

Schlachten direkt am Stall



Das „Slaughter Mobile“ eröffnet neue Möglichkeiten zur Entsorgung von Althennen direkt auf dem Betrieb. In dem geschlossenen System werden die Tiere sowohl geschlachtet als auch zu einer Pulpe verarbeitet, die als Nerzfutter, in der Heimtierfutter-Industrie und in Biogasanlagen genutzt werden kann. Auch infizierte Herden können mit dem Mobil sicher entsorgt werden.

Wohin mit den Althennen? Das ist die Frage, die sich viele Legehennenhalter hierzulande stellen, wenn sich die Legeperiode dem Ende zuneigt. Denn ein Erlös von der Schlachtereier ist für diese Tiere kaum oder gar nicht mehr zu erzielen. Außerdem ist ein Transport der Schlachthennen auch von der Seite des Tierschutz her gesehen nicht ganz unproblematisch, denn häufig kommen die Tiere mit gebrochenen Flügeln oder Beinen in der Schlachtereier an. In Dänemark war der Transport von Schlachthennen aus diesem Grund einige Zeit grundsätzlich verboten. Doch irgendwie mussten die Tiere vom Hof, auch in Dänemark.

Wie das Gerät entwickelt wurde

Not macht bekanntlich erfinderisch. Und so setzten die dänischen Legehennenhalter alles daran, eine Lösung für die „Entsorgung“ ihrer Althennen zu finden. Als beste Option erschien es, die Tiere direkt auf der Farm zu töten. Aber wohin mit den Schlachtkörpern, war nun die nächste Frage? Hier kam die Antwort von der dänischen Nerzindustrie, die auf Anfrage Interesse an der Nutzung der Schlachthennen als Futter bekundete und eine praktikable Lösung der Schlachtung und Verarbeitung von Althennen direkt am Stall forcierte.

„Manchmal brauchst du einen Anstoß von außen, um einen anderen Weg zu sehen“, sagt Lars Lunding, der selbst 40 000 Legehennen hält und als Vorsitzender der Vereinigung dänischer Eierproduzenten entscheidend an der Entwicklung des Gerätes zur Schlachtung und Verarbeitung von Althennen mitgewirkt hat. Lars Lunding war auch derjenige, der der Pelzindustrie den Vorschlag präsentierte, verarbeitete Schlachthennen als Nerzfutter zu nutzen. Um diese Idee umsetzen zu können, stellte er selbst einige Untersuchungen an: Er tötete ein paar Tiere, zerkleinerte die Schlachtkörper und analysierte den Nährstoffgehalt der Fleisch-Knochen-Masse. Diese grundlegende Arbeit von Lars Lunding mündete schließlich in der Zusammenarbeit mit der finnischen Maschinenfabrik Petsmo. „Petsmo stellte sich für uns als ein idealer Partner heraus, um unsere Idee von einer mobilen Schlacht- und Verarbeitungseinheit für Althennen zu verwirklichen“,

blickt der dänische Eierproduzent zurück. „Denn Petsmo ist seit Jahrzehnten mit dem Aufbau von Schlachthäusern vertraut und hat zahlreiche Kompetenzen unter einem Dach, die es ermöglichen, so eine Anlage zu bauen.“

Die Anwendung des Gerätes

Das Ergebnis der Zusammenarbeit dänischer Legehennenhalter mit der finnischen Maschinenfabrik Petsmo ist ein Gerät, das sowohl von seiner technischen Ausführung als auch im Gebrauch seiner Bestandteile weltweit einzigartig ist. Alle wesentlichen Werkzeuge des „Slaughter Mobile“ sind aus hochwertigem Stahl. Das sichert eine lange Nutzungsdauer und eine einwandfreie technische Funktion aller Bestandteile.

Das „Slaughter Mobile“ wird von einer Genossenschaft betrieben, bestehend aus 110 dänischen Eierzeugern, die ca. 75 % aller Halter in Dänemark repräsentieren.



