

## **Antrag**

**der Abg. Dr. Patrick Rapp u. a. CDU**

**und**

## **Stellungnahme**

**des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz**

### **Alternativen bei Schlachtungen**

Antrag

Der Landtag wolle beschließen,  
die Landesregierung zu ersuchen  
zu berichten,

1. wie viele Schlachthöfe es in Baden-Württemberg gibt (unter Angabe der jeweiligen Betriebsgröße, Anzahl der Schlachtungen pro Tag und Zahl der Beschäftigten);
2. ob die baden-württembergischen Schlachtbetriebe die Nachfrage decken können oder ob auf Betriebe außerhalb von Baden-Württemberg zurückgegriffen werden muss;
3. ob und wenn ja, unter welchen Voraussetzungen eine Entwicklung hin auch zu kleineren, regionalen Schlachtbetrieben möglich wäre;
4. welche Möglichkeiten bestehen, diese Entwicklung voranzubringen;
5. welche Modelle und Konzepte für schonende, tiergerechte Schlachtungen in den letzten Jahren entwickelt und erforscht wurden;
6. inwieweit die in Ziffer 5 angesprochenen Modelle erprobt wurden bzw. welche Pilotprojekte derzeit durchgeführt werden und welche Ergebnisse bereits vorliegen;
7. welche rechtlichen Probleme im Zusammenhang mit diesen Alternativen bestanden und aktuell noch bestehen und welche Schritte vorgesehen sind, um diese Hindernisse zu beseitigen;
8. ob ihr bekannt ist, welche Modelle und Konzepte für schonende, tiergerechte Schlachtungen in anderen Ländern existieren bzw. erprobt werden und welche Unterschiede in Bezug auf die rechtlichen Rahmenbedingungen bestehen;

9. welche Veränderungen sowohl im Zusammenhang mit der Durchführung von Schlachtungen als auch mit Blick auf den Fleischkonsum in den letzten Jahrzehnten zu beobachten waren;
10. welche Veränderungen ihres Erachtens angestoßen werden müssen, um die Herausforderungen bei der Fleischerzeugung anzugehen und die Branche zukunftsfest zu machen.

07.07.2020

Dr. Rapp, Burger, Epple, von Eyb,  
Hagel, Hockenberger CDU

### Begründung

Vor dem Hintergrund der Corona-Pandemie traten die Missstände im Bereich der fleischverarbeitenden Betriebe deutlich zutage und lösten eine Diskussion über notwendige Veränderungen aus. Ein Aspekt dabei ist sicherlich auch die Frage nach Alternativen zu den großen Schlachtbetrieben. Mit dem Antrag sollen mögliche Alternativen und die damit einhergehenden Chancen und Problemstellungen näher beleuchtet werden.

### Stellungnahme

Mit Schreiben vom 30. Juli 2020 Nr. Z(35)-0141.5/560 F nimmt das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz im Einvernehmen mit dem Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau zu dem Antrag wie folgt Stellung:

*Der Landtag wolle beschließen,  
die Landesregierung zu ersuchen  
zu berichten,*

1. *wie viele Schlachthöfe es in Baden-Württemberg gibt (unter Angabe der jeweiligen Betriebsgröße, Anzahl der Schlachtungen pro Tag und Zahl der Beschäftigten);*

Zu 1.:

Hygienerechtlich sind in Baden-Württemberg 870 Betriebstätten (Stand 1. Juli 2020) als Schlachthöfe zugelassen. Darunter befinden sich größere Schlachthöfe, handwerkliche Metzgereien mit Schlachtung und auch landwirtschaftliche Vermarkter mit eigener Schlachtung. Von diesen Schlachthöfen schlachten 46 mehr als durchschnittlich 20 Großvieheinheiten<sup>1</sup> (GVE) pro Woche.

<sup>1</sup> Es entspricht:

a) ein Rind mit einem Lebendgewicht über 300 kg sowie Pferde	1,00 GVE
b) ein Rind mit einem Lebendgewicht bis zu 300 kg	0,50 GVE
c) ein Schwein mit einem Lebendgewicht von über 100 kg	0,20 GVE
d) ein Schwein mit einem Lebendgewicht bis zu 100 kg	0,15 GVE
e) ein Schaf oder eine Ziege mit einem Lebendgewicht von über 15 kg	0,10 GVE
f) ein Schaf- oder Ziegenlamm oder ein Ferkel mit einem Lebendgewicht von jeweils bis zu 15 kg	0,05 GVE.

Diese Schlachthöfe verteilen sich wie folgt über die Stadt- und Landkreise:

<b>Schlachthöfe für Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen oder Pferde</b>					
	alle	> 20 GVE/Woche		alle	> 20 GVE/Woche
<b>Regierungsbezirk Stuttgart</b>			<b>Regierungszirk Karlsruhe</b>		
Böblingen	15	1	Calw	17	1
Esslingen	22	1	Enzkreis	21	1
Göppingen	26	2	Freudenstadt	18	1
Heidenheim	31	1	Karlsruhe	19	1
Heilbronn	43	1	Neckar-Odenwald-Kreis	17	1
Hohenlohekreis	18	2	Rastatt	5	1
Ludwigsburg	26		Rhein-Neckar-Kreis	30	
Main Tauber Kreis	22	1	Stadt Baden-Baden	3	1
Ostalbkreis	44	1	Stadt Heidelberg		
Rems-Murr-Kreis	31	1	Stadt Karlsruhe	1	
Schwäbisch Hall	36	3	Stadt Mannheim	1	1
Stadt Heilbronn			Stadt Pforzheim		
Stadt Stuttgart			<b>Regierungsbezirk Freiburg</b>		
<b>Regierungsbezirk Tübingen</b>			Breisgau-Hochschwarzwald	36	1
Alb-Donau-Kreis	39		Emmendingen	17	2
Biberach	16	2	Konstanz	17	1
Bodenseekreis	20	2	Lörrach	6	
Ravensburg	22	2	Ortenaukreis	68	1
Reutlingen	26	1	Rottweil	21	
Sigmaringen	16	2	Schwarzwald-Baar-Kreis	27	2
Tübingen	10	1	Tuttlingen	19	
Zollernalbkreis	27	2	Waldshut	31	2
Stadt Ulm	2	2	Stadt Freiburg	4	1

Quelle: Datenbank des MLR zur Berichterstattung an BVL

Nach dem Marktrecht<sup>2</sup> sind Betriebe und Schlachtunternehmen verpflichtet, die mehr als 500 Schweine, 150 Rinder oder 75 Schafe pro Woche schlachten, wöchentlich Stückzahlen, Qualitätseinstufungen und Preise zu melden.

