

## Antworten auf die häufigsten Fragen zur Hof- und Weidetötung

**Die Hof- und Weidetötung ist immer noch die Ausnahme beim Schlachtvorgang auf landwirtschaftlichen Betrieben. Dabei müssen besondere rechtliche Rahmenbedingungen eingehalten werden. Deshalb haben interessierte Landwirtinnen und Landwirte häufig viele Fragen zu dem Thema. Wenn nach der Lektüre dieser Seite noch Fragen offen bleiben, versuchen wir gerne eine Antwort darauf zu finden. Ansprechpartnerin dafür am FiBL ist Milena Burri, Kontakt auf der rechten Seite.**

### Auf dieser Seite



## Wie ist die Hof- und Weidetötung rechtlich geregelt?

Die Hof- und Weidetötung wird in unterschiedlichen Verordnungen aus den Bereichen Tierschutz und Lebensmittelsicherheit geregelt. Zudem haben das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) sowie die Vereinigung Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte Merkblätter und Vollzugshilfen erstellt.

- [🔗 Tierschutzverordnung \(fedlex\)](#)
- [🔗 Verordnung des BLV über den Tierschutz beim Schlachten \(VTschS\) \(fedlex\)](#)
- [🔗 Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle \(VSFK\) \(fedlex\)](#)
- [🔗 Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten \(VHyS\) \(fedlex\)](#)
- [🔗 Merkblatt Fachkundigkeit für die Hof- und Weidetötung \(Vereinigung der Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte VSKT\)](#)

🔗 [Begriffserklärungen und Hinweise zur Bewilligungserteilung](#) (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV)

🔗 [Allgemeine Informationen zur Schlachtung](#) (BLV)

## Was ist der Vorteil der Hof- und Weidetötung fürs Tierwohl?

Bei der Hof- und Weidetötung entfällt der Transport des lebenden Tieres zum Schlachtbetrieb. Dieser bedeutet Stress für die Tiere, denn er beinhaltet eine Reihe unbekannter Zustände:

- Ver- und Abladen
- Die neue Umgebung mit ungewohnter Geräuschkulisse während dem Transport
- Das Zusammenführen mit fremden Artgenossen im Transportfahrzeug
- Die Separation von vertrauten Artgenossen
- Kontakt zu unbekanntem Personen

Dazu kommt die körperliche Belastung während des Transports, verursacht durch die Bewegung des Transportfahrzeuges und Temperaturschwankungen. Eine weitere Belastung stellen die Wartezeiten am Schlachtbetrieb, die teils lange und engen Treibwege in grossen Schlachtbetrieben, und die Fixationseinrichtungen dar.

Alle diese Belastungen können körperlichen und emotionalen Stress auslösen. Das führt zu physiologischen Stressreaktionen wie Anstieg der Herzfrequenz, Ausschüttung stress-assoziiierter Hormone wie Cortisol und Adrenalin und ist auch in Verhaltensreaktionen wie Abwehrbewegungen oder Lautäusserungen ersichtlich.

Studien des FiBL belegen deutlich, dass die Stressbelastung für Tiere geringer ist, wenn sie auf dem Hof getötet werden, als wenn sie in den Schlachtbetrieb gefahren werden. Das ging auch aus einem Versuch hervor, in dem die Schlachtungen von zwei Gruppen von elf und zehn Masttieren vom gleichen Betrieb verglichen wurde: Die Tiere der ersten Gruppe wurden im Schlachthof getötet, die der zweiten Gruppe auf dem Hof. Die Umweltbedingungen vor dem Schlachttag waren für alle Tiere vergleichbar. Kurz vor dem Betäuben wurde das Verhalten der Tiere beobachtet und während des Entblutens wurden Blutproben entnommen.