Autorin
Cordula Möbius

Redaktion DGS-Magazin,
Berlin

Über eine Schlauchleitung wird das „Slaughter Mobile“ mit einem Transportfahrzeug verbunden, das die verarbeiteten Schlachthennen abtransportiert.



Fotos: Reimers

tieren, und aus sechs Erzeugern in Schweden. Lars Lunding: „Mit der mobilen Schlachtung begannen wir Ende 2005. Derzeit werden jährlich ca. 2,5 Mio. Hennen über die Anlage geschlachtet. Nur Kleinstbetriebe, bei denen es nicht lohnen würde, das Schlachtmobil hinzufahren, schlachten ohne das Gerät.“

Funktionsweise des Slaughter Mobile

Gemeinsam mit Jürgen Reimers, früherer Geschäftsführer der Lohmann Tierzucht und Hauptgesellschafter der ProAn International GmbH & Co. KG, die unter anderem die weltweiten Vertriebsrechte an dem Gerät hält (www.slaughter-mobile.com), stehen wir auf dem Betrieb eines dänischen Ökolegehennenhalters, der am Tag unseres Besuchs seine 6 500 Hennen schlachten lassen möchte, und beobachten, wie das System in Position gebracht wird: Das Dach des Sattelschleppers öffnet sich und nacheinander werden alle Elemente des Schlachtmobils ausgeklappt. Der CO₂-Gehalt im Begasungssystem wird hochgefahren und alle weiteren Bestandteile werden auf ihre Funktionsfähigkeit überprüft. Über eine Schlauchleitung wird das „Slaughter Mobile“ mit einem Transportfahrzeug verbunden, das die zu Nerzfutter verarbeiteten Schlachthennen dann abtransportieren soll. Jürgen Reimers: „Das System arbeitet völlig autark. Wasser, Strom – alles ist auf dem „Slaughter Mobile“ vorhanden.“

Das Gerät wird so nah am Stalleingang platziert, dass die Hennen direkt aus dem Stall in das „Slaughter mobile“ verbracht

Mit einem Sattelschlepper kann das „Slaughter Mobile“ von einem Ort zum anderen transportiert werden.



Der Förderarm mit dem CO₂-Begasungssystem wird in der Nähe des Legehennenstalles platziert.



werden können. Sie gelangen zunächst in das CO₂-Begasungssystem. Eine CO₂-Konzentration von mindestens 50 % ermöglicht ein stressfreies Töten innerhalb der sehr kurzen Zeit von zwei Minuten.

„Je nach Größe des Förderbandes kann das Schlachtmobil zwischen 5 000 und 12 000 Tiere pro Std. verarbeiten“, erläutert Jürgen Reimers. „In der derzeitigen Ausführung können Tiere mit einem Gewicht von bis zu 7 kg transportiert werden. Größere Tiere benötigen eine angepasste Version des Förderbandes.“

Vom Förderband fallen die toten Hennen in einen Muser. Eine Schnecke am Boden des Musers befördert sie zu einem Fleischwolf, dessen drei – unabhängig voneinander arbeitende – perforierte Schneidmesser das Fleisch und die Knochen bis auf 12 mm zerkleinern, so dass in die darauf folgenden Behälter bereits ein Fleisch- und Knochen-Brei gelangt. Die Behälter fassen ungefähr je 4 m³ der

Fleisch-Knochen-Masse, die an dieser Stelle bereits in einem pumpfähigen Zustand ist. Jetzt ist auch der Zeitpunkt gekommen, Zusätze unterzumischen. In aller Regel sind dies Säuren, wie Schwefelsäure und Milchsäure, aber auch Antioxidantien. Sie sollen zum einen den Fleisch-Knochen-Brei stabilisieren, indem sie seinen pH-Wert absenken. Zum anderen werden eventuell vorhandene Viren – z. B. der Erreger der Klassischen Geflügelpest oder andere potenzielle Infektionserreger – auf diese Art und Weise sterilisiert. Die Art der Säuren hängt von der weiteren Nutzung der Masse bzw. dem Virustyp ab. „Verschiedene Tests, z. B. vom Veterinärinstitut an Dänemarks Technischer Universität, haben gezeigt, dass durch diese Behandlung Viren und andere Infektionserreger sicher abgetötet werden können“, erklärt Jürgen Reimers. Der homogene Fleisch-Knochen-Brei wird anschließend in ein Transportfahrzeug