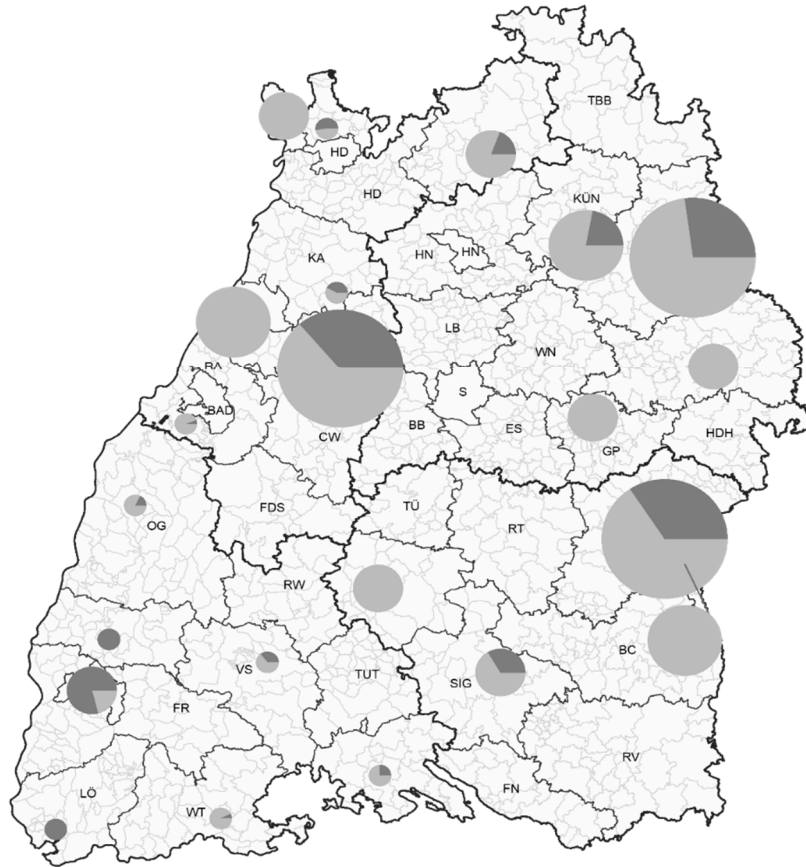
In Baden-Württemberg gibt es derzeit 17 meldepflichtige Betriebe für Rinder, 21 für Schweine und drei für Schafe.

Die Zahl aller Schlachtungen je Kreis werden vom Statistischen Landesamt erfasst.

<sup>2</sup> Der Begriff des Schlachthofs als eine Betriebsstätte nach Hygienerecht ist nicht gleich den meldepflichtigen Schlachtunternehmen nach Marktrecht, da nach Marktrecht die Unternehmen meldepflichtig sind, die zum Zeitpunkt der Schlachtung Eigentümer der Schlachttiere sind und die Schlachtkörper anschließend verwenden oder vermarkten. Daher können an einem Schlachthof mehrere Schlachtunternehmen tätig und ggf. meldepflichtig sein. Andererseits unterliegen häufig nicht alle Schlachtungen an einem Schlachthof der Meldepflicht nach Marktrecht (Schlachtungen für nicht meldepflichtige Metzger, Direktvermarkter oder Vieh- und Fleischhändler).

■ SG Rinder (kg)  
■ SG Schwein (kg)

### Meldepflichtigen Schlachtbetriebe in Baden-Württemberg (nach der 1. FLGDV)



Quelle: LEL Schwäbisch Gmünd

Weitere einzelbetriebliche Daten zu Schlachthöfen und Zahl der Beschäftigten liegen der Landesregierung nicht vor.

2. ob die baden-württembergischen Schlachtbetriebe die Nachfrage decken können oder ob auf Betriebe außerhalb von Baden-Württemberg zurückgegriffen werden muss;

Zu 2.:

Die baden-württembergischen Schlachtbetriebe können die Nachfrage nicht decken, die landwirtschaftliche Produktion im Land reicht nicht aus. Bei Fleisch und allen anderen tierischen Produkten muss zur Bedarfsdeckung eine Zufuhr aus anderen Ländern bzw. Staaten erfolgen. Erhebliche Mengen des Fleisches aus den größeren Schlachtbetrieben im Land geht dennoch in den überregionalen und internationalen Handel. Im Innerschweizerischen Bereich werden erhebliche Mengen an Fleisch gehandelt. In Drittländer gehen z. B. die genusstauglichen Teile des Schlachttieres, für die in der Region kaum oder gar kein Bedarf als Lebensmittel bestehen (Füße, Pfoten, Innereien etc.), die aber z. B. in Asien als Delikatessen gelten. Durch die Zunahme der Produktion von Schlachttieren und der Schlachtungen in anderen Regionen Deutschlands ist für ganz Deutschland der Selbstversorgungsgrad in den letzten 20 Jahren stark gestiegen und liegt z. T. über 100 %.

Selbstversorgungsgrad 2019:

in %	BW	Deutschland
Rindfleisch	57,5	97
Schweinefleisch	49,1	120
Schaf- und Ziegenfleisch	44,7	38
Geflügelfleisch	19,4	95
davon Masthühner	9,1	105

Quelle: Berechnungen LEL

Meldepflichtige Betriebe nach dem Marktrecht schlachten beim Schwein und Rind je 79 % der Gesamtschlachtungen.

