

HOFTÖTUNG – STRESSFREIE SCHLACHTUNG

PASPELS GR

Mit Hoftötung höheres Einkommen realisiert

Auf dem Hof der Familie Blunier in Paspels GR ist die Mutterkuhhaltung der wichtigste Betriebszweig. Zusammen mit Behörden und Forschung haben sie ein Schlachtfahrer zur stressfreien Tötung von Rindern entwickelt.

RETO BLUNIER

Zwischen Thuis und Rothenbrunnen fliesst der Hinterrein mitten durch die Talebene. In einer praktisch schnurgeraden Linie trennt der Fluss das Tal in zwei Teile. Was sofort auffällt: Der intakten Naturlandschaft wird Sorge getragen. Auf einer Terrasse über dem rechten Ufer des Hinterreins liegt das Dorf Paspels. Im Ort mit rund 400 Einwohnern nimmt die Landwirtschaft eine wichtige Rolle ein. Dazu gehören auch die Bluniers. Dass die Bergbauernfamilie zu den Pionieren der Hoftötung gehören sollte, war vor wenigen Jahren eigentlich noch fast undenkbar. Denn Claudia und Georg Blunier waren weit weg von der Landwirtschaft.

Von der Kunst zum Hof

Die Bündnerin und der Berner haben sich während ihres Kunststudiums kennen- und lieben gelernt. Das Feuer für die Landwirtschaft entfachte im Jahr 2012. Sie befanden sich in Wien, als sie sich eine Sendung über ein Paar auf einer Alp im TV anschauten. «Das gefiel uns. Deshalb haben wir uns entschlossen, einen Sommer auf der Alp zu verbringen», sagt Georg Blunier. Das Alpleben faszinierte sie so sehr, dass sie auch im Jahr darauf einen Sommer auf einem Sömmerungsbetrieb verbrachten.

Das Ehepaar entschloss sich, sich noch intensiver mit der Landwirtschaft auseinanderzusetzen. Georg Blunier machte an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften in Zollikofen BE einen Master in Life Sciences. Claudia Blunier absolvierte die Nachholbildung am Plantahof in Landquart GR. Bereits während der Ausbildung suchten sie einen Hof und wurden im Jahr 2014 in Paspels fündig. Auf rund 10 der 30 Hektaren wird Bergackerbau betrieben. Dort bauen sie alte Getreidesorten, Linsen, Raps und Hirse an. Das wichtigste



Die Direktvermarktung ist bei der Familie Blunier das wichtigste Standbein. Nebst Fleisch verkaufen sie auch Gemüse, Mehl und Getreide. (Bild: Reto Blunier)

Standbein ist die Direktvermarktung von Rindfleisch aus der Mutterkuhhaltung. Bluniers, die ihren Betrieb nach den Bio-Suisse- und Demeter-Richtlinien bewirtschaften, haben sich für Grauvieh entschieden. «Diese Tiere sind an die regionalen Gegebenheiten angepasst. Zudem möchten wir mit der Zucht auch zur Erhaltung der Rasse beitragen», sagt Georg Blunier.

Transport bedeutet Stress

Auf dem Hof Dusch leben rund 18 Mutterkühe mit Kälbern. Für die Bauernfamilie sind das Wohl und der Respekt vor Tieren besonders wichtig. Dass für die Schlachtung die Tiere aus der Herde entnommen wurden, war für Bluniers keine befriedigende Lösung. «Wir wollten unseren Tieren den Lebendtransport zum Schlachthaus und die ungewohnte Umgebung ersparen. Denn das bedeutet für die Rinder immer Stress», erklärt der 39-Jährige.

2015 besuchten sie einen Infotag des FiBL zu Weideschlachtung. «Die Idee fanden

wir gut. Für uns kam aber der Einsatz eines Gewehrs nicht infrage», erklärt Blunier. Deshalb suchten sie nach Alternativen. Sie klärten die rechtlichen Grundlagen ab und fanden mit der Metzgerei Bieler aus Bonaduz einen Partner in der Region, der sich für eine Hoftötung bereit erklärte. 2017 wurde zusammen mit dem Kanton die Methode der Hoftötung mit Bolzenschuss erarbeitet. Es galt, die Hygiene- und Gewässerschutzvorschriften einzuhalten. Gleichzeitig wurde die Infrastruktur entwickelt, um den reibungslosen Betäubungsprozess zu garantieren. Dazu gehört ein demontierbares Fressgitter für horntragende Kühe.