Die Gehalte der stressanzeigenden Parameter Cortisol, Lactat und Glucose im Blut von im Schlachthof geschlachteten Tieren waren signifikant höher als die Gehalte der auf dem Hof getöteten Tiere. Der Cortisolgehalt lag im Schnitt im Schlachthof zwanzigmal höher als bei den Hof-tötungen. Ruhiges Verhalten unmittelbar vor dem Betäuben kam nur bei

Hoftötungen vor, unruhiges und nervöses Verhalten kamen im Schlachthof mehr als doppelt so oft vor wie bei Hoftötungen. Diese Ergebnisse belegen, dass Hoftötungen eine Minimierung von Tierstress ermöglichen.

Hoftötung - weniger Stress, mehr Tierwohl (Rubrik Tierhaltung)

## Wie wirkt sich Stress vor der Schlachtung auf die Fleischqualität aus?



***Stress bei der Schlachtung hat Einfluss auf die Fleischqualität.***  
***Foto: FiBL, Thomas Alföldi***

Langfristiger Stress kann zur Erschöpfung von Glykogenreserven führen. Der Abbau dieser Kohlenhydratreserven nach dem Tod ist aber notwendig für die pH-Absenkung des Fleisches. Ein hoher End-pH-Wert kann Mängel im Fleisch, sogenanntes DFD-Fleisch verursachen.

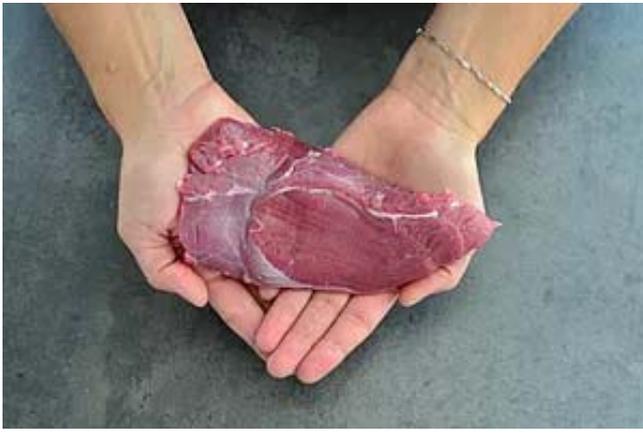
Kurzfristiger Stress vor der Schlachtung führt zu einer Beschleunigung des Stoffwechsels des Tieres, der sich post mortem, also nach dem Tod in der Muskelzelle fortsetzt. Es kommt zu einer Beschleunigung des pH-Abfalls, oft bei gleichzeitig stressbedingtem hohen

Schlachtkörpertemperaturen. Auch der schnelle pH-Abfall ist ungünstig für die Fleischqualität.

Neben den Veränderungen von pH und Temperatur aber auch Stresshormonen kann Stress vor der Schlachtung zu grösseren Wasserverlusten während der Fleischreifung, des Auftauens oder Kochens, und letztendlich auch geringerer sensorischer Fleischqualität (Saftigkeit und Zartheit) führen.

## Wo kann ich Fleisch aus Hof- und Weidetötung kaufen?

Die meisten Landwirtschaftsbetriebe, die Hof- und Weidetötung durchführen, vermarkten das Fleisch direkt. Mögliche Suchportale und



**Fleisch aus Weidetötung wird meistens direkt vermarktet. Foto: Bio Suisse, Michèle Hürner**

Demeter-Fleisch aus Hoftötung möglich)

Kontaktadressen sind hier aufgelistet, die Liste hat keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

🔗 [Biomondo](#) (Verkaufsplattform, in der Rubrik «Fleisch und Geflügel» die Eigenschaft Hoftötung wählen)

🔗 [Waidwerker](#) (Dienstleister für Hof- und Weidetötung)

🔗 [Larina AG Fleischveredelung](#) (Fleischangebot)

🔗 [Platzhirsch GmbH](#) (Fleischangebot)

🔗 [Coop- Onlineshop](#) (Bestellung von

Folgende Betriebe machen bei FiBL Projekten zur Hoftötung mit und bieten Direktvermarktung an:

