

7d

Schlachten von Geflügel und Tauben

Hans-Joachim Schleicher



Geflügelzuchtmeister

langjähriger Zuchtwart im Bezirksverband Mittelfranken

Ehrenämter in Vereinen und Kreisverbänden

von 1986 bis 2016 Leiter der Geflügelzucht

an der Landwirtschaftlichen Lehranstalten Triesdorf

Rassegeflügelzüchter seit 1967

züchterische Erfahrung u. a. mit Warzen-Enten wildfarbig,
Cochin gelb, Nackthäse, Welsumer und Zwerg-Welsumer,
Italiener rebhuhnfarbig, Sulmtaler in goldweizenfarbig und weiß
und div. Taubenrassen.

1. Geflügelschlachtung für den Eigenbedarf

Die Wirtschaftlichkeit der Geflügelhaltung wird maßgeblich vom Verkauf der Schlachttiere beeinflusst. Geflügel muss als qualitativ hochwertige Ware auf den Markt gebracht werden. Das gute Aussehen wird jedoch nicht nur durch das richtige Dressieren (Herrichten) der Schlachtware erreicht, sondern auch durch das richtige Schlachten und Rupfen, da hiervon die Haltbarkeit stark beeinflusst wird. Der ganze Schlachtvorgang wird in vier Abschnitte eingeteilt:

Vorbereitung zum Schlachten

Schlachten

Rupfen

Marktfertiges herrichten (dressieren) des Schlachtkörpers

1.1. Vorbereitung zum Schlachten

Vor dem Schlachten soll dem zu schlachtenden Geflügel mindestens 24 Stunden vorher das Futter entzogen werden, damit Kropf, Magen und Därme leer sind. Wasser muss noch bis vor dem Schlachten zur Verfügung stehen, da es den Durchgang des Futters durch Magen und Darm beschleunigen hilft (Tierschutz).

Bevor mit dem Schlachten begonnen wird, werden alle erforderlichen Hilfsmittel und Geräte bereitgestellt.

Dazu gehören:

- Ein Schlagholz, welches 40 bis 60 cm lang ist und die Stärke eines Besen- oder Schaufelstieles besitzt. Es soll möglichst abgerundet sein und aus glattem Holz bestehen.
- Ein spitzes, scharfes, nicht zu großes Messer
- Schlachtrichter
- Gefäß zum Auffangen des Blutes und der Aufnahme der Abfallprodukte
- Tisch
- Schüssel zum Händewaschen beim Ausnehmen
- Garten- oder Rebschere zum Abschneiden der Füße oder des Halses
- Schüsseln für essbare Innereien
- Plastiktüten
- Einmalhandtücher

1.2 Das Schlachten

Das Schlachtgeflügel muss vorher stets betäubt werden, um dem Tier unnötige Todesqualen zu ersparen. **Das Töten von Tieren ohne Betäubung ist gesetzlich verboten!**

Die Ständer und Flügelspitzen werden mit einer Hand gehalten, so kann das Tier waagrecht gehalten werden. Mit einem kräftigen Schlag aus dem Handgelenk heraus auf den Hinterkopf wird das Tier betäubt. Ein richtig betäubtes Tier streckt sich und verhält sich einige Sekunden ruhig. Diese Zeit muss genutzt werden, um es schnell in den Schlachtrichter zu stecken und abzustechen. Werden mehr als 100 Tiere am

Tag geschlachtet, muss eine andere Betäubungsart gewählt werden, z. B. elektrisch (gesetzliche Vorschrift).

Werden in einem Betrieb mehr bzw. laufend Tiere geschlachtet, empfiehlt sich die Anschaffung eines oder mehrerer Schlachtrichter. Ansonsten kann das zu schlachtende Huhn auch an beiden Läufen aufgehängt werden. Man hat dann beim Schlachten selbst die Hände frei. Bei Einzelschlachtungen kann das Huhn nach der Betäubung auch zwischen die Oberschenkel oder unter den Arm geklemmt werden.

Gut betäuben: Huhn lässt sich leichter rupfen!