Wird ein Szenario unterstellt, bei dem man davon ausgeht, dass die drei größten Schlachtbetriebe im Land ausfallen, liegt die Versorgung nur bei 19 % (Schwein) bzw. 27 % (Rind).

2019	Schwein	Rind
<b>Verbrauch</b> (im Land, abgeleitet vom Ø-Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland)	523.589 t	161.615 t
<b>Bruttoeigenerzeugung</b> (im Land aufgewachsen bzw. gemästet)	257.227 t	92.933 t
Selbstversorgungsgrad	49 %	58 %
<b>Schlachtungen</b> (im Land geschlachtet, incl. z. B. Tiere aus Bayern, Hessen oder RLP)	374.129 t	160.205 t
Schlachtungen/Verbrauch	71 %	99 %
<b>Schlachtungen der meldepflichtigen Betriebe</b> (nach Marktrecht, mind. 150 Rinder bzw. 500 Schweine/Woche)	297.009 t	126.798 t
Anzahl der meldepflichtigen Betriebe	21	17
Anteil an der Gesamtschlachtung	79 %	79 %
<b>Szenario:</b> <b>Ausfall der 3 größten Schlachtstätten in BW</b> Schlachtungen in allen übrigen Schlachtstätten im Land (ohne Erhöhung der Schlachtmengen)	101.297 t	43.414 t
Versorgung über die übrigen Schlachtstätten	19 %	27 %

Quelle: Berechnungen LEL

*3. ob und wenn ja, unter welchen Voraussetzungen eine Entwicklung hin auch zu kleineren, regionalen Schlachtbetrieben möglich wäre;*

Zu 3.:

Entscheidend für das Gelingen dezentraler und regionaler Lebensmittelwirtschaft ist das Erzielen angemessener Preise und Margen. Der laufende Betrieb und die Unterhaltung eines kleinen Schlachthofs verursacht entsprechende Kosten. Die Stückkosten verhalten sich umgekehrt proportional zum Schlachtaufkommen. Dies wird noch verstärkt durch die in Schlachthöfen, ebenfalls umgekehrt proportional zum Schlachtaufkommen, anfallenden Kosten für die amtliche Schlacht- und Fleischuntersuchung.

Nach eigenen Erhebungen sowie nach Auskunft der Landesfleischerinnung unterscheiden sich die Gesamtkosten für Schlachtungen in kleinen, mittleren und großen Schlachtbetrieben einschließlich Gebühren für die Schlacht- und Fleischuntersuchung sowie Entsorgung von tierischen Nebenprodukten ganz erheblich. Für die Schlachtung eines Schweines reicht die Spanne von ca. 17 Euro bei einem sehr großen Schlachthof in BW bis hin zu über 70 Euro in sehr kleinen Schlachtbetrieben (Arbeitslohn, Entsorgung, Instandhaltung/Reparaturen, Abschreibung, Gebühren für die Schlacht- und Fleischuntersuchung etc.). Bei ausgewachsenen Rindern/Bullen reicht die Spanne von ca. 50 bis 60 Euro in sehr großen Betrieben bis hin zu deutlich über 150 Euro bei Einzelschlachtungen.

Um im Wettbewerb mit den anderen Anbietern mithalten zu können, müssen sich auch die Betreiber kleiner Schlachthöfe dem Wettbewerb durch attraktive Angebote stellen.

Die unionsrechtlichen Regelungen zum Hygienerecht stehen einer Entwicklung hin zu kleineren, regionalen Schlachtbetrieben nicht entgegen. Auch kleine und kleinste Betriebe können die Anforderungen erfüllen, da das EU-Hygienerecht sehr flexible Anforderungen an die Bedingungen für eine EU-Zulassung stellt. Der Lebensmittelunternehmer ist verantwortlich, die für seinen Betrieb individuell angemessenen und funktionsfähigen Hygienekonzepte sowie betriebs eigenen Kontrollen festzulegen. Diese richten sich nach Umfang und Art der ausgeübten Tätigkeit und sorgen dafür, dass die Ziele des EU-Hygienerechts (gesundheitlich unbedenkliche und zum Verzehr geeignete Lebensmittel) erreicht werden. Bei der Erstellung dieser Konzepte können Branchenleitlinien herangezogen werden, z. B. die Leitlinie des Deutschen Fleischerbandes.

*4. welche Möglichkeiten bestehen, diese Entwicklung voranzubringen;*

Zu 4.:

Im Rahmen der Förderung der Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse (Marktstrukturverbesserung) besteht die Möglichkeit, Investitionen im Bereich der Schlachtung von Tieren zu unterstützen. Diese Fördermöglichkeit ist nach den derzeit gültigen Bestimmungen des Rahmenplans der Gemeinschaftsaufgabe Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes (GAK) bundeseinheitlich auf Unternehmen der Verarbeitung und Vermarktung mit weniger als 50 Beschäftigten und Jahresumsatz bzw. Jahresbilanz bis 10 Mio. Euro begrenzt („Kleinst-“ oder „Kleines Unternehmen“ nach der EU-Definition für Kleinstunternehmen, kleine und mittlere Unternehmen [KMU]). Mittlere und größere Verarbeitungs- und Vermarktungsunternehmen sind im Bereich der Schlachtung von Tieren von der Förderung ausgeschlossen.

Ebenfalls nicht gefördert werden können Investitionen, die von einer Kommune durchgeführt werden.

Darüber hinaus sind Investitionen, die dem Bereich vor der Schlachtung (z. B. Sammelstall) oder der an die Schlachtung anschließenden Zerlegung und Verarbeitung zuzurechnen sind, über die Marktstrukturverbesserung förderfähig, sofern die antragstellenden Unternehmen der Fleischwirtschaft nicht mehr als 750 Personen beschäftigen oder einen Jahresumsatz bis maximal 200 Mio. Euro haben.

Unternehmen, die den kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) zugerechnet werden, erhalten eine Marktstrukturförderung von 20 %. Wenn ein KMU-Unter-

nehmen überwiegend Qualitätsprodukte (ökologisch, Biozeichen Baden-Württemberg, Qualitätszeichen Baden-Württemberg, geschützte geografische Angabe, geschützte Ursprungsbezeichnung, garantiert traditionelle Spezialität) erfasst und vermarktet, wird ein erhöhter Zuschuss von 30 % gewährt. Der Fördersatz für die größeren Unternehmen liegt generell bei 15 %.