Inhaltsstoffe der Pulpe

- 55,0% Wasser
- 42,0% Rohprotein in der Trockenmasse
- 44,0% Rohfett in der Trockenmasse
- 6,0% Calciumoxid
- 5,55% Gesamtstickstoff
- 0,02% Ammoniumstickstoff
- 4,90% Stickstofffreie Extraktstoffe
- 4,01% Kupfer
- 2,63% Phosphoroxid
- 0,82% Kaliumoxid
- 0,13% Magnesiumoxid
- 1,83% Schwefel

Mö.



Die Schlachthennen werden vom Personal aus dem Stall direkt in den Begasungsapparat gegeben.



Eine CO₂-Konzentration von mehr als 50 % euthanasiert die Tiere innerhalb von zwei Minuten.



Das Produkt des „Slaughter Mobile“ ist ein hochkonzentriertes Rohmaterial, das als Nerzfutter eingesetzt werden kann.

gepumpt. Nach dem Schlachtprozess wird die Vorrichtung direkt vor Ort gereinigt und desinfiziert. Das für die Reinigung verwendete Wasser wird ebenfalls ins Transportfahrzeug gepumpt.

Hoch konzentriertes Rohmaterial

„Der Fleisch-Knochen-Brei ist ein sehr hoch konzentriertes Rohmaterial, das vielfältig genutzt werden kann“, führt Jürgen Reimers weiter aus. „In Däne-

Slaughter Mobile

Die Hauptvorteile des Systems

- Das Schlachtmobil arbeitet sehr effizient. Bis zu 12 000 Tiere pro Stunde können je nach Version der Anlage geschlachtet werden.
- Die Methode ist mit einer jährlichen Kapazität von ca. 20 Mio. Tieren sehr kosteneffizient (12 000 Tiere /Std. × 14 Std. × 120 Schlacht-tage). Die Kapazität ist allerdings abhängig von der Entfernung der Farmen zueinander und von der Anzahl der Tiere, die pro Kunde an Ort und Stelle geschlachtet werden.
- Kein Auf- und Abladen der Schlachthennen auf Tiertransporter. Die Tiere können ohne lange Wartezeiten geschlachtet werden. Tierschutzorganisationen sind von der Methode beeindruckt und befürworten diese Lösung der Schlachtung von Legehennen.
- Einfacher und sauberer Abtransport der Fleisch-Knochen-Masse mit einem Tankwagen.
- Nach dem Schlachtprozess wird das Equipment direkt auf der Farm gereinigt und für den nächsten Einsatz vorbereitet. So verlassen nur saubere Fahrzeuge die Farm.
- Für den Fall eines Seuchenausbruchs ist diese Methode sehr praktikabel, um infizierte Herden zu keulen.

Cordula Möbius

mark dient es natürlich in erster Linie als wertvolles Proteinfutter für Nerze. Darüber hinaus ist es auch Bestandteil von Heimtierfutter oder es kommt als Kof ferment in Biogasanlagen zum Einsatz.“ Nach einem Trocknungsvorgang könne es auch Mischfutter zugesetzt werden. Dies geschehe selbstverständlich im Einklang mit den jeweiligen nationalen rechtlichen Bestimmungen eines Landes.

Jürgen Reimers persönliches Fazit: „Jede größere Geflügenation täte gut daran, sich solch ein Schlachtmobil stand by zu halten, weil die Schlachtung von Althennen und die Entsorgung im Seuchenfall damit sehr elegant und sehr sauber geregelt werden könnte.“ ■