🔗 [Port-Beef](#) (Petra Hebeisen, Fahrni b. Thun BE)

🔗 [Silberdistel Kost](#) (Lena und Cäsar Bürgi, Holderbank SO)

🔗 [Loohof](#) (Markus und Regula Hauenstein-Hess, Endingen AG)

🔗 [Bucheggberger Hereford](#) (Familie Schluemp, Messen SO)

🔗 [La ferme - Farm Fresh](#) (Familie Rüfenacht, Longirod VD)

## Was ist der Unterschied zwischen Hof- und Weidetötung?

Bei beiden Methoden, also sowohl bei der Hof- als auch bei der Weidetötung geht es darum, dass die Betäubung und Tötung nicht im Schlachtbetrieb, sondern auf dem Hof stattfindet. Die weiteren Schritte der Schlachtung wie das Ausweiden und Zerlegen finden weiterhin im Schlachtbetrieb statt. Deshalb wird auch von Hoftötung und nicht Hofschlachtung gesprochen. Das gilt für Rinder, Schweine und Kleinwiederkäuer. Sowohl bei der Hof- als auch bei der Weidetötung müssen die gleichen Anforderungen an Tierschutz, Hygiene und Ausbildung eingehalten werden, wie im Schlachtbetrieb. Bei Geflügel dagegen spricht man von Hofschlachtung, weil die Tiere auch auf dem Betrieb ausgeweidet werden. Dafür gelten dieselben Bedingungen wie auf dem Schlachthof.

Die Weidetötung ist nur für Rinder ab vier Monaten erlaubt. Der Unterschied zwischen Hof- und Weidetötung besteht darin, dass bei der Hoftötung die Rinder fixiert sind. Die Weidetötung findet meist in einem eingezäunten Korral statt.

Die Weidetötung stellt höhere Anforderungen an die Personen, die die Tötung durchführen. Die ausführende Person diese muss ein Jagdpatent besitzen, zudem braucht es einen Kugelfang beziehungsweise einen Hochsitz und einen eingezäunten Bereich. Diese Methode wird nur von wenigen Betriebe angewandt.

Hoftötungen werden bei Rindern meist in der Nähe des Fressgitters, im Auslauf, im Stall oder teilweise auch auf einer Plattform auf einer Weide durchgeführt.

Bei Schweinen und Kleinwiederkäuern wird die Hoftötung meist in einer Bucht oder auf einer Plattform in Stallnähe durchgeführt. Je nach Betrieb ergeben sich andere Voraussetzungen und die Abläufe müssen an die baulichen Gegebenheiten angepasst werden.

## **Welche Voraussetzungen müssen erfüllt sein, damit ich meine Tiere auf dem Hof töten kann?**

Um Hof- und Weidetötungen durchführen zu dürfen, muss beim kantonalen Veterinäramt ein Gesuch gestellt werden. Voraussetzung ist, dass sich ein Schlachtbetrieb in einer etwa einstündigen Fahrdistanz befindet und bereit ist, tote Tiere anzunehmen. Eine ausgebildete Person zum Beispiel eine Metzgerin, ein Metzger oder ein Landwirt, eine Landwirtin mit entsprechender Ausbildung müssen die Betäubung und Entblutung durchführen. Das Tier muss ausreichend fixiert werden, zum Beispiel mit Selbstfangfressgittern für Rinder oder Betäubungsbuchten für Schweine oder Kleinwiederkäuer. Möglicherweise braucht es Hebevorrichtungen, um die Tiere hochzuziehen (Heukran, Frontlader, ..) und ein geeignetes Fahrzeug für den Transport zum Schlachthof. Die Hygienevorgaben müssen eingehalten werden. Das Blut muss auf dem Betrieb aufgesammelt und in einem ausreichend dichten Fahrzeug zum Schlachtbetrieb transportiert werden.

