

## NACHRICHTEN

## Auktion der Rassenclubs

Am 5. April werden in der Vianco-Arena Brunegg AG total 47 Tiere der Rassen Aubrac, Limousin und Simmental zur Auktion aufgeführt. Der Verkauf findet als Hybridauktion vor Ort und online statt. Vom Absetzer über das belegte oder hochträgliche Rind bis zur bereits wieder trächtigen Kuh mit Leistungsausweis, mit oder ohne Kalb bei Fuss, findet jeder Käufer etwas. Von der Rasse Simmental werden total zwölf Auktionstiere angeboten, sechs Rinder, eine Galtkuh und fünf Kühe mit Kalb bei Fuss. Die Aubraczüchter bieten drei Absetzer und vier Kühe mit Kalb an. Von der Rasse Limousin sind total 28 Auktionstiere im Angebot. 18 Tiere von sehr guter Qualität werden vom Betrieb Häller in Neukirch TG angeboten. 3 Absetzer, 9 Rinder, 2 Galtkühe sowie 15 Kühe mit Kalb bei Fuss stehen somit im Angebot. Der Rassenclub Aubrac feiert sein 20-jähriges Bestehen und lädt um 18 Uhr zu einem Apéro ein. *aa*

Katalog-Download: [www.vianco.ch](http://www.vianco.ch), Bestimmung: [www.mutterkuh.ch](http://www.mutterkuh.ch). Infos zum Einloggen: [www.mutterkuh.ch](http://www.mutterkuh.ch). 16 Uhr Hallenöffnung, 18 Uhr Apéro, 19.30 Uhr Beginn Auktion.

## Braunvieh Schweiz: Leitbild 2030

Im Zusammenhang mit der Strategie 2030 hat der Vorstand von Braunvieh Schweiz das Leitbild «Zukunft hat Herkunft» erarbeitet. Das Zukunftsbild zielt darauf ab, den braunviehhaltenden Betrieben einen Mehrwert zu bieten durch den guten Ruf der Rasse und ihrer Zuchtorganisation. Im Zusammenhang mit der Strategie 2030 von Braunvieh Schweiz laufen diverse Teilprojekte zur Förderung und Entwicklung der Rasse Braunvieh und zur Sicherung des Standorts Zug. Die braune Kuh prägte das Bild einer nachhaltigen Schweizer Milchproduktion. Die Rasse Braunvieh und der 1897 gegründete Verband seien tief im Ursprungsland Schweiz verwurzelt, so der Zuchtverband. Braunvieh sei prädestiniert für eine qualitativ hochwertige und nachhaltige Milchproduktion im Sinn von «Brown Swiss – more than Milk» sowie «Original Braunvieh – für Milch und Fleisch». Wichtig sind die Kernwerte der Nachhaltigkeit: ökonomisch, mit hoher Milchqualität, Fitness und Langlebigkeit, standortgerechte Produktion mit Blick auf Tierwohl und Soziales. *sum*

## Schwalbennester sind geschützt

Mauersegler oder Haussperling ziehen ihre Jungen in Hohlräumen unter Ziegeln, in Gemäuern oder in Storenkästen gross. Schwalben kleben ihr Nest aus Lehmklümpchen an die Aussenwand von Gebäuden oder ans Deckengebälk von Ställen. Wichtig zu wissen ist, dass Nester mit Eiern oder Jungvögeln darin per Gesetz geschützt sind und das Brutgeschäft von Vögeln nicht gestört werden darf. Gleichwohl entstehen in der Praxis oft Unsicherheiten, wie mit Nestern an Gebäuden zu verfahren ist. Die digitale Entscheidungshilfe der Vogelwarte zeigt das richtige Vorgehen mit Vogelnestern. Gerade mehrjährig genutzte Nester sollen erhalten oder Nisthilfen als Ersatz angeboten werden. *sum*

[www.vogelwarte.ch/gebaeudebruten](http://www.vogelwarte.ch/gebaeudebruten)

## GEFLÜGEL: Mit dem mobilen Schlachtmobil auch Legehennen stressarm auf dem Hof schlachten

## Direkt vom Stall ins Schlachtmobil

*Kagfreiland und das Forschungsinstitut für biologischen Landbau wollen die Hofschlachtungen von Geflügel untersuchen und fördern. Sie eignet sich auch für alte Legehennen. Es gibt es zwei Anbieter für diese Dienstleistung.*

SUSANNE MEIER

Mittlerweile hat sich die Hofschlachtungen von Rindern in der Schweiz – wenn auch auf einem tiefen Niveau – etabliert. Die Hofschlachtungen von Geflügel ist noch eher unbekannt. Auch sie soll den Stress für die Tiere durch das Verladen und den Transport vor der Schlachtung reduzieren. In einem Projekt der Nutztierchutzorganisation Kagfreiland und des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL, siehe Kasten) soll diese schonende Schlachtmethode untersucht und gefördert werden. Die mobile Geflügelschlachtung bietet Landwirtschaftsbetrieben die Möglichkeit, ihre Tiere auf dem Hof zu schlachten. Der Transport fällt weg, und der Stress kann reduziert werden.

