

Geflügel schlachten

Die Beweggründe, Geflügel zu züchten, können sehr vielfältig sein, sei es Freude am Umgang mit den Tieren oder, um an der Erhaltung einer alten Rasse mitzuwirken. Es sind immer bewegende Momente, wenn wir in den bebrüteten Eiern aller Geflügelarten das neue keimende Leben betrachten können. Auch eine gute Aufzucht gehört für den Züchter zu den glücklichen Momenten eines Züchterjahres.

Da naturgemäß immer 50 % männliche Tiere anfallen, entsteht ein Überangebot an Hähnen, das für die Zucht nicht in dieser Menge benötigt wird. Außerdem entsprechen nicht alle Tiere unseren Anforderungen oder denen des Standards. Selbst in der Taubenzucht, wo wir zu jeder Täubin einen Täuber benötigen, gibt es überzählige Tiere. So kommt dann der Tag der Erkenntnis, an dem wir die Tiere selektieren, ggf. mehrmals. Was ist mit den überzähligen Tieren zu tun? Ein Teil lässt sich an Liebhaber verkaufen, der größere Teil wird aber vernünftigerweise einer sinnvollen Verwertung zugeführt. Dies heißt für den Züchter, die Tiere zu schlachten, um so seiner Familie hochwertiges Geflügelfleisch zu bieten, das es in dieser Qualität nicht im Supermarkt gibt.

Für viele wird eine solche Schlachtung ein großes Problem darstellen. Oft gibt es einen Bekannten, der das Schlachten übernimmt. Eine andere Lösung ist die Lohnschlachtung, es gibt kleine Geflügelschlachtereien mit EU-Zulassung, die gegen ein Entgelt die Schlachtung übernehmen bis hin zum Ausnehmen der Tiere.

Wer selbst schlachtet, sollte einige Regeln beachten. Im **Tierschutzgesetz** steht:

„Wer berufs- oder gewerbsmäßig regelmäßig Wirbeltiere betäubt und tötet, benötigt einen Sachkundenachweis.

In der dazugehörigen Verordnung ist von berufs- bzw. gewerbsmäßig nicht mehr die Rede, sondern es heißt: „Wer Tiere betreut, ruhigstellt, betäubt, schlachtet oder tötet, muss über die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten (**Sachkunde**) verfügen.“

Die Sachkunde muss durch eine Prüfung (Theorie und Praxis) nachgewiesen werden.

Inzwischen verlangen einige Veterinärämter diesen Sachkundenachweis bzw. stellen einen solchen auf Antrag aus. Es wird hier sehr unterschiedlich verfahren. Es wäre gut, wenn in jedem Verein eine Person die Sachkunde zum Schlachten hätte. Vorrangig geht es nur um die Betäubung und das Töten. Rupfen, Ausnehmen und verzehrfertig herrichten, könnte der einzelne Züchter selbst.

Aus der Erfahrung können wir sagen, dass bis jetzt vielen Veterinärämtern die Teilnahme an einem Schlachtkurs in Triesdorf genügt hat. In dessen Rahmen werden folgende Inhalte vermittelt:

- Theorie:
- Aufzucht und Mast von Gänsen, Enten und Puten
 - Rechtliche Vorschriften
 - Schlachtvorgang
- Praxis:
- Schlachtung von Wachteln und Suppenhennen
 - Brühen und Handrupf
 - Schlachtung von Pute und Zerlegen derselben

- Ausnehmen aller Tiere und verpacken.

Darüber hinaus bemüht sich der LV um eine für alle befriedigende Lösung des Problems mit dem Sachkundenachweis.

Bevor wir schlachten, sollten wir saubere helle Kleidung anziehen, eine Gummischürze schützt uns vor Blut und Wasser.

Wichtig bei der **Schlachtung** ist zuerst die **Betäubung** der Tiere. Bei Tieren bis 5 kg erfolgt die Betäubung durch einen ca. 40 - 50 cm langen Stiel eines Besens. Mit einem kräftigen Schlag auf den Hinterkopf wird das Tier betäubt.

