ERZEUGERSCHLACHTHOF SCHWÄBISCH HALL

Direkt vom Bauern zum bäuerlichen Erzeugerschlachthof und dann direkt zum Kunden!

Direkt vom Bauern: unsere Mitgliedsbetriebe erzeugen ihre Tiere nach höchsten Tierwohlstandards und mit eigenem und regionalem Futter. Dann bringen sie ihre Tiere auf kurzem Wege und stressfrei zum bäuerlichen Erzeugerschlachthof nach Schwäbisch Hall. Hier werden sie vom Personal der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft tierschutzgerecht geschlachtet, zerlegt und auf die eigenen Transportfahrzeuge verladen. Diese fahren direkt zu den Kunden und Partnern der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Garantiert direkt von uns Bauern. Dies schafft Transparenz und Vertrauen gegenüber Ihren Kunden.
Und: „Fahr mal hin“! Wir empfangen gerne Kunden und Reisegruppen welche sich persönlich von unserer vorbildlichen Fleischerzeugung überzeugen wollen.

Historie des Schlachthofs Schwäbisch Hall

1958/60:
Neubau des städtischen Schlachthofs in SHA-Hessental.
1988:
Die BESH startet im Schlachthof Schwäbisch Hall als Schlachtunternehmen.
2001:
Schlachthof Schwäbisch Hall ist von der Schließung bedroht. BESH gründet die „Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall AG“ zur Übernahme und Rettung des Schlachthofs SHA. Aktienzeichnung durch Bauern und Bürger aus der Region.
2012:
Zwei Hektar Fläche mit Hallenbebauung werden dazugekauft und vervollständigen das Areal. Hierauf wird die Dosenmanufaktur gebaut.
2019:
Planungen (mit BSI Schwarzenbeck) für die Optimierung des Erzeugerschlachthofs für „Tierwohl plus“.
2024:
Fertigstellung Tierwohlschlachthof mit besonders tierschutzgerechter Rinder- und Schweineschlachtung.

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

Tierschutzgerechte Schlachtung auf höchstem Niveau:

ERZEUGERSCHLACHTHOF SCHWÄBISCH HALL

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
Haller Straße 20 · 74549 Wolpertshausen
Telefon (07904) 97 97-0 · info@besh.de · www.besh.de

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Mehr als Haltungsstufen:

Bei uns hört Tierwohl nicht an der Stalltür auf!

Tierwohl beginnt bei unseren Bauernhöfen mit dem Engagement unserer Bauern und Bäuerinnen und der gelebten Verantwortung im Umgang mit unseren Mitgeschöpfen. Seit Gründung im Jahre 1988 wird bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft artgerechte Tierhaltung praktiziert, aus diesem Grund wurde ihr auch 2005 der Deutsche Tierschutzpreis verliehen. Heute ist die Sorge um Tierwohl in der Mitte der Gesellschaft angekommen, es gibt nun eine staatliche Kennzeichnung für artgerechte Tierhaltung mit Tierwohlstufen und entsprechender Kennzeichnungspflicht bis Stufe 5 für ökologische und tierwohlgerechte Haltung in bestmöglicher Praxis.

Doch leider greift diese staatliche Tierwohlkennzeichnung zu kurz weil sie an der Stalltür endet. Bei uns nicht: wir sorgen für tierschutzgerechten Transport auf kurzen Wegen zu unserem bäuerlichen Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall wo die Schlachttiere zunächst in Wartebuchten verweilen und getränkt werden damit sie dann in Ruhe und ohne Stress dem Schlachtprozess zugeführt werden können. Mit einer besonders tierschutzgerechten Betäubung und Schlachtung werden wir unserer Verantwortung für den sorgsamen Umgang mit unseren Mitgeschöpfen bis zur Fleischgewinnung gerecht.

ERZEUGERSCHLACHTHOF
SCHWÄBISCH HALL

Rinderschlachtung: Mit der Kuhbrille geplant

Die BESH investierte 4,5 Mio. Euro in eine neue besonders tierschutzgerechte Rinderschlachtlinie. Die afz war vor Ort und bei einer der ersten Schlachtungen dabei.

