

... Thomas Mayer, der zum Wohl von Tieren eine mobile Schlachteinheit gebaut hat

# Der Schlachthof kommt vorbei

*Die Pferde haben es gerade schwer, erklärt Thomas Mayer, als hinter ihm eine prächtige Stute vorbeiläuft. Das warme Wetter und zwischendurch der Regen – da werden die Tiere auf der Weide von Bremsen geplagt und verstecken sich freiwillig im Stall. Auf den dichten Wiesen des Ross-Hofs hoch über Kandern gedeihen nicht nur Bremsen. Hier soll jedes Tier zu seinem Recht kommen. Neulich, erzählt Mayer, wollte er eine Distel abschneiden. Da sie voller Hummeln war, ist er unverrichteter Dinge wieder abgezogen. Der Respekt vor den Tieren ist Mayer wichtig. Gerade auch, wenn es zur Schlachtbank geht. Um die Tiere möglichst angstfrei schlachten zu können, hat Mayer jahrelang an einer Lösung gefeilt. Nun ist sie fertig. Manuel Fritsch hat sich von dem Landwirt seine mobile Schlachteinheit zeigen lassen.*

In die Viehhaltung ist Thomas Mayer irgendwie reingerutscht. Denn eigentlich ist der 54-Jährige Pflasterer. Fünf Mitarbeiter hat sein Betrieb. Im Winter arbeitet er mit Pferden im Wald, um die Weide im Schuss zu halten, schaffte er ein paar Ziegen an. Irgendwann folgten Rinder. Und eines Tages war es an der Zeit, eines der Rinder zu schlachten. „Mir war sofort klar, dass ich es nicht in den Schlachthof bringen werde“, erzählt Mayer.

Die Angst, den Stress, die Qualen wollte er seinem Rind ersparen. Also besorgte er sich die Erlaubnis, seine Rinder auf der Weide zu erschießen. Da die Tiere nicht im Stall sind, geht das. Tiere, die im Stall gehalten werden, müssen dagegen zum Schlachthof gebracht werden. „Ich dachte mir: Das ist doch unlogisch“, sagt Mayer. „Die Weiderinder haben Glück, die anderen haben Pech und müssen einen qualvollen Transport auf sich nehmen. Das wollte ich ändern.“

Also gründete er gemeinsam mit seiner Mitstreiterin Sandra Kopf die Interessengemeinschaft „Schlachtung mit Achtung“, die sich für eine Schlachtung der Tiere auf dem Hof starkmacht. Dem stehen rechtliche Hürden im Weg. Allen voran der Schlachthofzwang. Mayer betrieb Lobbyarbeit, traf sich mit Vertretern von Ministerien und vom Regierungspräsidium, versuchte Politiker von seiner Idee zu überzeugen – bis er im Mai schließlich Erfolg hatte. Da trat ein Umlaufbeschluss in Kraft, der von allen Bundesländern getragen wurde. Dieser Beschluss erlaubt die Schlachtung

von Tieren auf dem Hof in einer mobilen Schlachteinrichtung. Thomas Mayer hat mit Freunden in jahrelanger Tüftelarbeit eine solche gebaut.

Von außen sieht sie wie ein großer Anhänger aus, aus dessen hinterer Türe eine Schiene führt. Am Ende der Schiene steht eine Plattform, auf der die Rinder angefüttert werden. Der Landwirt, so die Idee, gewöhnt seine Tiere mit einer Attrappe an das Gerät. So gehen sie freiwillig dort hinein, um zu fressen. Am Schlachttag wird die Attrappe ersetzt, das Tier kommt zum Fressen und wird mit einem Bolzenschuss betäubt. Von da an geht alles ganz schnell. Das bewussthlose Rind wird die Schiene hochgezogen, die Türe schließt sich und im Anhänger wartet der Schlachter, um das Tier durch einen Messerstich zu töten. Eine halbe Minute vergehen von dem Bolzenschuss bis zum Tod durch Blutentzug.

Der Trick: Das Innere des Anhängers wird dem Schlachthof zugerechnet, so ist die EU-Bestimmung erfüllt, nach der der Tod des Tieres innerhalb eines Schlachthofes eintreten muss. Danach lässt sich das Tier schnell in den nächsten Schlachthof transportieren, wo es zerlegt und weiterverarbeitet wird. Für Thomas Mayer ist das die ideale Form der Schlachtung. „Das Tier ist in seiner ge-

wohnten Umgebung, zusammen mit der Herde und dann – zack.“

Eine Probeschlachtung hat Mayer bislang gemacht. Die Tiere blieben gelassen, keine Angst, kein Brüllen. Üblicherweise werden einzelne Tiere aus einer Herde abgeholt und zum Schlachthof gebracht. „Die Rinder drehen halb durch, wenn man ihnen ihre Kälber wegnimmt“, erzählt Mayer. „Das ist ein Trennungsschmerz wie wenn man einer Mutter das Kind nimmt.“ Der Stress, den die Tiere haben, kann sich auch auf die Fleischqua-

lität auswirken. „Das Fleisch wird dann ganz blau. Das gibt es sonst manchmal bei Treibjagden“, sagt Mayer. Dabei sei die Tierhaltung in den vergangenen Jahren sehr viel besser geworden. Selbst Betriebe mit Massentierhaltung hätten inzwischen oft gute Bedingungen für die Tiere. „Aber bei der Schlachtung“, so Mayer, „ist keine Verbeserung gekommen.“

Selbst bei einem Biobetrieb sei die Schlachtung für die Tiere meist eine Qual. Das führe den Bio-Gedanken ad absurdum. „Da mache ich auf Bio und auf den letzten Metern versau' ich alles“, ärgert sich Mayer.

Ende der vergangenen Woche hat Mayer seine Schlachteinheit zum ersten Mal einer breiten Öffentlichkeit präsentiert. Das Interesse war riesig. Schließlich gebe es kein vergleichbares Instrument in ganz Europa. In der Schlachteinheit ist ein Platz für eine Kamera vorgesehen. Damit sollen die Schlachtungen gefilmt werden. „Dann kann der Endverbraucher nachprüfen, ob das Rind auch wirklich freiwillig in die Schlachtvorrichtung gelaufen ist, oder ob es nicht doch jemand hineingetrieben hat“, sagt Mayer. Er vertraut inzwischen nur noch ausgewählten Erzeugern, am meisten aber sich selbst. Er sei inzwischen ein „Auswärtsvegetarier“ geworden und auch seine Tochter verweigert jeden Besuch bei McDonalds. „Sie versteht einfach nicht, warum man das essen sollte.“

Wenn er aber anfängt vom Fleisch seiner Tiere zu erzählen, gerät er leicht ins Schwärmen. Frische Ziegenherzen, gepökelte Rinderzunge – bei Thomas Mayer kommt das ganze Tier auf den Tisch. Und dann weiß er genau, wie das Tier vorher gelebt hat – und auch wie es gestorben ist. So, sagt Mayer, sollte es doch überall sein.



**Die Schlachtanlage hat er selbst ausgetüftelt und gebaut: Thomas Mayer**

FOTO: FRITSCH