[Formulare und Gesuche](#) (Rubrik Tierhaltung)

# Wer darf die Betäubung und Entblutung durchführen?



*Der Bolzenschuss muss von einer Person mit einer anerkannten Ausbildung gesetzt werden. Foto Mischa Hofer*

Im Merkblatt der Vereinigung der Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte VSKT ist detailliert aufgeführt, wer Hoftötungen durchführen darf. Grundsätzlich sind folgende Personen befugt, Hoftötungen durchzuführen:

- Metzgerinnen oder Metzger, die eine entsprechende Ausbildung oder den Sachkundenachweis Tierschutz und Tierethik (Ausbildungszentrum für Schweizer Fleischwirtschaft ABZ Spiez, ein Tag Grundkurs plus eine Weiterbildung alle drei Jahre) besucht haben und regelmässig betäuben und entbluten (mindestens 40 Tiere pro Jahr)
- Tierhaltende, die den Sachkundenachweis Tierschutz und Tierethik (ABZ Spiez, ein Tag Grundkurs plus eine Weiterbildung alle drei Jahre.) besitzen. Zudem müssen praktische Erfahrungen nachgewiesen werden. Die definierten Lernziele (Fixation, Gerätekunde, Durchführung Betäubung und Entblutung, Test Betäubungs- und Entblutequalität, Kenntnisse Hygienevorschriften, und weitere ) müssen unter Aufsicht und Anleitung einer fachkundigen Person (Metzgerin, Metzger, ...) erreicht werden. Um Tiere auf dem Hof töten zu können müssen mindestens 30 Tiere pro Tierkategorie und Betäubungsmethode unter Anleitung und Aufsicht einer fachkundigen Person, eines Metzgers oder einer Metzgerin, getötet werden. Dies muss dokumentiert werden. Danach müssen jeweils mindestens 20

Die obligatorischen Tierschutzkurse und Weiterbildungen werden beim ABZ Spiez durchgeführt. Für die Weidetötung muss die Person, die das Tier schießt, über eine gültige Jagdbescheinigung verfügen. Die Person, die entblutet, muss über die oben genannte Ausbildung verfügen.

## Wie können die Schlachtkörper zum Schlachthof transportiert werden?



***Die Fahrt zum Schlachthof muss in einem dafür geeigneten Anhänger erfolgen. Foto: Platzhirsch Hofschlachtung GmbH***

Die Schlachttiere müssen zusammen mit dem Stichblut in einen bewilligten Schlachtbetrieb transportiert werden, in welchem die Schlachtung beendet wird. Der Transport zum Schlachtbetrieb hat in einem hierfür geeigneten Transportanhänger oder Transportfahrzeug zu erfolgen. Dieser muss dicht sein, das heisst es dürfen weder Blut noch Ausscheidungen nach aussen dringen.

Es gibt unterschiedliche Transportmöglichkeiten: Diese reichen von einer mobilen Schlachteinheit, der MSE, über den T-Trailer bis hin zu einem Materialtransporter

mit Blache.

[Schlachtung Einrichtungen](#) (Rubrik Tierhaltung)

## Was kostet die Hof- und Weidetötung?

Die Kosten für die Bewilligung sind kantonsabhängig und betragen zwischen 400 und 2000 Franken. Dazu kommen die Kosten für die amtlichen Kontrollen, Metzgerin oder Metzger, Transport und weitere. Einmalige Anschaffungskosten sind zum Beispiel Selbstfanggitter, Betäubungsgeräte, Transportanhänger und ähnliches. Diese Kosten variieren stark zwischen den verschiedenen Betrieben und Systemen.

# Welche Fixationsmöglichkeiten gibt es?

Es gibt verschiedene Fixationsmöglichkeiten bei der Hoftötung. Dies können spezielle Fressgitter, eine Plattform der MSE oder Eigenbau-Fressgitter sein. Wichtig ist, dass die Fixationsvorrichtungen ein eventuelle Nachbetäubung möglich machen. Zudem muss das Tier aus der Fixationsvorrichtung befreit werden können, nachdem es betäubt wurde.