## Kurze Transportwege

Seit 2020 ist es gesetzlich möglich, Geflügel auf dem Hof zu schlachten. Dies geschieht allerdings nicht wie bei den Rindern durch einen Bolzen- oder einen Kugelschuss, anschliessendes Ausbluten und den sofortigen Transport innerhalb 90 Minuten zu einem Schlachthof, wo die Zerlegung stattfindet. Für Geflügel kommt eine mobile Schlachtanlage auf den Hof. Sie besteht aus einem Anhänger und enthält die gleiche Infrastruktur, wie sie ein herkömmlicher Schlachtbetrieb hat. Der Dienstleister fährt mit dem Anhänger auf den Hof und schlachtet vor Ort das Geflügel fachgerecht. Für die Hofschlachtungen werden die Tiere nur noch vom Stall zum Anhänger gebracht. Der Transport, in manchen Fällen quer durch die Schweiz, und die Wartezeiten im Schlachtbetrieb fallen weg. Insbesondere für Betriebe, die bisher ihre alten Legehennen aufgrund von fehlenden Schlachtbetrieben nicht schlachten und die das Fleisch nicht verwerten konnten, bietet die mobile Geflügelschlachtung neue Möglichkeiten. Aufgrund der kleinen Nachfrage nach Hennenfleisch haben sich moderne Schlachtbetriebe nur



Das Geflügelschlachtmobil ist in elf Kantonen unterwegs. (Bilder: Rundumgrün GmbH)



Marcel Lusti (r.) und Robin Zimmer von der Rundumgrün GmbH bei der Arbeit.

noch auf die Zerlegung und die Verarbeitung von Mastpoulets ausgerichtet. Somit haben Landwirtschaftsbetriebe nur wenige Möglichkeiten, um ihre alten

Hennen zu Fleisch zu verarbeiten und zu vermarkten. Ein Teil der Legehennen kann daher nicht in der Lebensmittelproduktion genutzt werden, son-

dern wird in der Biogasanlage verwertet.

## Transparente Preise

Auch Kagfreiland-Projektmitarbeiterin Sarah Haug weiss nicht, wie hoch die Anzahl Hofschlachtungen ist: «Eine genaue Zahl ist uns nicht bekannt. Aktuell wird nur ein sehr kleiner Teil des Geflügels in der Schweiz auf Höfen geschlachtet.»

Es gibt denn auch nur zwei Unternehmen, die die Hofschlachtungen mit einer mobilen Schlachtanlage anbieten. Seit letztem September sind Marcel Lusti, Bewirtschafter des Leimbihofs in Zürich und Betreiber der Rundumgrün GmbH, und sein Mitarbeiter Robin Zimmer in elf Deutschschweizer Kantonen mit dem Geflügelschlachtmobil unterwegs, um direkt auf Hö-

fen zu schlachten. Bei ihm kostet das Schlachten eines Huhns 4.50 Franken, das Poulet 3.60 Franken. Das ist zirka 1 bis 1.50 Franken mehr pro Huhn als im Schlachtbetrieb. Es ist immer gleich teuer, egal, ob 100 oder 1000 Hühner vor Ort geschlachtet werden. Dazu kommen noch die Anfahrtskilometer und eine Waschpauerschale von 200 Franken. Zwei Drittel der hofgeschlachteten Hühner sind Legehennen, ein Drittel Mastpoulets. «Auf dem Hof brauchen wir eine gerade Fläche fürs Schlachtmobil, Wasser und zwei Stromanschlüsse», erklärt Marcel Lusti. «Wir kommen morgens auf dem Hof an. Die Transportkisten für die Hühner bringen wir mit. Der Bauer und ein bis zwei Helfer sammeln die Hühner ein, aber nicht alle zusammen, sondern nur immer ein paar aufs Mal. So entstehen für die Hühner, anders als bei der normalen Ausstellung, keine langen Wartezeiten in der engen Transportkiste», erklärt er. «Danach wird das Huhn betäubt, und es folgt der Entblutungsschnitt. Nach dem Ausbluten kommt das tote Huhn in einen Rotationsbrühkessel mit 63 Grad warmem Wasser, damit sich die Federn besser lösen. Die nächste Station ist die Rupfmachine, dort lösen sich die Federn ganz ab. Das Huhn ist danach sauber und federlos.» Das Schlachtmobil hat zwei Räume. Im zweiten Raum, dem Hygienerraum, wird der Kopf entfernt, der Schlachtkörper eröffnet, ausgeweidet, ausgewaschen und abgetropft. Wenige Minuten später kommen immer zehn Schlachtkörper zusammen in einer Metzgerkiste ins Kühlauto zum Auskühlen. Wenn alle Schlachtkörper kalt sind, werden sie entweder vom Bauer selber weiterverarbeitet oder zu einem Metzger gebracht.

## Von Wachtel bis Gans

Der zweite Anbieter ist Thomas Leppkes aus Cunter GR. Er schlachtet in seinem Schlachtmobil maximal 500 Hühner aufs Mal, die Kosten sind abhängig von der Anzahl Tiere. 100 Hühner kosten zum Beispiel 500 Franken. Hinzu kommen die Reinigungspauschale von 200 Franken und die Mehrwertsteuer. Thomas Leppkes schlachtet alles, von der Wachtel bis zur Gans.