Unter der Voraussetzung, dass die betrieblichen Gegebenheit und Perspektiven der handwerklichen Metzgereien insbesondere im Hinblick auf Nachfolge, Personal und Standortperspektiven (rohstoff- und nachfrageseitige) zukunftsfähig sind, kann die erforderliche Positionierung im hochpreisigen Segment die Grundlage sein, eine Eigenschlachtung oder Lohnschlachtung in kleineren modernen oder bzw. modernisierten Einheiten ökonomisch darzustellen, wenn diese auch Bestand des Marketingkonzepts im Mix von Preis, Qualität und Service sind.

In diesem Kontext können horizontale und vertikale Kooperationen die erforderlichen Strukturen im Bereich Schlachtung und Zerlegung und ggf. die gemeinsame Marktbearbeitung sowie die Wirtschaftlichkeit möglicher dezentraler Schlachtstrukturen ermöglichen und sicherstellen.

Das Förderinstrument der Entwicklungsprojekte, auch zur Unterstützung handwerklicher Betriebe mit ihren Erzeugern im Marketing mit nachvollziehbarer Produkt- und Prozessqualität auf der Basis heimischer Rohstoffe, auch im Kontext der Qualitätsprogramme des Landes, könnte ggf. dabei solche Prozesse unterstützen und begleiten, sofern die obigen Voraussetzungen erfüllt sind.

Zur weiteren Unterstützung regionaler Schlachtstrukturen werden Metzgereien, als zentrale Einrichtungen der Grundversorgung, zudem im Entwicklungsprogramm Ländlicher Raum (ELR) in den Fokus gerückt. Über die „Sonderausweisung Grundversorgung“ können Metzgereien im ELR mit einer Förderquote von bis zu 35 % rechnen. Voraussetzung für die erhöhte Förderung ist die strukturelle Bedeutung der Metzgerei für die Kommune. Sollte diese Voraussetzung nicht gegeben sein, ist über den Schwerpunkt „Arbeiten“ im ELR immer noch eine Förderung von bis zu 20 % möglich.

*5. welche Modelle und Konzepte für schonende, tiergerechte Schlachtungen in den letzten Jahren entwickelt und erforscht wurden;*

Zu 5.:

Die Antwort bezieht sich insbesondere auf neuere Initiativen in Baden-Württemberg sowie auf aktuelle bundesweite Ansätze zu Schlachtungen ohne Tiertransporte.

Es gibt unterschiedliche Modelle und Konzepte für schonende, tiergerechte Schlachtungen, für die häufig der Begriff „hofnahe Schlachtung“ verwendet wird. Diese Bezeichnung ist nicht eindeutig definiert und umfasst unterschiedliche Systeme, die den Verzicht auf den Transport von lebenden Schlachttieren zu einem Schlachtbetrieb/Schlachthof gemeinsam haben.

Bei der „hofnahen“ Schlachtung können unterschieden werden:

1. Schlachtung im komplett mobilen Schlachtsystem
2. Schlachtung in einem EU-zugelassenen, teilmobilen System; mobiler „Schlacht-raum“ als Teil eines ortsfesten Schlachthofs (nur der Schlachtraum kommt zum Schlachttier)
3. Schlachtung von Haustieren in der Tierhaltung außerhalb des Schlachthofs mit Abschluss der Fleischuntersuchung im zugelassenen Schlachthof

Neben der Schlachtung einzelner, ganzjährig im Freien gehaltener Rinder im Herkunftsbetrieb ist insbesondere die teilmobile Schlachtung eine Möglichkeit, dem Wunsch eines zunehmend wachsenden Verbraucherkreises nach einer Schlachtung ohne lange Transportwege Rechnung zu tragen. Daher hat die Landesregierung die Förderung der Entwicklung (EU-rechtskonformer) attraktiver Modelle zur mobilen Schlachtung in ihre Koalitionsvereinbarung aufgenommen.

Bei der für Rinder besonders interessanten Form der mobilen Schlachtung werden die Rinder zur Schlachtung auf dem Haltungsbetrieb in einen Fangstand gebracht,

dort unter kontrollierten Bedingungen betäubt und unmittelbar danach in einem mobilen Schlachtraum hygienisch entblutet (sog. teilmobile Schlachtung). Anschließend werden die Tierkörper zur weiteren Bearbeitung und Fleischuntersuchung in einen EU-zugelassenen stationären Schlachtbetrieb befördert.

Voraussetzung ist jedoch die Einhaltung geltenden Unionsrechts für die Schlachtung von Haustieren. Der EU-Kommission vorgestellte Systeme von teilmobilen Schlachtsystemen, wie beispielsweise Schlachtanhänger, wurden stets als nicht rechtskonform bewertet. Vor diesem Hintergrund hat das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz 2016 eine Bund-Länder-Arbeitsgruppe geleitet, mit dem Ziel, einen Beschluss zu den Bedingungen für eine teilmobile Schlachtung von Rindern im Einklang mit dem geltenden EU-Recht herbeizuführen. Dieser wurde 2017 gefasst und mit Erlass vom 20. Februar 2018 in Baden-Württemberg umgesetzt.

2018 wurde ein von der Landesregierung gefördertes Projekt zur teilmobilen Schlachtung von Rindern durch das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz eng begleitet. Es folgte 2020 die Förderung der Entwicklung einer teilmobilen Schlachtung von Schweinen durch das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz.

Bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb kann neben dem im Schlachthof üblichen Bolzenschussverfahren mit Einwilligung der zuständigen Behörde auch der Kugelschuss („Weideschuss“) zur Betäubung eingesetzt werden. Nach den rechtlichen Vorgaben darf der Kugelschuss nur angewendet werden bei Rindern, die ganzjährig im Freien gehalten werden. Eine nur vorübergehende Haltung im Freiland, z. B. während der Sommermonate, erfüllt die Ausnahmebedingungen nicht.