Schwäbisch Hall, 8:00 Uhr morgens. Abgesehen von gelegentlichem Muhen ist es still hier. Das tut gut. Jeder, der schon öfter einen Schlachthof besucht hat, weiß: Man neigt selbst zum Schreien, damit man im Lärm gehört wird. Wenn hier die Scharniere aus Hartkunststoff ins Schloss fallen, ist auch das nicht so laut, wie wenn Metall auf Metall fällt. Und Türen, die pneumatisch nach oben oder unten fahren, sind natürlich viel leiser als zuschlagende Eisengatter.
Der Wartestall ist komplett in Grau gehalten: Hier sind grauer Edelstahl, graue Deckenpaneele, graue Abtrennungen zwischen den einzelnen Buchten. Die einheitliche Farbgebung soll beruhigend auf die Tiere wirken. Dazu ist der Wartestall durch große Fenster und hohe Ausleuchtung hell und freundlich. Vom Arbeitsbereich der Schlachtmitarbeiter ist alles einsehbar. Zusätzlich sind Kameras angebracht; viel mehr als der Gesetzgeber verlangt. Das alles signalisiert: Hier passiert nichts, was den Verantwortlichen entgehen könnte.

Viehtrieb mit Kunststoffpaddel

30 Rinder von Bauern aus der Hohenlohe stehen im Wartestall. Den Weg der Schlachttiere zur Betäubung nennt man allgemein „Treibgang“. Dieser Begriff stammt aus der Zeit, als es auf Schlachthöfen noch eigens angestellte „Viehtreiber“ gab – den oft wollten die Tiere nicht zur Betäubung gehen. Hier in Schwäbisch Hall hat der Mitarbeiter heute ein gelbes Kunststoffpaddel in der Hand – es sieht aus, als könnte man es auch im Spielwarenhandel erwerben. **„Der Treibgang in der neuen Rinderschlachtlinie dieses Schlachthofs wurde ‚mit der Kuhbrille‘ geplant“**, so erklärt es Vorstandsvorsitzender Christian Bühler. Mit einer solchen Kuhbrille nehmen Menschen die Perspektive eines Rindes ein. Ein Unterschied zwischen der menschlichen Sehweise und der des Rindes ist beispielsweise: Das Rind schaut mehr nach unten. Daher sollte am Boden nichts sein, was Licht reflektiert und das Tier erschrecken könnte.
Der Weg der Rinder zur Betäubung hat eine definierte Linkskurve und eine leichte Steigung. Das schafft beim Rind die natürliche Motivation vorwärtszugehen. Dazu ist der Gang so breit, dass zwar ein kräftiger Bulle bequem hindurchpasst, aber sich auch eine schmächtige Färse nicht mehr umdrehen kann.
Um das Risiko des Zurückgehens, das unter den Tieren viel Stress auslösen könnte, komplett zu vermeiden, hat der Gang Rücklaufsperren. Diese Metallbügel fahren leise nach unten, wenn ein Rind den Bereich passiert hat. Bühler erklärt: „Wir haben den

Der Treibgang zur Betäubungsbucht steigt leicht an. So fällt es den Tieren leichter, dorthin zu gehen.

Wichtig bei der Betäubung ist die richtige Fixierung des Kopfes. Der Nackenhalter fährt nach unten und die Edelstahl-Kopfauflage nach oben. Das Rind kann den Kopf jetzt in keine Richtung mehr bewegen.

Bei optimalem Zutrieb, Betäubung und Stechen ist die Fleischqualität, die der Bauer in zwei Jahren Fütterung und Tierbetreuung geschaffen hat, gesichert. Im Bild: Metzgermeister und stellvertretender Schlachthofleiter Philipp Brauch.

Weg der Tiere bestmöglich vorgegeben. Zur Betäubung hin wird die Neugierde der Rinder geweckt, gleichzeitig wird alles vermieden, was ihnen Angst machen könnte.“ Der Betäubungsplatz hat den gleichen Boden und die gleichen Seitenwände wie die Warteställe und der Weg dorthin.