Pro Person dürfen 70 Tiere mit dem Schlagstock betäubt werden. Bei einer höheren Anzahl von Tieren muss eine andere Person betäuben bzw. eine andere Art der Betäubung gewählt werden. Es werden Geräte für eine elektrische Betäubung angeboten. Für Betriebe, die die hohen Anschaffungskosten scheuen, gibt es Schussapparate mit Federdruck.

Tiere ab 5 kg Lebendgewicht dürfen auf keinen Fall mit dem Schlagstock betäubt werden. Für sie kommt nur die elektrische Betäubung oder ein Schussapparat mit Patrone in Frage.

Das Töten erfolgt vornehmlich durch den Ohrscheibenstich oder Schnabelstich.

Ohrscheibenstich

Das Huhn erhält mit dem Schlagholz einen kräftigen Schlag auf den Hinterkopf und wird dann anschließend schnellstens abgestochen. Die linke Hand fasst am Oberschnabel oder Kamm an und zieht den Hals straff nach vorne, so dass die Halsschlagader angespannt wird. Das zweischneidige Messer wird hinter der Backe an der Ohrscheibe angesetzt und durchschneidet mit einem Stich die Halsschlagader.

Ausbluten: ca. 3 min ausbluten lassen, da sonst der Tierkörper rötlich anläuft und unansehnlich wird.

Schnabelstich

Weniger gebräuchlich - evtl. mit Spezialzange

Beim Schnabelstich wird dem betäubten Tier mit einem kleinen beidseitig geschärften Messer durchgeführt (Satzbaufehler, fehlt etwas). Man öffnet den Schnabel und führt das Messer bis zur Zungenwurzel ein, um innerhalb des Halses mit einem Schnitt nach links und nach rechts die Schlagadern zu öffnen.

Das Abhacken des Kopfes lässt der Gesetzgeber auch zu, das Tier muss ebenfalls betäubt werden. Bei dieser Methode sind aber eigene Verletzungen nicht auszuschließen, auch ist nicht immer sicher, ob das Tier an der richtigen Stelle getroffen wird. Eine Methode, die man nicht mehr anwenden sollte; außerdem lösen sich die Federn schlechter und das Fleisch ist nicht so zart wie mit Betäubung.

1.3 Das Rupfen

Anwendung finden drei Verfahren:

- Das **Brühen** mit fast kochendem Wasser - Abzulehnen, weil nicht mehr zeitgemäß. Tiere lassen sich schlecht rupfen, die Haut reißt ein, unansehnliches Aussehen (grau).
- Das **Trockenrupfen** - Erfordert zu hohen Zeitaufwand und wird daher nur in speziellen Wassergeflügelschlachtereien durchgeführt.
- Das Nassrupfen - Hierbei wird das Wasser auf eine Temperatur gebracht, die eine gute Rupfarbeit gewährleistet ohne Hautschädigungen zu verursachen. Die erforderliche Wassertemperatur richtet sich nach der Geflügelart und dem Alter der Tiere.

Brühtemperatur:

Hähnchen	58 - 63 °C
Suppenhennen je nach Alter	65 - 70 °C
Puten	62 - 68 °C
Wachteln	62 - 65 °C
Perlhühner	60 - 65 °C
Tauben	63 °C

Werden die angegebenen Temperaturen überschritten, kommt es zu Hautschädigungen und zu einem schlechten Aussehen des Schlachtkörpers.

Während des Eintauchens in das heiße Wasser soll jedes Tier ca. 10 sec hin und her bewegt werden, damit das Wasser auch an alle Körperteile gelangt. Lösen sich die Federn am Unterschenkel gut, ist das Tier aus dem heißen Wasser zu nehmen. Gerupft wird mit der ganzen Handfläche, so dass mit einigen Griffen die Federn entfernt sind. Stoppeln sind unter Zuhilfenahme eines Apfel- oder Obstmessers oder Topfreinigers aus Plastik zu entfernen.

Beachte: Gerupft wird auf dem Tisch in aufrechter Haltung. Nach dem Rupfen ist der Tisch zu säubern - Die Federn werden eher weggeschoben und weniger gerupft.

Wird regelmäßig eine größere Menge von Tieren geschlachtet, kann das Rupfen mit einer Maschine zu einer erheblichen Arbeitserleichterung beitragen.