# Wie bereite ich die Tiere auf die Schlachtung vor?

Um Stress zu vermeiden ist es wichtig, die Tiere, die auf dem Hof getötet werden, einige Tage vorher an die Fangeinrichtung zu gewöhnen und ihnen Futter darin anzubieten. Zudem lässt sich der Stress für das Tier reduzieren und das Ansetzen des Bolzenschussgerätes erleichtern, wenn die Tiere gewohnt sind, am Kopf angefasst zu werden, das heisst wenn dies vor der Schlachtung geübt wird. Man kann auch mit dem Tier über das Bevorstehende «sprechen».

# Wie ist die gesetzliche Situation in der EU betreffend Hof- und Weidetötung?

In der EU dürfen bis zu drei Rinder, Pferde, Esel oder sechs Schweine pro Schlachtvorgang im Herkunftsbetrieb getötet werden. Für Kleinwiederkäuer gibt es (noch) keine Vorgaben. In der EU ist eine Zeitspanne von bis zu 120 Minuten von der Schlachtung des ersten Tieres bis zur Ankunft am Schlachtbetrieb erlaubt. Dauert es länger, so muss der Schlachtkörper gekühlt werden.

[!\[\]\(fa6f3af6bfa46c5d4a2d362681095beb\_img.jpg\) Kapitel VI a in Anhang III der VO \(EU\) Nr. 853 / 2004 \(Eur-Lex\)](#)

# Was ist der Unterschied zur Hausschlachtung?

Unter Schlachtung zur privaten häuslichen Verwendung wird die ganze Schlachtung, also Betäubung, Tötung, Ausweidung und Zerlegung auf dem Herkunftsbetrieb für den Eigengebrauch im Haushalts- respektive Familienkreis verstanden. Eine Weitergabe des Fleisches an Dritte ist verboten.

Die Anforderungen an den Tierschutz und die Tierseuchengesetzgebung müssen eingehalten werden. Schlachttiere und deren Schlachtprodukte dürfen nicht ausserhalb des Herkunftsbetriebs zerlegt oder verarbeitet werden.

## **Gibt es hygienische Bedenken bei der Hof- und Weidetötung?**

Vorausgesetzt, dass alle Beteiligten dieselben Hygienevorgaben einhalten, sind keine hygienischen Unterschiede zwischen der Schlachtung im Schlachtbetrieb und auf dem Hof zu erwarten, da bei beiden Methoden die Hygienevorgaben eingehalten werden müssen.

Dasselbe gilt auch bei einer allfälligen Ausweitung der Dauer zwischen Entbluten und Ausweiden. In der Schweiz sind neu 90 Minuten erlaubt. Die EU erlaubt 120 Minuten und hat ebenso wie die Schweiz strenge Hygieneanforderungen. Studien zeigen, dass die verlängerte Zeit von Entbluten bis zum Ausnehmen keinen negativen Einfluss auf die bakterielle Verunreinigung des Schlachtkörpers hat.

Das Fleisch wird in jedem Fall von den Veterinärämtern geprüft und als genusstauglich deklariert, bevor es verkauft werden darf. Es hat den vorgeschriebenen Anforderungen zu genügen, bei hofgetöteten wie auch bei im Schlachtbetrieb getöteten Tieren. Bei beiden Methoden wird eine Fleischuntersuchung durch die kantonalen Behörden durchgeführt.

## **Wie verbreitet ist die Methode in der Schweiz?**

Die Methode wird erst von wenigen Betrieben angewandt. Etwas mehr als 100 Betriebe haben eine Bewilligung, vor allem solche, die das Fleisch direkt vermarkten und vor allem Betriebe, die Rinder töten. Aber auch die Hoftötung von Schweinen und Kleinwiederkäuern wird immer häufiger angewandt.

