



Hauptausgabe

Zürcher Oberländer  
8620 Wetzikon ZH  
044/ 933 33 33  
www.zol.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 22'791  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 13  
Fläche: 63'117 mm<sup>2</sup>

## Kopfschuss vom Hochsitz aus



Zuerst der Betäubungsschuss, dann die Schlachtung: Bio-Landwirt Nils Müller von der Forch schiesst vom Hochsitz aus auf seine Tiere. *Markus Zürcher*

**REGION Der Forchmer Bio-Landwirt Nils Müller darf als erster Bauer der Schweiz Rinder direkt auf seinem Hof schlachten – vorerst. Dabei wird den Tieren viel Stress erspart.**

Gemächlich trottet die Rinderherde vor Nils Müller her. Sie werden von ihrer Weide in ein kleines, geschütztes Gehege gebracht. Sie sind sich diesen Vorgang gewöhnt, Müller hat ihn unzählige Male mit der Herde geübt. Während die Angus-Rinder herumstehen, begibt sich Müller auf den hölzernen Hochsitz gleich neben dem Gehege. Er nimmt sei-

ne Kleinkaliber-Waffe zur Hand und setzt sich hin. Nun muss er auf den richtigen Zeitpunkt für den Betäubungsschuss warten. Nach einigen Minuten dreht sich ein Rind in seine Richtung. Müller legt an, zielt und schiesst. Das Rind sackt sofort zusammen und bleibt regungslos liegen. Die anderen Rinder im Gehege erschrecken kurz, scheinen aber nicht in Panik zu geraten.

### Maximal 90 Sekunden

Jetzt muss es schnell gehen. Die Herde wird aus dem Gehege getrieben. Sogleich fährt ein Hochlader zum betäubten Tier und

hebt es an den Füßen hoch. Die Halsschlagader wird aufgeschnitten und das Tier blutet aus. Zwischen Schuss und Kehlschnitt vergehen nur wenige Sekunden, 90 dürfen es gemäss Vorschriften maximal sein. Mit einem Spezialanhänger bringt Müller das Tier darauf in das nahe gelegene Schlachtlokal, wo es dann zerlegt wird.

So etwa läuft eine sogenannte Weideschlachtung ab, wie sie Nils Müller auf seinem Hof Zur Chalte Hose in der Forch praktiziert. Er ist schweizweit der erste Bauer, der seine Tiere auf der Weide schlachten darf.

Hauptausgabe

Zürcher Oberländer  
8620 Wetzikon ZH  
044/ 933 33 33  
www.zol.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 22'791  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 13  
Fläche: 63'117 mm<sup>2</sup>

### Mit Tieren aufgewachsen

Müller hat vom kantonalen Veterinäramt eine beschränkte Teilbewilligung erhalten, die es ihm ermöglicht, 10 Rinder abzuschliessen. Wenn alle Abschüsse reibungslos und vorschriftsgemäss ablaufen, erhält er eine definitive Bewilligung. So werden auch alle Schlachtungen genauestens überwacht, sogar die Zeit wird gestoppt.

Müller, der selbst in einem Haushalt mit vielen Tieren im Bündnerland aufgewachsen ist, war ursprünglich Vegetarier. «Ich war täglich mit all den Tie-

ren zusammen. Deshalb konnte ich mir nicht vorstellen, diese auch zu essen», sagt Müller. Er machte die Lehre zum Landwirt, wo seine Essgewohnheiten bei Berufskollegen oft für Kopf-

«Es gibt für meine Tiere keine bessere Variante, ihren letzten Tag zu verbringen.»

Nils Müller, Bio-Landwirt, Forch schütteln sorgten. Da es keinen Bauernhof gab, den er hätte übernehmen können, wechselte er in die Gastronomie, wo er erstmals begann, Fleisch zu probieren.

Vor gut vier Jahren ergab sich dann die Möglichkeit, in der Forch den Bauernhof Zur Chalthe Hose zu übernehmen. Gemeinsam mit seiner Frau Claudia Wanger hat er einen Bio-Betrieb aufgebaut, auf dem alle Tiere so glücklich wie nur möglich leben sollen.