Im Hinblick auf den Tierschutz bedarf diese Methode sehr hohe Anforderungen an die Sachkunde und Fähigkeiten des Schützen, um erhebliche Schmerzen und Leiden der Tiere durch Fehlschüsse, die nicht zu sofortigem Verlust der Wahrnehmungsfähigkeit und Tod des Tieres führen, mit hoher Sicherheit zu vermeiden.

Bei der Prüfung von Anträgen zum Betäuben und Töten von Rindern mittels Kugelschuss auf der Weide legen die zuständigen Behörden daher strenge Maßstäbe an. Dabei ist zu klären, ob andere Methoden, wie die Bolzenschussbetäubung, eingesetzt werden können. Da der Tierhalter gemäß § 2 des Tierschutzgesetzes die Betreuung und Heilbehandlung der Tiere auch bei Freilandhaltung gewährleisten muss wird somit i. d. R. das Vorhandensein von geeigneten Fang- und ggf. Fixiereinrichtungen erforderlich sein, in denen dann auch übliche Betäubungsverfahren eingesetzt werden können. Auch bei ganzjähriger Weidehaltung lässt sich die Verwilderung von Haustieren durch entsprechendes Management verhindern, z. B. durch geschicktes Fütterungsmanagement und regelmäßige Jungtierfütterung. Dabei können die Tiere sowohl an die Fangeinrichtungen als auch an den Menschen gewöhnt werden.

Der Einsatz des Kugelschusses zur Tötung oder Betäubung von Rindern auf der Weide ist somit nicht grundsätzlich erforderlich. Die Einwilligung zum Kugelschuss kann demzufolge nur in begründeten Einzelfällen erteilt werden. Eine Einwilligung soll insbesondere nur dann erfolgen, wenn die Rinder aus Gründen des Tierschutzes nicht transportiert werden können. Darüber hinaus müssen die waffenrechtlichen Voraussetzungen vorliegen.

*6. inwieweit die in Ziffer 5 angesprochenen Modelle erprobt wurden bzw. welche Pilotprojekte derzeit durchgeführt werden und welche Ergebnisse bereits vorliegen;*

Zu 6.:

Das vom Land geförderte und 2019 mit dem Tierschutzpreis des Landes Baden-Württemberg ausgezeichnete Konzept der „IG Schlachtung mit Achtung“ zur teilmobilen Schlachtung von Rindern hat sich im Raum Lörrach etabliert. Das System setzt die Anforderung an EU-konforme teilmobile Schlachtsysteme nach den Beschlüssen der Länder in Abstimmung mit dem Bund von 2017 mustergültig um. Zahlreiche Interessenten im Bereich der Tierhalter für regionale Vermarktung haben sich für dieses Konzept interessiert.



Bei dieser technisch gut gelungenen Lösung betreten die Tiere freiwillig einen mobilen Fangstand (Fressgatter mit Selbstfangsystem) auf Rollen zum Betäuben mittels Bolzenschuss. Gatter mit Selbstfangsystemen sind in vielen Rinderhaltungen üblich. Auch bei einigen Freilandhaltungen sind derartige Gatter zur Fütterung und ggf. Untersuchung von Rindern im Einsatz. Ggf. müssen die Tiere über mehrere Tage eingewöhnt werden, um Stress bei der Schlachtung zu vermeiden.

Ein derartiges mobiles Schlachtsystem wird seit einiger Zeit auch zum Kauf angeboten. Aufgrund des hohen Preises (69.000 Euro plus Umsatzsteuer) ist das System für die Schlachtung weniger Tiere pro Jahr nicht rentabel. Die Anschaffung eines derartigen Systems kann grds. vom Land gefördert werden (siehe Ziffer 4). Die Verantwortung für die Anwendung eines „mobilen Schlachtraums“ als Teil eines zugelassenen Schlachtbetriebs liegt beim Betreiber/Zulassungsinhaber des Schlachtbetriebs. Ähnliche Systeme, die nach den Auslegungshinweisen der Länder von 2017 für teilmobile Systeme arbeiten, sind in Bayern und Hessen im Einsatz.

Zudem sind verschiedene Modelle von Schlachtboxen des Vereins URJA e. V. zur hofnahen Schlachtung bekannt. Die Konformität der bisher etablierten Modelle mit dem aktuell geltenden EU-Recht ist nach Auffassung der obersten Landesbehörden aller Länder sowie dem Bund nicht gegeben. Dennoch können derartige Anlagen nach dem § 12 Abs. 2 der nationalen Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) für die hygienisch einwandfreie Entblutung und den Transport von ganzjährig im Freien gehaltenen Rindern nach der Schlachtung zum Schlachthof verwendet werden.

Darüber hinaus führt die Firma Elanyo GmbH gemeinsam mit dem Fraunhofer-Institut für Angewandte Informationstechnik im Rahmen eines vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz geförderten Projektes eine Machbarkeitsstudie zum Thema „Tiergerechte Schlachtung“ durch. Gegenstand des Projektes „Tierwohl-KI“ ist eine automatisierte Auswertung von Daten der Schlachtung im Hinblick auf die Einhaltung der tierschutzrechtlichen Anforderungen.

*7. welche rechtlichen Probleme im Zusammenhang mit diesen Alternativen bestanden und aktuell noch bestehen und welche Schritte vorgesehen sind, um diese Hindernisse zu beseitigen;*

Zu 7.:

Neben der üblichen Schlachtung im kleinen oder größeren, EU-zugelassenen, ortsfesten Schlachtbetrieb bei Landwirten, Metzgern oder in größeren Schlachthöfen kommen wie unter Ziffer 5 vorgestellt folgende Varianten in Frage:

1. Schlachtung im komplett mobilen Schlachtsystem
2. Schlachtung in einem EU-zugelassenen teilmobilen System; mobiler „Schlachtraum“ als Teil eines ortsfesten Schlachthofs  
(nur der Schlachtraum kommt zum Schlachtier)
3. Schlachtung von Haustieren in der Tierhaltung außerhalb des Schlachthof mit Abschluss der Fleischuntersuchung im zugelassenen Schlachthof

Die *Variante 1* ist technisch, insbesondere für Rinder, sehr aufwändig. In Schweden wurde eine entsprechende Anlage, die auf zwei Lkws montiert ist, mit Fördermitteln realisiert. Auch für Rinder ist die Nutzung einer derartigen vollständig mobilen Anlage wirtschaftlich nur sinnvoll, wenn an einem Einsatzort/Tierhaltung mehrere Tiere (mindestens 10 oder mehr) geschlachtet werden können.