Um die Grössenordnung zu kennen: Total gibt es in der Schweiz mehr als 40000 Betriebe, die Vieh halten, davon 30000 Betriebe, die Rinder halten (Agristat, Stand 2022). 598 691 Rinder wurden im Jahr 2021 in Schlachtbetrieben geschlachtet, 2,5 Millionen Schweine, 230 000 Schafe und 42000 Ziegen.

# Welche Projekte führt das FiBL im Bereich Hof- und Weidetötung durch?

Beim FiBL laufen aktuell zwei Projekte im Bereich Hoftötung, eines zu Rindern, eines zu Schweinen und Kleinwiederkäuern:

## **Stressarme Schlachtung: Einfluss der Hoftötung auf Verhalten, Stressphysiologie und Fleischqualität von Rindern**

Das Projekt wird in Zusammenarbeit mit Agroscope durchgeführt und ist ein Folgeprojekt der FiBL Untersuchung aus dem Jahr 2023, bei der gezeigt wurde, dass die Stressparameter im Schlachthof um ein mehrfaches höher sind als bei der Hoftötung. Bei diesem Projekt wird das Verhalten, Stressparameter im Blut und Fleischqualität untersucht bei Rindern, die auf dem Hof getötet wurden und solchen, die im Schlachthof getötet wurden.

Betriebe, die Hoftötungen von Rindern durchführen und an einer Projektteilnahme interessiert sind, melden sich gerne bei Milena Burri, Kontakt in der rechten Spalte.

[!\[\]\(4cafc60cd39da821525d7c6589540296\_img.jpg\) Projektbeschreibung \(FiBL Projektdatenbank\)](#)

## **Beratungsprojekt Hoftötung von Schweinen und Kleinwiederkäuern**

Um die Hoftötung von Schweinen und kleinen Wiederkäuern optimal gestalten zu können, werden in diesem Projekt Prozesse untersucht und laufend verbessert. Durch Verhaltensbeobachtungen und die Analysen von Fleisch und Blutproben wird der Stress der Tiere bei der Schlachtung dokumentiert (pH, Laktat, Glucose und Cortisol im Blut sowie Darmbakterien im Bauchraum). Mobile Schlachteinheiten werden für Schweine und Kleinwiederkäuer angepasst. Die Ergebnisse sollen in einem Merkblatt, in einem Film und bei einer Informationsveranstaltung präsentiert werden.

Betriebe, die Hoftötungen von Schweinen oder Kleinwiederkäuern durchführen oder es gerne möchten und an einer Projektteilnahme interessiert sind, melden sich gerne bei Anna Jenni, Kontakt in der rechten Spalte.

[!\[\]\(8a8ea273bba45b658cf4779d37ab61e8\_img.jpg\) Projektbeschreibung \(FiBL Projektdatenbank\)](#)

## Ansprechpartnerin



**FiBL**

Milena Burri  
Tierhaltung & Tierzucht  
FiBL  
Ackerstrasse 113  
5070 Frick

☎ 062 865 72 21

@ E-Mail

🔗 [www.fibl.org](http://www.fibl.org)

## Ansprechpartnerin





# FiBL

Anna Jenni  
FiBL  
Ackerstrasse 113  
5070 Frick

☎ 062 865 72 72

@ E-Mail

🌐 www.fibl.org

---

Letzte Aktualisierung dieser Seite: 10.10.2023

## Das könnte Sie auch interessieren

Meldung | 28.11.2023



**24**

TVD 123



BS-Nr.  
12345

Vorname Name  
Adresse  
PLZ Ort



---

Tierverkehrsvignetten 2024.

---

Technische Einrichtungen für die Hof- und Weidetötung

**Scheuermöglichkeiten für Schweine**



**Scheuermöglichkeiten für Schweine**

---

**Meldung | 06.05.2023**



**Erfolgreicher 3. Schweizer Bio-  
Viehtag**

---