Man unterscheidet zwei Typen von Rupfmaschinen:

- Bei **Standrupfmaschinen** dreht sich eine waagrechte Walze, bestückt mit weichen Gummifingern. Das zu rupfende Geflügel wird an den Ständern festgehalten, die Entfernung der Federn erfolgt durch die Rupffinger, bei starker Umdrehung der Walze im nassen Zustand des Tierkörpers. Besonders beim Wassergeflügel können einzelne Körperpartien gut bearbeitet werden.
- Der zweite Typ von Rupfmaschinen - **Trommelrupfmaschine** - gleicht einem Kessel mit beweglichen Boden. Die Bodenscheibe und die Wände sind mit Rupffingern versehen. Dem gebrühten Geflügel werden die Ständer abgeschnitten, da sich sonst die Schlachtkörper gegenseitig verkratzen und verletzen können. Außerdem drehen sich die Schlachtkörper ohne Ständer besser. Je nach Größe werden z. B. 4 - 10 Suppenhennen auf die sich drehende Bodenscheibe gegeben. Durch das Streifen an den

Wandrupffingern und an denen der Bodenscheibe bzw. dem gegenseitigen Reiben an den anderen Schlachtkörpern lösen sich die Federn. Gleichzeitig spült eine geringe Wassermenge die Federn weg. In 40 - 60 sec sind die Tiere gerupft. Auch unreife Federkiele werden durch die Rupfmaschine besser entfernt als dies beim Handrupfen möglich ist.

Nach dem Rupfen kommen die Tiere in eine Wanne mit kaltem Wasser, vorzugsweise mit Eis. Durch einen an der Wanne befestigten Schlauch fließt ständig kaltes Wasser nach. Federn und Blut werden dadurch weggespült. Auch die Schlachtkörper werden heruntergekühlt.

1.4 Ausnehmen und marktfertig herrichten (dressieren)

Grundsätzlich wird heute Schlachtgeflügel bratfertig hergerichtet auf den Markt gebracht. Bratfertig heißt: vollständig entdärmt, Magen entleert (innere Magenwand abziehen) ohne Kopf, Kropf, Speise- und Luftröhre sowie Lunge, Galle und Füße.

Genießbare Innereien (Herz, Leber, Magen, Hals) sind verpackt, vollständig oder teilweise beigelegt.

Ausnehmen nach dem Bauchlängsschnitt

Das Ausnehmen bereitet die größten Schwierigkeiten wegen der vielfältigen Handgriffe, die z. T. in Verbindung miteinander stehen. Wenn nach einer gewissen Systematik bearbeitet wird, erleichtert dies das Ausnehmen.

Auf dem Tisch befinden sich folgende Geräte:

- Schüssel mit Wasser zum Reinigen der Hände
 - Messer zum Öffnen des Schlachtkörpers
 - Schere (Reb- oder Geflügelschere) zum Abschneiden von Kopf und Ständern
 - Schüssel mit kaltem Wasser für ungeöffnete Mögen
 - Schüssel oder Seiher für Leber, Herz und Hals
 - Rechts von der ausnehmenden Person steht am Boden ein Eimer für Abfälle
-
- Zuerst wird der Kopf in Höhe des Ohrscheibenstichs mit einer Schere abgeschnitten, notfalls mit dem Messer nachhelfen
 - Die Ständer werden im Gelenk (kleine Vertiefung) mit der Schere abgeschnitten
 - Der Schlachtkörper wird auf die Seite gelegt, so dass das Brustbein nach links weist (vom Betrachter aus gesehen)
 - Der Hals zeigt zur ausnehmenden Person, die Halshaut wird vom Nacken bis zum Flügelansatz aufgeschnitten
 - Der Schlachtkörper wird auf den Tisch gesetzt, mit einer Handbewegung Hals und Halshaut auseinandergezogen
 - Der Hals wird tief zwischen den Flügeln mit der Schere abgeschnitten
 - Speise- und Luftröhre werden von der Halshaut gelöst, ebenso der Kropf
 - Anschließend wird durch Druck auf den After evtl. noch vorhandener Kot ausgedrückt, Schlachtkörper abwaschen
 - Der Schlachtkörper wird auf den Rücken gelegt, der After weist zum Betrachter