Kopffixierung entscheidend

Die Voraussetzung für einen bei jedem Rind passgenauen Bolzenschuss ist die Kopffixierung: Dafür fahren hier gleichzeitig der Nackenhalter aus Kunststoff nach unten und die ausgeformte Edelstahl-Kopfauflage nach oben. Das Rind kann den Kopf jetzt in keine Richtung mehr bewegen. So ist das Risiko einer Fehlbetäubung praktisch ausgeschlossen. Sollte es aber dennoch passieren, kann der Betäuber in Sekundenschnelle einen zweiten Bolzenschuss absetzen.
Der gelernte Metzger Michael Ehle setzt den Bolzenschuss. Wie in seiner Metzgerausbildung gelernt, stellt er sich dazu auf dem Kopf des Rindes zwei Linien vor, die vom Horn zum gegenüberliegenden Auge führen. Zwei Zentimeter über dem gedachten Kreuzpunkt ist der ideale Absetzpunkt für den Bolzenschuss.
Der Schuss sitzt, das Rind ist jetzt empfindungslos. Dass das tatsächlich so ist, überprüft der Betäuber an der Atmung und den Augenlidern.
Erst nach dieser Kontrolle gelangt das Tier zur Entblutung. Metzger, die betäuben oder stechen, wissen: Alles hängt mit allem zusammen.
Ein ruhiger Zutrieb sichert eine vollständige Betäubung. Eine vollständige Betäubung erleichtert das schnelle und vollständige Ausbluten. Nach einem gekonnten Stich fließt das Schwallblut. Wenn nach dem Stechen schnell viel Blut kommt, hat der Metzger seine Arbeit gut gemacht. Damit ist das Tier tot.
„Das Schlachten ist enorm wichtig. Mehrere unserer besten Metzger sind im Schlachthof beschäftigt. Wir wollen mit dem Neubau diese Arbeitsplätze noch attraktiver machen.“ so Christian Bühler, Vorstandsvorsitzender BESH AG.

Kein Stress

Wenn Zutrieb, Betäubung und Stechen so gemacht wurden, ist die Fleischqualität, die der Bauer in zwei Jahren Fütterung und Tierbetreuung geschaffen hat, gesichert. Ansonsten könnte in den letzten zwei Minuten auch alle Qualität zunichte gemacht werden. Weiterhin ist seit vielen Jahrzehnten auch wissenschaftlich belegt, dass Stresshormone, die im Tier kurz vor der Schlachtung ausgeschüttet werden, im Fleisch nachweisbar sind. Kein Stress und keine Stresshormone sind da das überlegene Rezept.
In den weiteren Stationen stehen Fleischhygiene und Fleischqualität im Mittelpunkt: Das Tier wird enthäutet, geöffnet, der Magen-Darm-Trakt wird entnommen, dann die Innereien, schließlich teilt eine Bandsäge den Tierkörper in zwei Hälften. Danach gelangen die Hälften in ebenfalls neu gebaute Kühlräume.
Für diesen besonders tierschutzgerechten Schlachthof erhielt die BESH 40 Prozent staatliche Förderung. Doch ebenso wichtig ist Christian Bühler ein Fortschritt, für den es keine besondere staatliche Förderung gibt: „Neben dem Schutz der Tiere hat das Wohl der hier arbeitenden Menschen Bedeutung. Die Arbeitshöhen müssen etwa so sein, dass keine übermäßigen Belastungen auf den Muskel-Skelett-Apparat erfolgen.“

Fritz Gempel, afz 39/2024

Tierschutzgerechte Schafschlachtung

Die Bauernhöfe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft erzeugen Hohenloher Lämmer auf ihren Landschaftspflegeflächen in den Flusstälern welche die Hohenloher Ebene durchqueren. Auch hierbei ist es wichtig das Tierwohl bis zur Schlachtung gewährleistet wird: eigene Anlieferung auf kurzem Wege zum Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall wo sie in Buchten verweilen bis zur tierschutzgerechten Schlachtung in einer eigens hierzu konzipierten Schlachthalle für Schafe und Lämmer.

