

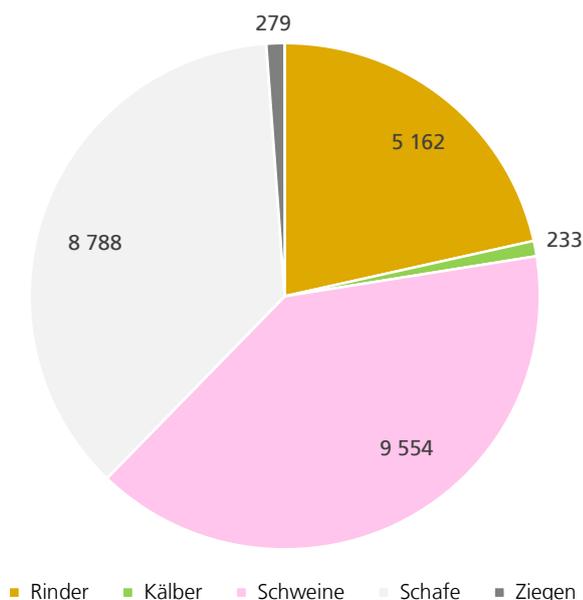
Auf einen Blick

Hausschlachtungen in Niedersachsen: Vom Selbstversorger 1947 zur Fleischindustrie 2017

In den vergangenen Jahren folgte in Deutschland ein Fleischskandal auf den nächsten. Dazu zählten verunreinigtes Futter, Missstände bei der Tierhaltung, Misshandlungen der Schlachttiere, aber auch Betrug beim Handel, Stichwort: Gammelfleisch. Vor diesem Hintergrund erscheinen Hausschlachtungen als „ehrlicherer“ Weg mit einer vergleichsweise engen Verknüpfung von der „Fleischquelle“ Tier und der Wurst auf dem eigenen Teller.

In Niedersachsen werden seit über 70 Jahren Daten zu Hausschlachtungen und gewerblichen Schlachtungen der wichtigsten Nutztiere erhoben, dazu zählen Schweine, Rinder, Kälber, Schafe und Ziegen. Die Daten lieferte und liefert auch heute noch die Fleischschau durch Fachkräfte. Im Gegensatz zur gewerblichen Schlachtung muss bei einer Hausschlachtung die Verwendung des Fleisches ausschließlich zum Verbrauch im eigenen Haushalt bestimmt sein.

Hausschlachtungen in Niedersachsen 2017



Insbesondere nach dem Krieg spielten Hausschlachtungen eine entscheidende Rolle bei der Versorgung der Bevölkerung. Vor allem Schweine standen dabei im Mittelpunkt. Von den fast 670 000 Schweineschlachtungen in Niedersachsen im Jahr 1947 waren knapp 590 000 Hausschlachtungen (88,0 %). Die Zahl der gewerblichen Schlachtungen lag unter 80 000. Dies hat sich in den folgenden Jahrzehnten deutlich gewandelt. Die Zahl der gewerblichen Schlachtungen ist rasant gestiegen. Bereits 1957 gab es knapp 2,5 Mio. gewerbliche Schweineschlachtungen in Niedersachsen und 1977 über 9 Mio. Im Jahr 2017 wurden in Niedersachsen über 18,9 Mio. Schweine gewerblich geschlachtet. Genau gegensätzlich lief die Entwicklung bei den Hausschlachtungen. In den vergangenen 70 Jahren ist

ihre Zahl extrem zurückgegangen. Im vergangenen Jahr gab es in Niedersachsen lediglich 9 554 Hausschlachtungen von Schweinen. Das waren 0,05 % aller Schweineschlachtungen.

Bei Rindern und Kälbern spielten Hausschlachtungen auch 1947 eine untergeordnete Rolle. Bezogen auf alle Schlachtungen dieser Tiere (gut 327 000 Rinder und 257 000 Kälber) lag der Anteil der Hausschlachtungen bei 6,7 % bzw. 9,0 % (rund 22 000 Rinder und 23 000 Kälber). Dies mag darin begründet sein, dass die Haltung dieser Tiere zumindest früher an Weideflächen gebunden war, während der Platzbedarf bei der Schweinehaltung von jeher deutlich geringer ausfiel. Zudem ließen sich diese Allesfresser über die Essensreste der Haushalte ernähren. Aber auch bei den Rindern und Kälbern sind die Hausschlachtungen bis 2017 auf einen Anteil von 1,2 % bzw. 0,2 % weiter gesunken (fast 450 000 Rinderschlachtungen, davon knapp 5 200 Hausschlachtungen; fast 139 000 Schlachtungen von Kälbern, davon 233 Hausschlachtungen).

Schlachtungen von Schafen und Ziegen haben in Niedersachsen 1947 keine große wirtschaftliche Bedeutung gehabt. Damals wurden insgesamt 72 028 Schafe geschlachtet und 1 804 Ziegen. Informationen über den Anteil der Hausschlachtungen liegen dazu leider nicht vor. Im Jahr 2017 gab es in Niedersachsen 74 042 Schlachtungen von Schafen, davon waren 8 788 Hausschlachtungen. Der Anteil der Hausschlachtungen erreichte somit 11,9 %. Im vergangenen Jahr wurden 1 004 Ziegen geschlachtet. Dieser Wert ist niedrig, allerdings fanden rund 27,8 % dieser Schlachtungen (279) als Hausschlachtung statt.

Gründe für diese Entwicklung gibt es viele. Die Wohn- und Erwerbsbedingungen in der heutigen Gesellschaft bieten kaum Möglichkeiten, größere Tiere zu halten, geschweige denn zu ernähren. Zu nennen sind als Faktoren außerdem der deutlich gestiegene Pro-Kopf-Konsum und die Exportorientierung der Industrie. Zudem sind auch bei Hausschlachtungen einige Vorschriften¹⁾ einzuhalten. Das beginnt mit der Anzeige der Schlachtung beim Veterinäramt, der amtlichen Untersuchung des Tieres vor der Schlachtung (Lebendschau) sowie des Fleisches nach der Schlachtung (Fleischuntersuchung). Wer schlachten will benötigt einen Sachkundeschein, die Schlachtung muss 24 Stunden nach der Lebendschau durchgeführt werden und die Tierschutzgesetze müssen eingehalten werden – keine Schlachtung ohne Betäubung. Risikomaterial, insbesondere von Schafen, muss in der Tierkörperbeseitigungsanstalt entsorgt werden.

Da ist es schon einfacher, in der Fleischerei oder im Supermarkt an die Wursttheke zu treten und das gewünschte Stück Fleisch auszusuchen – allen Skandalen zum Trotz.

1) <https://www.wochenblatt.com/landwirtschaft/nachrichten/schlachten-nur-mit-genehmigung-8830856.html>.

Annegret Vehling