Für Schweine gibt es mehrere technische Konzepte, aber nach Kenntnis der Landesregierung ist bisher keine Lösung in Deutschland im Einsatz. Die Förderung des Landes der IG Schlachtung mit Achtung ab diesem Jahr soll zur Entwicklung praktikabler Modelle zur mobilen Schlachtung von Schweinen beitragen. Vollständig mobile Geflügelschlachtanlagen sind einige bereits in Deutschland im Einsatz, auch in BW gibt es großes Interesse an derartigen Lösungen.

*Variante 2* fußt auf einem von Baden-Württemberg herbeigeführten Beschluss der Länder in Abstimmung mit dem BMEL von 2017, wonach unter bestimmten Bedingungen der Schlachtraum eines ortsfesten Schlachthofs als teilmobile Schlachthanlage im Einklang mit dem geltenden EU-Hygierecht betrachtet werden kann. Dazu muss das Tier lebend in den Schlachtraum gelangen, ggf. nach einer Betäubung außerhalb des Systems mittels der üblicherweise im Schlachthof verwendeten Verfahren (Bolzenschuss für das Rind, Elektrobetäubung für Schweine). Für die Entblutung im mobilen Schlachtraum zur Tötung des Schlachtieres muss genügend Platz für das Tier und den Schlachter sein, sodass die Türen während der Entblutung geschlossen werden können. Hinzu kommt die übliche Ausstattung (Vorrichtung zum Auffangen des Blutes, leichte Reinigung und Desinfektion, Handwaschbecken etc.).

Nach einer Vorstellung dieses Systems durch Vertreter des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz und des BMEL im Januar 2019 bei Experten der EU-Kommission (KOM) wurden diese aufgefordert, das vorab als vielversprechend bewertete System in der Arbeitsgruppe der KOM mit den Vertretern der Mitgliedstaaten zum Lebensmittelhygierecht anhand des Beispiels der IG Schlachtung mit Achtung im April 2019 zur Diskussion zu stellen. Auch bei der KOM ist der Wunsch von Landwirten, Politik und Verbrauchern nach neuen Lösungen für tierschonendere Schlachtungen angekommen.

Die Auslegung wurde von den Experten der übrigen Mitgliedstaaten fast einhellig ausdrücklich begrüßt. Vor dem Hintergrund eines EuGH-Beschlusses vom 2. Mai 2019 zur Frage der Möglichkeit der Nutzung von Kühlfahrzeugen anstelle der Schaffung von ausreichenden Kühlräumen an ortsfesten Schlachthöfen, vertritt die EU-Kommission dagegen die Auffassung, dass die Unterbrechung des Schlachtvorgangs bei der Nutzung von teilmobilen Schlachthanlagen zum Transport getöteter Rinder oder anderer Haustiere zum ortsfesten Teil des Schlachthofs nicht im Einklang mit dem geltenden Hygierecht der EU steht.

Die KOM hat Ende 2019 eine Änderung des EU-Hygierechts vorgestellt, mit der als Ausnahmeregelung für einzelne Rinder und Pferde, unter strikter amtlicher Aufsicht, eine Schlachtung/Tötung im Herkunftsbetrieb ermöglicht werden soll. Die getöteten Tiere sollen im Anschluss zu einem ortsfesten Schlachthof zum Abschluss des Schlachtprozesses und der amtlichen Fleischuntersuchung transportiert werden. Die KOM beabsichtigt, die im Detail noch fachlich umstrittenen, vom Grundsatz jedoch von der Mehrheit der Mitgliedstaaten und dem BMEL ausdrücklich begrüßte Öffnung des EU-Hygierechts zum 21. April 2021 mit zeitgleichen anderen Änderungen in Kraft treten zu lassen. Vor dem Hintergrund der Bundesratsinitiative von Bayern zur Weideschlachtung (Drs. 94/20 vom 5. Juni 2020) hat sich das BMEL jüngst für eine Öffnung dieser Änderung auch für einzelne Schweine eingesetzt. Die KOM lehnt weitergehende, zeitnahe Öffnungen des EU-Hygierechts für Schlachtungen von Haustieren ohne Tiertransporte ab, da Missbrauch durch Drittländer befürchtet wird und zunächst Erfahrungen mit der Öffnung für einzelne Rinder und Pferde gesammelt werden sollen.

*Variante 3* ist bisher in der EU formal nur in Deutschland für einzelne ganzjährig im Freien gehaltene Rinder erlaubt. Daneben erlaubt das EU-Hygierecht die Schlachtung von Gehegewild (Farmwild) sowie Bisons im Herkunftsbetrieb. Die KOM hat der 2011 getroffenen nationalen Ausnahmeregelung vom EU-Hygierecht nie ausdrücklich zugestimmt und lehnte sie bisher als nicht EU-konform ab. Diese bisherige nationale Ausnahmeregelung nach § 12 Abs. 2 TierLMHV wird durch die angekündigte neue Regelung der EU überlagert und damit abgelöst werden. Bund und Länder wollen bisher zusätzlich an ihrer Auslegung nach obiger Variante 2 als EU-konform festhalten, die auch für andere Tierarten als Rinder oder Pferde angewandt werden könnte, aber ein zugelassenes Schlachtfahrzeug als Teil eines ortsfesten zugelassenen Schlachthofbetriebes erfordert. Zahlreiche Mitgliedstaaten haben in der Expertengruppe der KOM signalisiert, dass sie die Rechtslage ähnlich wie die Länder in Deutschland und das BMEL auslegen.