Exaktes Timing gefragt

Im April 2018 war es schliesslich so weit: Der Kanton Graubünden erteilte die Bewilligung für die Hoftötung. Dazu wird das Tier im Fressgitter fixiert. Unter Anwesenheit eines Tierarztes betäubt der Metzger das Tier mittels eines Bolzenschusses. Anschliessend ist Tempo angesagt. An den Hinterbeinen

wird eine Kette fixiert. Mit dem Frontlader wird das Tier hochgezogen und zur Entblutungswanne gefahren. Danach erfolgt die Entblutung durch den Metzger. «Für diesen Vorgang haben wir genau 60 Sekunden Zeit», so Blunier. Mit einem Spezialanhänger wird das Tier dann in den rund 20 Minuten entfernten Schlachthof gebracht und weiterverarbeitet. Das Entfernen der Innereien muss innerhalb von 45 Minuten nach dem Entbluten erfolgen. «Es ist also ein exaktes Timing erforderlich», hält der Agronom fest.

Auch dank Bluniers ist seit dem 1. Juli 2020 die angepasste Lebensmittelverordnung in Kraft. Damit erhielten die Hof- und die Weidetötung eine gesetzliche Grundlage. Eine Bewilligung ist leichter erhältlich. «Nun interessiert sich auch die EU für unser Modell», sagt Georg Blunier nicht ohne Stolz.

Das Fleisch holen Bluniers nach der Reifung beim Metzger wieder zurück auf den Hof Dusch. Bei der Weidemast nimmt der 39-Jährige laufend Optimierungen vor. Neu werden

die Tiere erst mit 24 Monaten geschlachtet statt wie bisher zwischen 12 und 14 Monaten. Dies hat mehrere Vorteile. Die Tiere sind zäher, die Mutterkühe haben bereits wieder ein neues Kalb. Und weil die Tiere schwerer sind, fällt mehr Fleisch an. Vergrossern will Blunier die Herde, die im Winter mit Gras- und Heu gefüttert wird, nicht. «Wir wollen mit dem derzeitigen Bestand das Optimum herausholen», erklärt er.

Mehr Wertschöpfung

Das Tierwohl und der Respekt vor den Tieren war für die Bergbauernfamilie zwar zentral, «doch die Wirtschaftlichkeit muss ebenfalls ganz klar gegeben sein», macht Blunier deutlich. Das Produkt aus stressfreier Hoftötung bietet einen deutlichen Mehrwert und verfüge über ein wichtiges Alleinstellungsmerkmal, fährt er fort. «Weil der Fleischkonsum sinken wird und die Agrarpolitik Lenkungsmaßnahmen für geringere Tierbestände einführen dürfte, können wir dank Wertschöpfungsstarker Pro-

dukte bei geringerer Produktion gar mehr Einkommen erzielen», erklärt er. Zwar entstehen durch die Hofschlachtung Mehrkosten von 350 bis 400 Franken pro Tier. Das sind rund 4 Franken pro Kilo. Da die Verkaufspreise um 5 Franken erhöht wurden, resultiert ein höheres Einkommen. Die Kunden von Bluniers kommen aus der Region, aber vor allem auch aus den Städten Zürich, Basel und Bern.

Zusammenarbeit stärken

Die Hoftötung sei auch in anderen Regionen gut möglich, so Blunier. Dies stärke einerseits die regionale Zusammenarbeit. Und andererseits könnten sich Bauern differenzieren und einen Mehrwert schaffen. «Keiner kann besser erklären als ein Landwirt, wie ein Produkt entsteht», fährt er fort. Sollten sie den Agropreis gewinnen, wird das Preisgeld in die Weiterentwicklung gesteckt. «Das Geld würde in einen neuen Kühlraum sowie in den Ausbau der Direktvermarktung investiert», sagt Blunier. ●



Das Wohl und der Respekt vor Tieren sind für Claudia Blunier zentral. (Bild: zvg)



Im Sommer ist die Herde von Georg Blunier auf einer Alp bei Davos. (Bild: zvg)