[www.rundumgruen.ch](http://www.rundumgruen.ch) > Schlachtmobil; [www.schlachtmobil.ch](http://www.schlachtmobil.ch)

## DAS PROJEKT

Kagfreiland und das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) wollen die Hofschlachtungen von Geflügel untersuchen und fördern. «Nur wenn der Absatz und eine Nachfrage für das Fleisch vorhanden sind, kann vermehrt Geflügel hofgeschlachtet werden», betont Sarah Haug von Kagfreiland. «Das Projekt wurde Anfang 2024 lanciert. Gemeinsam mit dem FiBL werden Betriebe gesucht, welche ihr Geflügel hofschlachten und bereit sind, die Hofschlachtungen auf dem Betrieb wissenschaft-

lich untersuchen zu lassen. Es können alle Betriebe mitmachen, nicht nur Kagfreiland-Betriebe. Interessierte Geflügelhalter können sich beim FiBL melden.» Laut Sarah Haug sollen die Hofschlachtungsanlagen sowie andere nichtmobile Hofschlachtmethoden wissenschaftlich evaluiert und optimiert werden. «Der Fokus liegt auf dem Tierwohl. Um den Stress zu minimieren, wird nicht nur der Schlachtung, sondern auch dem Ausstellen ein besonderes Augenmerk geschenkt.» Untersucht werden

das Verhalten der Tiere, stressanzeigende Parameter im Blut und die Fleischqualität. «Die gewonnenen Erkenntnisse aus dem Projekt werden unter Landwirten und Metzgern verbreitet, damit sich optimierte Hofschlachtmethoden verbreiten können.» Zudem werden die Konsumenten durch Öffentlichkeitsarbeit über diese stressarme Schlachtmethode aufgeklärt. Das Projekt ist für drei Jahre geplant. *sum*

Bei Interesse: [www.fibl.org](http://www.fibl.org) > Themen und Projekte

## RÜBENSAAT: Nerven behalten und keine tiefen Eingriffe wegen der Schmierschichtbildung

## Rübenkeimlinge mögen keinen Dichtestress

*Viele Produzenten drängen darauf, endlich Rüben zu säen. Doch noch ist es zu nass und zu kalt. Geduld ist angesagt.*

SUSANNE MEIER

In den letzten Wochen waren die Temperaturen und die Bodenverhältnisse alles andere als optimal für die Rübensaat. Ein wichtiger Erfolgsfaktor im Zuckerrübenbau ist zwar ein früher Saattermin und damit eine möglichst lange Vegetationsperiode. Entscheidend ist jedoch nicht das Kalenderdatum, sondern die Tragfähigkeit des Bodens. Jetzt beim Säen keine Fehler machen. Vor der Bodenbearbeitung raten Experten zur Spatenprobe. Zu-



Rübensaat: Besser später, aber in guten Boden. (Bild: SFZ)

dem gilt: Nerven behalten und keine tiefen Eingriffe mit Grubber und Co. wegen der Schmierschichtbildung. Sowieso darf die Bearbeitungstiefe laut der Fachstelle für Zuckerrübenbau nur

etwa das Doppelte der Saattiefe von 1,5 bis 2,5 cm betragen. Die Egge also sehr flach einstellen.

Bei Saaten bis Mitte April drohen weder Einbussen beim Ertrag noch beim Zuckergehalt

– wenn die Saatverhältnisse stimmen. Spätere Saaten führen laut Strube zu Ertragsverlusten von 0,6 bis 1,2 Prozent pro Tag.

Für die Keimung der Rübe sind mindestens 5 Grad im Boden nötig. Keimt die Rübe langsam und wächst nicht richtig davon, können ein grosserer Herbizidaufwand und die grössere Gefahr von Erdflöhschäden die Folge sein. Solche Schädlinge wie Schnaken, Schnecken oder Erdflöhe sollte man ebenso wie eine spätere Verschlämung bei der Saat bedenken. Sie beeinflussen nämlich den Feldaufgang.

Langjährige Versuchsreihen ergaben laut Strube, dass der höchste Zuckerertrag mit Bestandesdichten von 96000

Pflanzen je Hektare erzielt wird. Um bei einem Feldaufgang von 90 Prozent eine Bestandesdichte von 90000 Pflanzen je Hektare zu erreichen, werden bei einer Reihenweite von 45 cm und einem Abstand von 22 cm 100000 Pflanzlinge pro Hektare abgelegt.

Falls es witterungs- oder schädlingsbedingt anders kommt und die Bestandesdichte nicht erreicht wird, stellt sich die Frage eines Umbruchs. Dieser komme jedoch nur in Frage, wenn eine Bestandesdichte von 40000 oder weniger Pflanzen pro Hektar zu erwarten ist, rät Strube. Sonst wären die Verluste durch die verloren gegangene Vegetationszeit und die Neusaatkosten zu gross. **SEITE 24**