Diese Unterschiede in der Rechtsauslegung zwischen den Ländern und BMEL einerseits, der KOM sowie den anderen Mitgliedstaaten andererseits, erleichtern größere Investitionen in innovative Schlachtsysteme nicht. Ziel sollte es daher innerhalb des Binnenmarktes der EU sein eine einheitliche Auslegung zu erreichen, die den Bedürfnissen der Landwirte und Verbraucher sowie einem hohen Maß an

Tierschutz gerecht wird. Auf Expertenebene der Länder wurde daher die Bundesratsinitiative zur Weideschlachtung von Bayern vom Juni d. J. sehr kritisch bewertet, da die Gefahr gesehen wurde, dass dadurch die Unterschiede in der Rechtsauslegung und damit rechtliche Unwägbarkeiten vergrößert werden.

*8. ob ihr bekannt ist, welche Modelle und Konzepte für schonende, tiergerechte Schlachtungen in anderen Ländern existieren bzw. erprobt werden und welche Unterschiede in Bezug auf die rechtlichen Rahmenbedingungen bestehen;*

Zu 8.:

Es wird auf die Ausführungen zu Ziffer 6 und 7 verwiesen.

Hessen hat mit einem EIP-Projekt „Extrawurst“ die Entwicklung eines teilmobilen Schlachtsystems für Rinder sowie einer entsprechenden Leitlinie zur Anwendung gefördert. Dieses System befindet sich im Einsatz, ist aber nach Kenntnis der Landesregierung bisher käuflich nicht erhältlich.

Die Unterschiede zum System der IG-Schlachtung mit Achtung in Baden-Württemberg sind gering.

In Bayern sind mehrere teilmobile Schlachthanlagen für Rinder im Einsatz. Davon verfügen einige über eine Zulassung von vor 2017 und weichen in Details vom Beschluss ab. Zusätzlich wurden wenige neuere Systeme nach 2017 zugelassen.

Innerhalb Deutschlands wurde mit dem Beschluss der Länder von 2017 zur teilmobilen Schlachtung die Rechtsauslegung vereinheitlicht.

Die Schweiz hat jüngst in Anlehnung an die Auslegung und Rechtslage in Deutschland eine Gesetzesänderung beschlossen, die sowohl die Schlachtung mit teilmobilen Schlachtsystemen („auf der Farm“) als auch im begründeten Einzelfall den „Weideschuss“ für absolut nicht transportfähige Rinder erlaubt. Die Schweiz ist aufgrund eines Veterinärabkommens mit der EU grundsätzlich gehalten EU-Vorschriften in einer äquivalenten Weise in nationales Recht zu überführen. KOM betrachtet die neuen Vorschriften in der Schweiz als nicht EU-konform.

In Frankreich läuft zurzeit eine mehrjährige Pilotphase, in der neue Modelle für Schlachtungen getestet werden sollen. Dabei sollen auch teilmobile und mobile Systeme getestet werden. Im Gegensatz zu Baden-Württemberg sind in Frankreich nur noch sehr wenige Schlachtbetriebe tätig und es gibt viele Departements, die über keinen einzigen zugelassenen Schlachthof verfügen.

*9. welche Veränderungen sowohl im Zusammenhang mit der Durchführung von Schlachtungen als auch mit Blick auf den Fleischkonsum in den letzten Jahrzehnten zu beobachten waren;*

Zu 9.:

Die Entwicklungen im Fleischmarkt in Deutschland werden letztendlich durch die Bedeutung der unterschiedlichen Absatzwege von Fleisch und Wurstwaren bei den Absatzmittlern und deren Einkaufsstätten bestimmt. Dies schlägt sich somit in den entsprechenden Marktanteilen und deren weiteren Entwicklung nieder.

## Fleisch – Entwicklungen in den Einkaufsstätten in Deutschland

Einkaufsmengen 1.000 t	2015	2017	2019	Marktanteil 2019 in % (grdt.)
Insgesamt	1.030,8	1000,7	913,2	100
Discounter	293,2	308,7	287,9	31,5
SB-Warenhäuser	184,1	174,8	160,2	17,5
Sonstige Vollsort.	335,2	318,3	296,7	32,5
Metzgereien	156,8	143,6	116,0	12,7
Sonstige Einkaufsst.	61,5	55,5	52,4	5,7

Quelle: AMI 2020 nach GfK Haushaltspanel

## Fleischwaren und Wurst – Entwicklungen in den Einkaufsstätten in Deutschland

Einkaufsmengen 1.000 t	2015	2017	2019	Marktanteil 2019 in % (grdt.)
Insgesamt	1.382,1	1.387,1	1.304,6	100
Discounter	599,6	621,9	560,1	43
SB-Warenhäuser	200,0	196,3	188,7	14,5
Sonstige Vollsort.	320,1	323,3	325,3	25,0
Metzgereien	201,1	186,5	164,2	12,6
Sonstige Einkaufsst.	60,7	59,1	58,6	4,5

Quelle: AMI 2020 nach GfK Haushaltspanel

Vor dem Hintergrund eines scharfen Wettbewerbs in diesem Sektor und rückläufigen Einkaufsmengen sind alle Akteure dieser Wertschöpfungsketten daran interessiert, an den Veränderungen bei den Absatzwegen dieser partizipieren zu können. Um die entsprechenden Anforderungen der Absatzmittler erfüllen zu können, haben sich die Strukturen in Hinblick auf Leistungsfähigkeit, Hygiene, große einheitliche Partien, SB-Ware, Logistik, etc. entsprechend entwickeln müssen. Dies hat die Entwicklung zu größeren Schlachtkapazitäten, insbesondere auch in der Nähe der Schwerpunktregionen der tierischen Veredelung, befördert.

Unbeschadet davon können Nischenmärkte erfolgreich gerade auch von kleineren Unternehmen mit entsprechend ausgestalteten Wertschöpfungsketten, ggf. auch mit kurzen Transportwegen, bedient werden. Im Süden Deutschlands dürfte der Anteil des Absatzes über das Ernährungshandwerk (Metzgereien) über dem Bundesdurchschnitt liegen.