Hilfreich ist, wenn man einen Schlachtrichter hat, das betäubte Tier wird in den Trichter gesteckt und durch den Ohrscheibenstich mittels eines scharfen Messers entblutet. Diese beiden Vorgänge, Betäuben und **Stechen**, müssen ohne zeitliche Verzögerung geschehen. Das Abhacken des Kopfes ist verboten. Sind die Tiere über 5 kg schwer, muss eine andere Betäubungsart gewählt werden. Es gibt einen speziellen Bolzenschussapparat zu kaufen. (Betäubungsgerät, BTG, Fa. DICK). Der normale Kaninchenschussapparat ist nicht geeignet.

In Triesdorf haben wir allerdings bei Puten nicht die besten Erfahrungen damit gemacht und uns einen Schussapparat gekauft. Der Druck kommt von einer Patrone, mit der auch Schafe betäubt (DICK-Viehschussapparat, Kaliber 9 mm, grüne Patronen) werden.

Ist das Tier tot, d. h. es sind keine Bewegungen festzustellen, kann es **gebrüht** werden. Als Brühkessel für Hühner ist ein Wecktopf gut geeignet, es lässt sich die genaue Brühtemperatur einstellen. Bei Althennen beträgt die Temperatur 65 °C, je jünger das Geflügel ist, umso niedriger ist die Temperatur zu wählen, ca. 60 - 62 °C für Jungtiere. Durch ein Bewegen im Wasser kommt dieses an die Haut, die Poren öffnen sich und die Federn lassen sich leicht lösen. Die Federn bei den Puten und Hühnern werden nicht gerupft, sondern die Federn werden großzügig mit der Hand, die fest auf dem Tier aufliegt, weggeschoben. Danach werden mit einem spitzen Obstmesser die verbliebenen Federstoppeln und abgebrochenen Federn entfernt. Zwischendurch nicht vergessen, den Arbeitsplatz und die Hände mit Wasser zu reinigen.

Das **Ausnehmen** der Tiere hat bald nach dem Rupfen zu erfolgen. Auch hier ist auf Sauberkeit zu achten. Sollte einmal die Galle platzen, sofort mit Wasser abspülen, sonst setzt sich der bittere Geschmack in der Haut oder dem Fleisch fest. Nach dem Ausnehmen den Schlachtkörper gut ausspülen und abtropfen lassen, anschließend sofort **kühlen**, am besten in einem gesonderten Kühlschranks. Wenn man den Schlachtkörper in einen Plastikbeutel gibt, darf dieser nicht geschlossen werden, bevor das Fleisch richtig ausgekühlt ist, sonst verdirbt das Fleisch in kurzer Zeit.

Enten und Gänse können ebenfalls gebrüht werden, das Rupfen ist aber nicht so einfach wie das der Hühner. Es gibt verschiedene Methoden des Brühens bzw. der Brühtemperatur.

Wassergeflügel kann aber auch **gedämpft** werden. In einem Kessel mit stark kochendem Wasser befindet sich ca. 10 cm über dem Wasser ein Rost. Auf diesen wird das Tier gelegt, 45 Sekunden auf die Brust und anschließend 90 Sekunden auf den Rücken. Während des Dämpfvorganges wird der Kessel mit einem Deckel verschlossen. Vorsicht: Beim Öffnen des Kessels besteht durch den heißen Dampf Verbrühungsgefahr. Anschließend kann das Tier gerupft werden, die Federn sind nach einer Trocknungszeit in luftigen Säcken und Reinigung bei Bettfedernfabriken als Füllung von Inletts geeignet.

Nach jedem Schlachtvorgang sollte der Raum und alle verwendeten Geräte mit heißem Wasser **gereinigt** werden, Spülmittel löst das Fett. Eine **Desinfektion** mit geeigneten Mitteln (Für Lebensmittelbereiche zugelassen) ist anzuraten. Nach der vorgegebenen Einwirkungszeit sind alle desinfizierten Teile mit klarem Wasser abzuspülen, ebenso wenn nur mit Wasser und Spülmittel gereinigt wird.

Arbeiten Sie bei der gesamten Schlachtung so sauber und ordentlich, so dass jeder der Sie beim Schlachten sieht, ihr Produkt mit Appetit essen kann.

Bezugsquelle von Betäubungsgerät BTG bzw. DICK.-Viehschussapparat:

Fa. DICK, Esslingerstr. 4 - 10, 73779 Deizisau oder

Fa. Siepmann, Wittener Landstraße 19, 58313 Herdecke

Art.Nr. 188006, bzw. 939410, Patronen grün 939510