- Mit der linken Hand wird die Brusthaut in Richtung Hals/Kropf gezogen. Die linke Hand sollte sich wegen Verletzungsgefahr auch in diesem Bereich befinden und nicht am Ende des Brustbeines
- Ca. 1 cm oberhalb des Afters wird bei gespannter Haut flach in Richtung Brustbeinende geschnitten; flach, um eine Beschädigung der Därme zu vermeiden
- Dann wird um den After herumgeschnitten, ohne die Därme zu verletzen, dabei den After etwas vom Körper wegziehen. Alternativ dazu kann der gesamte After weggeschnitten werden, bei gefülltem Enddarm besteht dann aber Verschmutzungsgefahr
- Der senkrechte Schnitt zwischen After und Brustbeinende wird mit den Fingern etwas erweitert
- Der gelöste After wird mit dem Enddarm aus dem Tier gelöst und links neben das Tier gelegt bzw. man lässt beides an der Tischkante herunterhängen
- Sind bei Suppenhennen fertige Eier im Eihalter, so werden diese jetzt entnommen. Für den Eigenverbrauch sind diese geeignet, wenn auch nicht lange haltbar. Dies gilt auch für die größeren, in der Entwicklung befindlichen Dotterkugeln
- Dann wird der Magen aus der Körperhöhle genommen, da dies Platz schafft. Er sitzt rechts oben. Mit 2 - 3 Fingern von unten her den Magen fassen und herausziehen. Oft zieht man gleichzeitig Kropf, Speise- und Luftröhre mit heraus, ebenso kann es zwischen Magen und Vormagen einen Riss geben und die genannten Organe bleiben im Körper und werden später entfernt
- Der Magen kommt in eine Schüssel mit kaltem Wasser, kalte Mägen lassen sich besser abziehen
- Jetzt fasst die ganze Hand in die Körperhöhle, über die ganzen Innereien hinweg, bis vor zum Hals. Die gekrümmte Hand zieht alles heraus
- Ist dies gelungen, behält man alles in der Hand, nur ungeübte Personen legen alles auf den Tisch. Zuerst wird das Herz gelöst und kommt in die entsprechende Schüssel
- Die Leber wird in die linke Hand genommen, die Galle hängt nach unten. Die rechte Hand greift mit Daumen und Zeigefinger die Galle am Ansatzpunkt und zieht sie von der Leber ab. Sollten sich noch Gallereste an der Leber befinden, großzügig ausschneiden. Platzt die Galle, sofort alles großzügig mit Wasser abspülen
- Die Leber kommt ebenfalls in einen Seier und wird später abgespült
- Falls der Vormagen mit Speise-, Luftröhre und Kropf sich noch im Körper befindet, wird er jetzt nach hinten herausgezogen
- Der Eierstock am Rückgrat wird mit Daumen und Zeigefinger gefasst und mit einer herausziehenden Bewegung am Rückgrat entlang gelöst
- Die davor befindlichen Lungen werden mittels eines Fingers, der die Rippen entlangfährt, gelöst. Geflügellunge ist nicht besonders schmackhaft, außerdem saugt sie sich beim Abspülen mit Wasser voll
- Falls es gewünscht wird, kann noch die Fett- oder Bürzeldrüse entfernt werden. Aber keinesfalls beim Wassergeflügel, da diese Drüse hier teilweise als Delikatesse gilt
- Der Schlachtkörper wird unter fließendem Wasser innen und außen gesäubert und zum Abtropfen aufgehängt. Nochmals kontrollieren, ob alles entfernt wurde. Befindet sich danach noch Wasser in der Bauchhöhle, so müssen die Luftsäcke aufgerissen werden

Ist man mit dem Ausnehmen fertig, werden alle Mägen geputzt. Dazu schneidet man an der Breitseite des Magens bis zur Mageninnenwand ein. Der Magen wird auseinandergestülpt, der Mageninhalt ausgespült, um es zu keiner Verunreinigung kommen zu lassen. Mit einem Messer versucht man die gelbe Innenwand zu entfernen. Anschließend wird die Außenseite nachgesehen. Ist diese schmutzig geworden, so wird das gesamte Fett mit dem Schmutz entfernt. Wird das Fett vorher entfernt, ist die Reinigung der Außenseite oft recht schwierig.