Tierschutzgerechte Schlachtung: Verbot von CO_2-Betäubung

Aktuell wird, durch Tierrechtsorganisationen, in den Medien sehr kritisch über die Betäubungspraxis mittels CO2 in der Schlachtindustrie berichtet. Wir als Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall haben seit unserer Gründung stets auf die in handwerklichen Schlachtbetrieben übliche, tierschonende und qualitätserhaltende „Elektronarkose“ gesetzt und setzen uns für ein weltweites Verbot der tierquälenden CO2-Betäubung in der Schweineschlachtung ein.
Die CO2-Betäubung ist vor allem das Ergebnis einer verfehlten Landwirtschaftspolitik. Über Jahrzehnte wurden die Bauern dahingehend beraten, die kleinbäuerlichen Strukturen durch Industrialisierung, Aussiedlung und immer größere Tierherden zu „transformieren“.
Mittlerweile werden in allen anderen EU-Ländern keine neuen Schlachthöfe mit CO2-Betäubung mehr genehmigt, da das EFSA-Gutachten von 2004 zu dem eindeutigen Ergebnis kommt, dass diese Form der Betäubung tierschutzwidrig ist.

Vorteile der Elektrobetäubung bei Schweinen

Besonders tierschutzgerecht:
Durch das sofortige Einsetzen der Narkosewirkung ist die eingesetzte Technologie der Elektrobetäubung besonders tierschutzgerecht und qualitätserhaltend. Hierfür wurde unser Unternehmen 2023 mit dem Felix-Wankel-Tierschutz-Forschungspreis ausgezeichnet.

Schnelle Wirkung:
Die Elektrobetäubung führt sofort zur Bewusstlosigkeit, was das Leiden des Tieres minimiert.

Präzision:
Gut ausgebildete Bediener können mit der Elektrobetäubung eine präzise und effektive Betäubung sicherstellen.

Kein Erstickungsgefühl:
Da keine Atemwege betroffen sind, entsteht kein Erstickungsgefühl, im Gegensatz zur CO2-Betäubung, bei der die Tiere einen regelrechten „Todeskampf“ erleiden müssen.

Keine Ausschüttung von Stresshormonen:
Durch die sofortige Bewusstlosigkeit kommt es zu keiner Ausschüttung von Stresshormonen während der Betäubung. Das Ergebnis ist gesünderes Fleisch mit weniger Hormonen und besserer Qualität.

Bessere Kontrolle:
Die Betäubung kann an die Größe und den Zustand des Schweins angepasst werden. Zudem kann bei der anschließenden Liegendentblutung die Betäubungswirkung genau beobachtet werden, um ein Wiedererwachen der Schweine vor Eintritt des Todes mit einer eventuellen Sicherheits- oder Nachbetäubung zu verhindern.

Bessere Fleischqualität:
Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass ein Blutentzug innerhalb von 8 Sekunden die Fleischqualität nachhaltig verbessert. Nur bei der Elektrobetäubung in Verbindung mit der Liegendentblutung kann diese Zeitspanne eingehalten werden.

Bessere CO2-Bilanz:
Da bei der Betäubung kein CO2 eingesetzt und freigesetzt wird, gibt es eine deutlich bessere CO2-Bilanz bei der Schlachtung.

CO_2-Betäubung

ist im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall verboten wegen:

Erstickungsgefühl: Der CO2-Anstieg führt zu Atemnot und verursacht Todesängste sowie einen regelrechten Todeskampf, bevor die Bewusstlosigkeit eintritt.

Langsamere Wirkung: Im Vergleich zur Elektrobetäubung dauert es bis zu 30 Sekunden, bis das Tier bewusstlos wird.

Schlechtere Fleischqualität: Durch das Ausschütten von Stresshormonen und Glykogen entstehen vermehrt Fleischfehler wie PSE (helles und nasses Fleisch, das beim Garen stark schrumpft und zäh wird). Zusätzlich ist das Fleisch mit Stresshormonen belastet.

Wiedererwachen: Durch das Übereinanderfallen in der Betäubungsgondel kann es dazu kommen, dass Tiere unter anderen Tieren begraben werden und weniger bzw. kein CO2 einatmen können. Die Folge ist, dass Tiere vor Eintritt des Todes wiedererwachen können und unnötige Schmerzen und Qualen erleiden.

Im Erzeugerschlachthof der Hohenloher Bauern liefern die Bauern die meisten Tiere selbst ab.

Der Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall mit höchstem Qualitätsniveau gehört den Hohenloher Bauern.