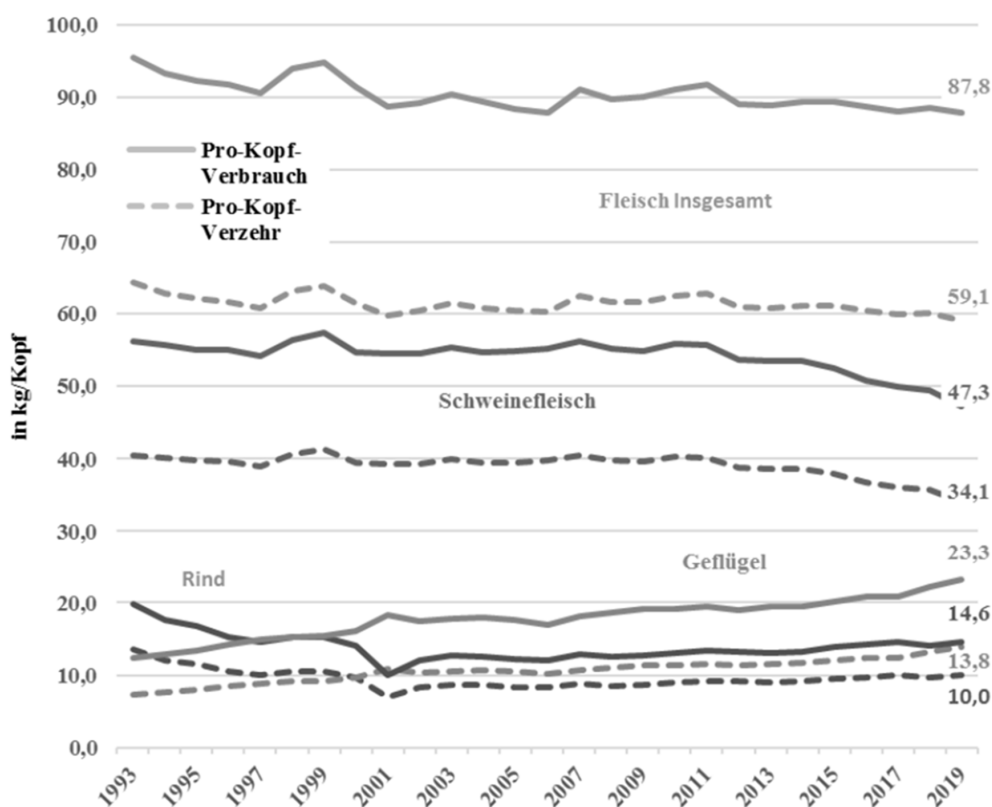
Die Erwartungen und Bedürfnisse der Verbraucher haben sich in den letzten 40 Jahren deutlich geändert. Fleisch und Wurst sollen möglichst lange haltbar sein, da die Einkaufshäufigkeit abnimmt. Die Nachfrage nach aufwändig zuzubereitenden Erzeugnissen sowie traditionellen Fleischerzeugnissen wie z. B. Eisbein hat nachgelassen. Diesen Bedürfnissen kommen Supermärkte und Discounter mit niedrigen Verbraucherpreisen entgegen. Diese Händler beziehen ihre Produkte von Herstellern, die große Chargen mit gleichbleibender Qualität zu niedrigen Preisen liefern können.

Der Fleischkonsum war in den letzten Jahrzehnten bei allen Fleischarten, ausgenommen Geflügelfleisch, tendenziell leicht rückläufig. Laut dem Bericht zur Markt- und Versorgungslage Fleisch 2020 der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung lag die in Deutschland zum Verbrauch zur Verfügung stehende Menge Fleisch 2019 nach vorläufigen Zahlen bei 87,84 kg/Kopf. Beim Fleischverbrauch ist zu beachten, dass der tatsächliche menschliche Verzehr deutlich unter dem Verbrauch liegt, da Knochen, Abschnitte, die als Tierfutter verwendete Menge, die industrielle Verwertung und Verluste in den Verbrauch eingerechnet werden.

Der statistische Verzehr wird über artspezifische Faktoren aus dem Verbrauch berechnet. Er soll die tatsächlich von Menschen verzehrte Menge darstellen. Der Verzehr nahm 2019 im Vergleich zum Jahr 2018 nach vorläufigen Zahlen ab und lag bei 59,5 kg/Kopf (-1,0 kg/Kopf). Im Durchschnitt verzehrte jeder Einwohner in Deutschland 10 kg Rind, 34,1 kg Schwein sowie 13,8 kg Geflügel.

Die folgende Graphik zeigt die Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauchs und den Verzehr von Fleisch (kumuliert und je Tierart) in den letzten Jahren.

Pro-Kopf-Verbrauch und Verzehr von Fleisch in den Jahren 1993 bis 2019.



Quelle: BLE 2020 – Markt- und Versorgungslage Fleisch 2020

Rückblickend gab es für die Vieh- und Fleischwirtschaft angesichts der nachfrage-seitigen Entwicklungen und wirtschaftlichen Bedingungen, abgesehen von den Nischen, kaum Alternativen, gegenteilig zu reagieren.

Ob die bisherigen Modelle der Fleischwirtschaft, vor dem Hintergrund des sinkenden Fleischkonsums und der derzeit stattfindenden Orientierung nach mehr Tierwohl, zukunftsfähig sind, wird sich zeigen müssen. Zukunftsfähige Modelle und Marketingkonzepte, die aktuelle gesellschaftliche Forderungen und Entwicklungen aufgreifen, sind aus Sicht des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz unterstützungswürdig.

*10. welche Veränderungen ihres Erachtens angestoßen werden müssen, um die Herausforderungen bei der Fleischerzeugung anzugehen und die Branche zukunftsfest zu machen.*

Zu 10.:

Es wird auf die Ausführung unter Ziffer 4 sowie Ziffer 6 verwiesen,

Hauk

Minister für Ländlichen Raum  
und Verbraucherschutz