Jetzt kann die Haut des Herzbeutels entfernt werden. Die Adern werden ab- und das Herz aufgeschnitten, um evtl. gestocktes Blut zu entfernen. Gibt man die aufgeschnittenen Herzen in einen Seih, so kann man alle auf einmal unter fließendem Wasser ausspülen.

Auf Sauberkeit bei der Arbeit achten, die Hände und die Arbeitsfläche mehrmals reinigen, auf jeden Fall, wenn ein Tier fertig ausgenommen ist. Nicht mit blutigen Händen auf den Schlachtkörper greifen. Dies kann zu Verfärbungen der Haut führen, besonders beim Wassergeflügel.

Sind die Tiere abgetropft, so kommen sie in den Kühlraum oder -schrank. Die Temperatur sollte max. 4 °C betragen, besser noch niedriger. Gegen das Austrocknen der Haut bzw. Verfärbung derselben können feuchte Leinentücher auf die Schlachtkörper gelegt werden. Allerdings sollten diese nicht mit einem Waschmittel gewaschen werden, da es u. U. zu Geschmacksbeeinträchtigungen kommen könnte.

Das ausgekühlte Geflügel wird in Plastikbeuteln verpackt. Die Beutel nur so großwählen, wie es die Größe des Schlachtkörpers erfordert (gefälligeres Aussehen). Hals, Leber, Herz und Magen können in den Körper eingelegt bzw. in einem Beutel verpackt und dann eingelegt werden.

Eine Erleichterung beim Verpacken bringt ein sog. Verpackungstrichter. Über den Trichter wird der Plastikbeutel gezogen und der Schlachtkörper in den Trichter in den Beutel geschoben.

Dressieren

Die Halshaut wird nach hinten auf den Rücken geschlagen. Die Flügel werden beidseitig angelegt bzw. auf dem Rücken verschränkt und die Schenkel kräftig nach vorne gedrückt, so dass die Brust vollfleischig erscheint. Die Tüten werden mittels Clips, Klebeband oder durch Abbinden fest geschlossen.

Zur besonderen Beachtung:

Nach dem Geflügelfleischhygienegesetz dürfen die Schlachtkörper weder im geschlossenen noch im geöffneten Zustand in ein gemeinsames Wasserbad getaucht werden.

1.5 Besonderheiten beim Schlachten von Enten und Gänsen

Die Vorbereitung und das Schlachten wird wie bei anderem Geflügel auch durchgeführt (s. vorherige Seiten). Gänse können auch ohne Trichter geschlachtet

werden. Sie werden mittels einer Schlinge an beiden Läufen aufgehängt. Die Flügel werden vorsichtig zweimal verschränkt.

Achtung: Falls die Gans mit den Flügeln schlägt, kann es zu Verletzungen des Schlachtenden kommen (Augen).

Nach dem Betäuben und Stechen öffnet man die Flügel wieder und hält die Flügelspitzen mit den Händen fest. Das Öffnen der Flügel dient dem Ausbluten dieser.

Enten und Gänse können in 65 - 70 °C heißem Wasser gebrüht werden. Beim Bewegen des Schlachtkörpers sollte mit dem Betäubungsknüppel das Gefieder entgegen der Wuchsrichtung aufgesträubt werden, um das Wasser an die Haut zu bringen. Lösen sich die Federn, so rupft man einige der Brustfedern, die Schwanz-, Flügel- und Schulterfedern aus und brüht zum zweiten Mal. Dann kann von Hand bzw. mit der Maschine gerupft werden.

Gänse

Auf Federnreife achten!

Hat man nur ein paar Gänse zu schlachten, so kann das sog. „Bügeln“ Anwendung finden. Man legt ein feuchtes Tuch auf die Federn des Schlachtkörpers und stellt das heiße Bügeleisen (Einstellung „Leinen“) darauf, bis sich die Federn leicht ausrupfen lassen. Probieren.