Ausgezeichnet durch Ökologisch-Tierschutzgerechte Schlachtung

Die Schlachttiere von den Bauernhöfen der Bäuerlichen Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall werden am eigenen bäuerlichen Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall geschlachtet, zerlegt und verarbeitet. Die Schlachtung erfolgt besonders tierschutzgerecht und klimaresilient, die nicht tierwohlkonforme und klimaschädliche CO_2-Schlachtung ist verboten. Jedes Schwein wird einzeln und tierschutzgerecht betäubt mittels wissensbasiert optimierter elektrotechnischer Betäubung. Hierfür wurde die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall im Jahre 2023 für jahrelange Forschungsarbeit mit der Universität Giesen mit dem Tierschutz-Forschungspreis von der TU München ausgezeichnet.
Durch Minimierung und stofflicher Verwertung der Schlachtabfälle über Biogasanlagen anstatt Verbrennung entstehen weitere positiven Effekte auf die Klimabilanz der erzeugten Produkte.

FELIX WANKEL
TIERSCHUTZ
FORSCHUNGS
PREIS

LMU LUDWIG-MAXIMILIANS-UNIVERSITÄT MÜNCHEN

Tierärztliche Fakultät
Ludwig-Maximilians-Universität
München

PREISTRÄGER 2023:
BESH-ERZEUGERSCHLACHTHOF
SCHWÄBISCH HALL /
DR. LENA HARTMANN

Hofnahe Schlachtung und Weideschuss

Über unsere Tierschutzgerechte Schlachtung hinaus bieten wir auch die „Hofnahe, mobile Schlachtung“. Was bedeutet „mobile Schlachtung“? Der Landwirt schlachtet sein Tier in einer mobilen Schlachtbox, direkt an seinem Hof. Die Schlachtbox wird vom Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall bereitgestellt. So fällt der Lebendtiertransport komplett weg, was für das Tier als auch für den Erzeuger wesentlich stressfreier ist - ein Tier in einen Trasportwagen zu bewegen ist schließlich nicht immer schnell und unkompliziert.
In der mobilen Schlachtbox wird das Tier in seiner Umgebung direkt am Hof, in der es aufgewachsen ist, geschlachtet. Das geschlachtete und entblutete Tier wird in der Box zum Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall gebracht und dort fachgerecht zerlegt und verwertet. Zudem bieten wir unseren Landwirten eine Ausbildung zur Hofnahen Schlachtung an. So können die Landwirte ihre Tiere, die sie selbst am besten kennen, eigenhändig ohne fremde Unterstützung, schlachten.

Mobile Schlachtung: Die Tiere werden hofnah beim Erzeuger geschlachtet und entblutet.

Gesicherte Regionalität: From Nose to Tail

Die Bauernhöfe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall sind in der Region Hohenlohe und den angrenzenden Landkreisen beheimatet. Unsere Landwirte bewirtschaften ihre Höfe nach traditionellen, nachhaltigen Prinzipien und legen großen Wert auf artgerechte Tierhaltung. Die Bauern bringen ihre Schlachttiere entweder selbst oder über die Erzeugergemeinschaft zum nahe gelegenen Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall.

Durch diese kurzen Transportwege wird sichergestellt, dass die Tiere keinem unnötigen Stress ausgesetzt sind und alle Tierschutzrichtlinien eingehalten werden. Gleichzeitig reduziert dies CO2-Emissionen und minimiert die Auswirkungen des Verkehrs. Eine stressfreie Schlachtung trägt zudem zur hohen Fleischqualität bei. So entsteht eine nachhaltige Wertschöpfungskette, die Tierwohl, Umwelt und Qualität in Einklang bringt – für bewussten Genuss aus der Region.

Unsere Bauern bringen die Tiere selbst zum Erzeugerschlachthof. Auch einzelne Tiere.

Im Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall setzen wir auf eine ganzheitliche Nutzung des Tieres – von der Nase bis zum Schwanz. Die Nose-to-Tail-Verwertung bedeutet, dass wir alle Teile eines Tieres wertschätzen und verwerten. Dies reduziert Lebensmittelverschwendung, schont Ressourcen und ehrt das Tier, das uns ernährt.
Neben hochwertigen Edelteilen nutzen wir auch Innereien, Knochen und weniger bekannte Stücke für Brühen, Wurst oder traditionelle Gerichte. So erhalten wir nicht nur einzigartige Aromen, sondern fördern auch eine nachhaltige und verantwortungsbewusste Fleischkultur.

Wertschöpfung der Tiere durch volle Verwertung aller Teile: Vom Rüssel bis zum Schwänzle.