Dass in diesen Hof kräftig investiert wird, zeigt sich bei

einem Rundgang deutlich. Die Perde leben «barhuf», also ohne Hufeisen, und haben permanent freien Auslauf sowie einen Liegeraum mit weichen Schlafmatten. Die Angus-Mutterkuhherde werde «nach allerhöchsten ethischen, ökologischen und artgerechten Grundsätzen gehalten», wie Müller sagt. Gefüttert werden nur Gras, Grassilage und Heu, kein Kraftfutter. Die tiergerechte Haltung ist für den Biolandwirt oberstes Gebot. «Die Qualität beginnt nicht beim Einkauf, sondern bei der Geburt des Tiers.»

### Wenig Stress, gutes Fleisch

Vor einigen Jahren nahm er das Projekt Weideschlachtung in Angriff. «Es gibt aus meiner Sicht für meine Tiere keine bessere und tierfreundlichere Variante, ihren letzten Tag zu verbringen», sagt Müller. Im Gegensatz zu den stundenlangen Transporten in den Schlachthof seien die Tiere zu Hause im Herdenverband keinerlei Stress ausgesetzt. Das Tier muss nicht von der Herde abgetrennt werden,

befindet sich in einem bekannten Umfeld, und sein Kopf muss nicht fixiert werden. Dieses Vorgehen sei nicht nur tierfreundlich, sondern habe auch einen Einfluss auf die Qualität des Fleisches: «Der Schlachtstress wirkt sich negativ auf die Fleischqualität aus. Stimmt der pH-Gehalt nicht, reift das Fleisch nicht optimal und wird nicht gleich zart», sagt Müller.

### Beziehung zu den Tieren

Professionalität ist Müller wichtig. Dazu gehört, dass alle Vorgaben eingehalten werden, darunter die 90-Sekunden-Regel

zwischen Betäubungsschuss und Kehlschnitt. Müller besitzt das Jagdpatent, nur er darf schiessen. Dabei spiele auch die Beziehung zwischen Mensch und Tier eine grosse Rolle. «Die Tiere kennen mich und haben sich an mich gewöhnt», sagt Müller. Durch die Herdenhaltung hätten sich die Rinder gewisse natürliche Instinkte angeeignet. So würden sie nervös werden, wenn eine fremde Person zugegen wäre.

Auch Johanna Probst, wissenschaftliche Mitarbeiterin beim Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), spricht sich für die Weideschlachtung aus. Ihr Forschungsgebiet ist die

Stressminderung bei Schlachtrindern. «Es gibt zwei Faktoren, die bei Rindern zu Stress führen», sagt Probst. «Das sind der Verlust der bekannten Umgebung und eine Einschränkung der Bewegungsfreiheit.» Beides falle beim Schlachten auf der Weide weg.

### Erst im zweiten Anlauf

Die bürokratischen Hürden für eine Bewilligung der Weideschlachtung konnten erst im zweiten Anlauf überwunden werden (wir berichteten). Darauf erhielt Müller im Dezember 2014 eine beschränkte Teilbewilligung für 10 Abschüsse. Drei Schlachtungen sind bereits erfolgt.

Der erste Schritt in Richtung Weideschlachtung ist nun getan. Ob weitere Bauern auf den Zug aufspringen werden, wird sich zeigen. Schwierig dürfte es für solche sein, ein geeignetes Schlachtlokal in unmittelbarer Nähe zu finden. Auch der Spezialanhänger, mit dem die ge-

Datum: 10.06.2015

# Zürcher Oberländer

Hauptausgabe

Zürcher Oberländer  
8620 Wetzikon ZH  
044/ 933 33 33  
www.zol.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 22'791  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 13  
Fläche: 63'117 mm<sup>2</sup>

schlachteten Tiere transportiert  
werden, dürfte nicht für alle  
Bauern erschwinglich sein. Die-  
ser kostet rund 10 000 Franken

*Jonas Roth*



Bildergalerie unter  
**bilder.zol.ch**