Wichtig: Immer nur kleine Flächen bügeln bzw. rupfen und nie das ganze Tier auf einmal.

Hat man mehrere Gänse auf einmal, kann das „Dämpfen“ empfohlen werden.

Wichtig: Keine größeren Mengen vorschichten. Schlachten, ausbluten lassen und sofort in den Kessel geben. Der Kessel wird gut zur Hälfte mit Wasser gefüllt. Etwa 10 cm über das Wasser wird ein Gitterrost aus Metall, nicht rostend (5 x 5 cm) gestellt. Das Wasser muss richtig kochen, damit der Dampf in die Federn einziehen kann. Die Gans wird auf den Rost gelegt, Deckel aufsetzen. Den Deckel mit einer Woldecke abdichten.

Sehr wichtig: Die Gans wird erst 30 - 45 Sekunden auf dem Bauch zum Wasser gelegt. Zählen oder nach der Uhr arbeiten. Nach diesen 45 Sekunden wird die Gans auf den Rücken gelegt und bleibt etwa 90 - 105 Sekunden im zugedeckten Kessel liegen. Zeit unbedingt einhalten. Herausnehmen und sofort rupfen.

Wenn der Kessel geöffnet wird, steigt sehr heißer Dampf auf. Man kann sich dabei verbrühen. Auch das gedämpfte Geflügel ist sehr heiß, am besten mit einem Handtuch anfassen. Jetzt kann das Geflügel entweder von Hand oder mit der Trockenrupfmaschine gerupft werden. Werden die Tiere anschließend gewaschen, müssen viele Flaumfedern stehen bleiben, damit sich das Wachs festklammern kann. Der Schlachtkörper wird nach der Entfernung des Kopfes zwei Mal in heißes Wachs getaucht und sofort in einen Bottich mit kaltem Wasser gegeben. Sobald das Wachs erstarrt, kann mit dem Abschälen begonnen werden. Der Schlachtkörper sollte min. 1 Stunde in kaltem Wasser liegen. Die Zugabe von Eis verkürzt die Zeit.

Enten

Dämpfen wie bei den Gänsen geschildert. Ebenfalls auf die Federreife achten, die man aber nicht bei allen Tieren eines Schlupfes gleichzeitig erreicht. Enten sollte man grundsätzlich wachsen. Noch vorhandene Kiele werden mit einem Apfel- oder Obstmesser entfernt. Auch eine Pinzette leistet gute Dienste, abgebrochene unreife Kiele können gut mit einer Rouladennadel entfernt werden.

Flügelspitzen:

Die Flügelspitzen des Wassergeflügels werden gerne für verschiedene Arbeiten in Haus und Hof verwendet. Zum Putzen von Sämaschinen, abfegen von Bienenwaben und zum Ofen putzen. Die Flügelspitzen sollten aber vor dem Brühen oder Dämpfen entfernt werden, sie halten dann länger.

Ausnehmen von Wassergeflügel

Es gelten die gleichen Anweisungen wie für Hühner.

Vorsicht, nicht mit blutigen Händen auf die Schlachtkörper langen und den Schlachtkörper nicht im Blutwasser auf dem Tisch liegen lassen. Durch die feinere Hautstruktur bedingt, muss bei Verschmutzung **sofort** mit reichlich Wasser gespült werden, sonst lassen sich die meisten Flecken nicht mehr entfernen.

Die Speiseröhre beim Wassergeflügel weist keine Ausbuchtung (Kropf) wie bei den Hühnern auf sondern die Speiseröhre dehnt sich auf der ganzen Länge bei der Futteraufnahme aus.

Die Mägen des Wassergeflügels werden anders als die Hühnermägen aufgeschnitten. Dadurch entstehen zwei gleichgroße Hälften. Mit der einen Hand wird eine Hälfte festgehalten und mit einem Obstmesser die gelbe Haut der anderen Hälfte abgeschabt. Die gelbe Haut lässt sich nicht so leicht abziehen wie beim Hühnergeflügel. Erleichtert werden kann dies, wenn die sauberen Mägen ca. 2 - 3 Minuten in 50 °C warmes Wasser gelegt werden.