



Bericht von Haus und Hof

HERBST 2023

Unser neues Konzept der Schlachtung hat für so viele Fragen gesorgt.

Auch uns hat sie den ganzen Sommer über nachhaltig umgetrieben. So, dass ich Sie heute an die „Schlachtbank“ mitnehmen möchte. Als hochsensibles Thema beschließt Sie unsere Arbeit mit dem lebenden Tier und führt hin zur Veredelung eines besonders wertvollen Lebensmittels – das uns Mittel zum Leben ist. Sie schließt den Kreislauf auf unserem Hof vom Anfang bis zum Ende – mit Achtung.

Wie jeden Morgen in der kalten Jahreszeit schließen wir die Tore, damit die Tiere im Liegebereich bleiben, um den Mist von den Laufhöfen zu schieben. Vom Motorenlärm geweckt sind alsbald alle Kühe aufgestanden, bereit um in Richtung Fanggitter zu schlendern. Dort wartet die erste Mahlzeit des Tages.

Kühe sind Gewohnheitstiere und die alltägliche Routine geht ihren ruhigen Gang.

Das Futter wird vorgelegt und der freigewordene Liegebereich kann frisch eingestreut werden.

Zwei Rinder haben die Nacht bereits in einer separaten Bucht verbracht.

Eine spezielle Fangeinrichtung, die eingereiht zwischen unseren Fressgittern Platz gefunden hat, wird ohne zu zögern von einem der beiden besetzt. Die Verriegelung rastet ein. Das Rind frisst. Wir bleiben noch einen Moment stehen, spüren die Ruhe, nehmen still Abschied und bedanken uns.

Es ist jetzt 8:00 Uhr. Der Transporter vom Schlachthof steht mit offenem Anhänger bereit. Der Metzger kontrolliert seine Messer. Der Bolzenschussapparat wird geladen. Die Veterinärin, die zur Lebendbeschau gekommen ist, füllt noch die letzten Formulare aus. Sie wird die gesamte Schlachtung beobachten und dokumentieren.

Eine große Wanne steht bereit und der Traktor wird in die richtige Position gebracht.

Schwer liegt der Bolzenschussapparat in der Hand des Metzgers, wenn er sich dem Rind seitlich nähert. Er streckt den Arm aus, wartet auf den richtigen Augenblick...das Rind kaut, schaut auf...und...in diesem Moment fällt der Schuss.

Dann geht alles ganz schnell.

Das Fanggitter wird entriegelt, ein Seil wird am Sprunggelenk befestigt und der Traktor zieht den leblosen Körper empor. Der erste Schnitt durchtrennt die Haut, der zweite dann die Halsschlagader. In der Wanne wird das Blut, das nun aus dem Körper des Tieres fließt, aufgefangen.

Jeder von uns vieren, die wir hier zusammen arbeiten, weiß jetzt, was zu tun ist! Nur 60 Sekunden dürfen zwischen dem Bolzenschuss und der Entblutung vergehen. Die Veterinärin protokolliert. Der Traktor brummt. Im Stall herrscht gefräßige Stille.

Wir warten.

Nun wird das Tier, das im Fachjargon ab sofort als Schlachtkörper bezeichnet wird, im eigens für diesen Zweck angefertigten Anhänger verladen. Während dessen wird die Fangvorrichtung für das zweite Rind vorbereitet. Auch hier verläuft alles ruhig und konzentriert.

Die hintere Luke der *mobilen Schlachteinheit* wird verschlossen, die Plane über den Kasten auf dem Hänger gezogen und befestigt. Der nächste Schritt erfolgt im Schlachthof.

Dann rollt der Wagen vom Hof. Wir halten kurz inne, um zu reflektieren. Gemeinsam mit der Veterinärin besprechen wir die Schlachtung. Das sachliche Gespräch tut gut. Denn es ist schwer!! Hat doch jedes unserer Tiere sein Leben bei uns verbracht, wurde von uns gefüttert, gehegt und gepflegt. Mit allen Freuden und Sorgen. Undenkbar den letzten Weg nicht auch gemeinsam mit ihnen zu gehen. Und fordert es auch all unsere Kraft, so tragen wir diese Verantwortung mit der Gewissheit, das Richtige zu tun.

Das Wenige, das du tun kannst, ist viel – wenn du nur irgendwo Schmerz und Weh und Angst von einem Wesen nimmst, sei es Mensch, sei es irgendeine Kreatur.

(Albert Schweizer)

Mit Ihrem Einkauf unterstützen Sie unsere Arbeit und nehmen somit Einfluss für ein Mehr an Tierwohl, Achtung und Respekt – transparent und konsequent.

Für einen gesunden Kreislauf: Von der Wiese über die Kuh bis hin zu den Insekten, die dort leben.

Für ein **Fröhliches Alb-Rind**: Von der Geburt über den Tod bis hin zum **Lebensmittel**, das uns **Mittel** zum **Leben** ist.

Von Herzen danken wir Ihnen für Ihre Achtung und Wertschätzung.
Wir freuen uns darauf, Sie wieder zu sehen.

Ihre **Stephanie Fröhlich**

Das 
FRÖHLICHE ALB-RIND

Veringerstraße 30 – 72511 Bingen-Hochberg
T 07577 620 | 0162 231 10 62 M froehlich@alb-rind.de
WWW.ALB-RIND.DE

