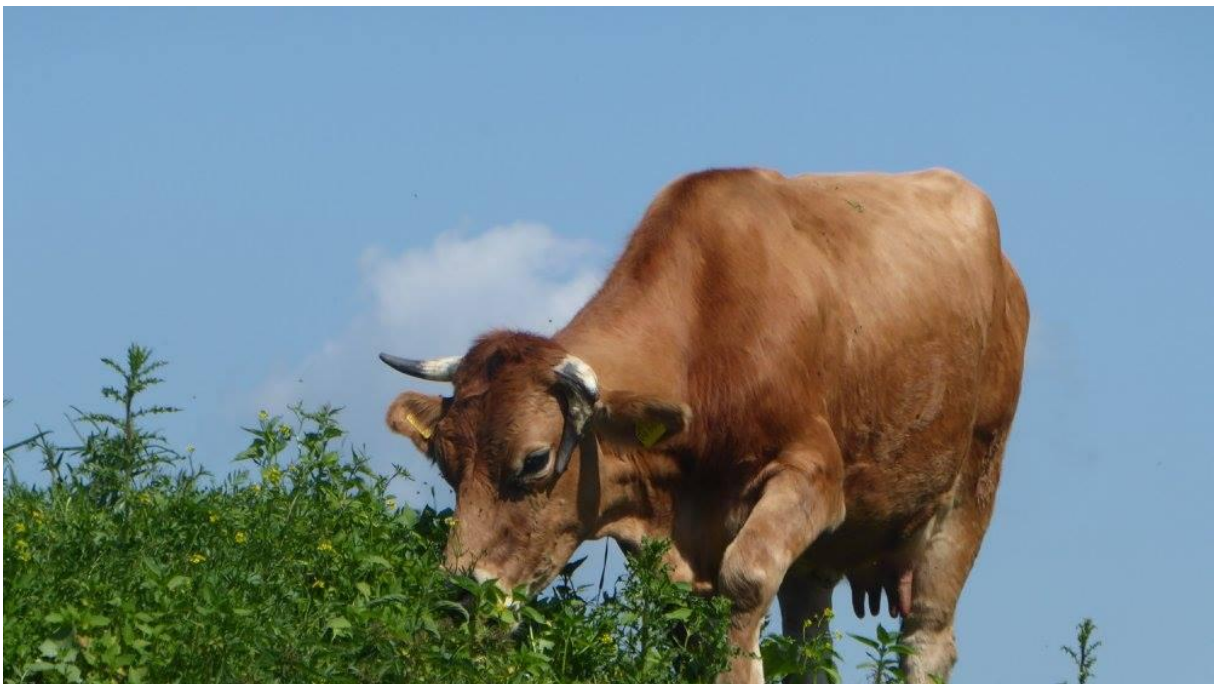
*Einer meiner Assoziationen...*

*Gemälde von Hieronymus Bosch -,Das jüngste Gericht‘*



**Fazit:** Es sollte jede(r) für sich entscheiden/überlegen einen Schlachthof im laufenden Betrieb zu besichtigen, da ein direktes Dabeisein etwas ganz anderes ist, als Film- und Fotomaterial zu betrachten. Diese Bilder/Eindrücke gehen aus dem Kopf auch nicht mehr so schnell heraus. Und es entsteht ein wichtiger Dialog mit und für sich selbst: Was ist für mich ethisch/moralisch vertretbar?

Ich meine, wenn man Fleisch/Fisch isst, sollte man diesen Prozess auch aushalten können und vor allem für sich definieren, aus welchen Quellen man Fleisch/Fisch akzeptiert. Letztendlich handelt es sich um Lebewesen, die schmerz- und damit leidensfähig sind. Daher sind wir mit unserer Genussgemeinschaft / Slow Food-Haltung m.E. eher auf dem besseren Weg, da wir Produzenten, Tierhaltung und Händler in der Regel persönlich kennen und gegebenenfalls auch als finanzgebender Koproduzent ein Stück Verantwortung übernehmen.



*Kuh aus Fischbachau (Quelle: M. Hinterwinkler)*