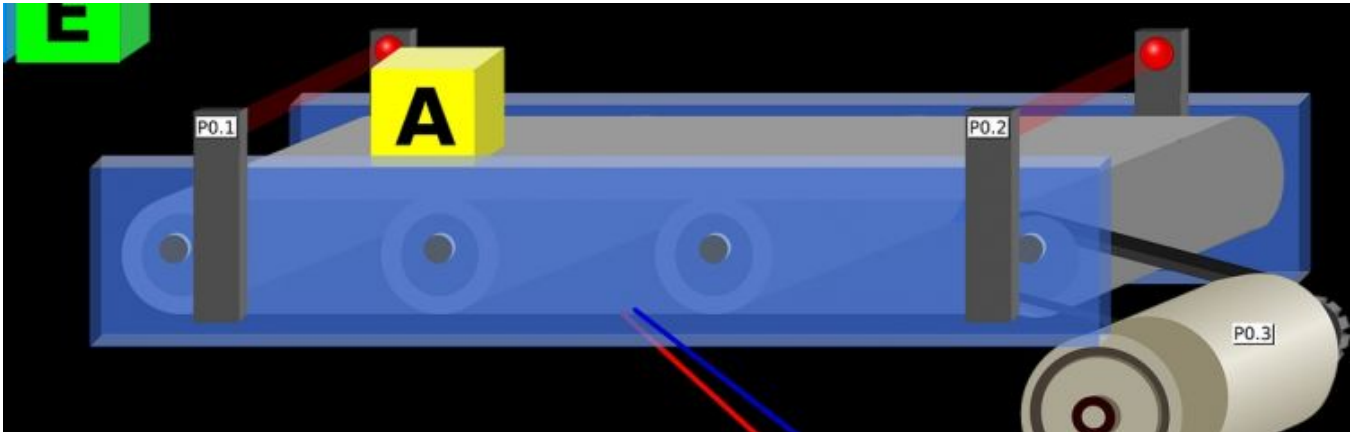


Ablauf in einer Schlachtstrasse



[1]

Wie wird aus einem Rind ein Steak? ¹

1. Anlieferung

Nach dem Transport werden die zu schlachtenden Rinder in eine Sammelbox gesperrt. Nach und nach wird jedes Rind einzeln in eine vergitterte Schleuse geführt. Von dort aus wird es in den Schlachtraum gebracht.

2. Betäuben

Mit der geeigneten Betäubungsmethode wird das Tier bewusstlos gemacht. Bei Rindern wird dafür meistens ein Bolzenschussgerät verwendet. Das Tier spürt einen kräftigen Schlag, ein dumpfes Geräusch und wird dann bewusstlos.

Der Tod tritt in der Regel erst später durch die sogenannte Entblutung, also durch das Aufschneiden der Hauptschlagader bzw. durch den Bruststich ein.

3. Anhängen

Die betäubten Tiere werden an den Füßen an einer Rohrbahn aufgehängt. Dafür werden Anschlingketten verwendet.

4. Entbluten

Die Tiere werden "gestochen". **Bis zu diesem Zeitpunkt ist das Tier lediglich betäubt, aber nicht tot!** Oft kriegen sie sogar noch mit, wie der Schlächter mit einem Messer die beiden Halsschlagadern durchschneidet oder den Bruststich ausführt. Dabei werden die grossen Blutgefässe in Herznähe durchtrennt. Durch den Blutentzug wird das Gehirn des Tieres nicht mehr mit Sauerstoff versorgt, so dass der Tod endlich eintritt.

5. Absetzen des Kopfes

Der Kopf und die Vorderfüsse werden abgetrennt. Augenober- und Unterlider sowie Gehörgänge werden entsorgt. Das Tier wird jetzt an den Hinterbeinen oberhalb des Knies aufgehängt, so dass die Hinterfüsse unterhalb der Tarsalgelenke entfernt werden können.

6. Hautabzug

Die Haut wird vorgeschritten und abgezogen.

7. Entweiden

Bauch- und Brustorgane werden entnommen. Evtl. wird das Tier mittig gespalten.

8. Bearbeiten

Nach vorheriger Kühlung auf max. 7 Grad oder weniger wird der Körper in die entsprechenden Teilstücke zerlegt und kommt als Steak, Burger oder Hackfleisch in den Handel.

Wie wird aus einem Schwein ein Schinken? ²

1. Anlieferung

Nach dem Transport werden die zu schlachtenden Schweine in eine Sammelbox gesperrt. Nach und nach sucht sich der Schlachter ein Tier aus, das als nächstes dran ist.

2. Betäuben

Mit der geeigneten Betäubungsmethode - bei Schweinen meist Elektroschock oder Kohlendioxid - wird das Tier bewusstlos gemacht. Wie jeder Stromschlag ist dies für das Tier schmerzhaft. Der Tod tritt in der Regel erst durch die sogenannte Entblutung, also durch das Aufschneiden der Hauptschlagader bzw. durch den Bruststich ein.

3. Entbluten

Die Tiere werden "gestochen". **Bis zu diesem Zeitpunkt ist das Tier lediglich betäubt, aber nicht tot!** Oft kriegen sie sogar noch mit, wie der Schlächter mit einem Messer die Halsschlagadern durchschneidet. Durch den Blutentzug wird das Gehirn des Tieres nicht mehr mit Sauerstoff versorgt, so dass der Tod innerhalb kürzester Zeit eintritt.

4. Anhängen

Die betäubten Tiere werden an den Füßen an einer Rohrbahn aufgehängt. Dafür werden Anschlingketten verwendet.

5. Hautabzug

Die Schweine werden in ca. 62 Grad heissem Wasser oder Wasserdampf abgebrüht, damit anschliessend in einer Enthaarungsmaschine die oberste Hauptschicht und die Borsten entfernt werden können. Manchmal wird auch Brühharz zur Enthaarung verwendet. Viele Schlachtschweine werden nicht ordnungsgemäss entblutet, mit der Folge, dass sie erst beim Verbrühen qualvoll sterben. Erkennbar ist dies bei der Fleischuntersuchung an einer Brühwasserlunge, das heisst, es war im Brühwasser noch mindestens ein Atemzug erfolgt.

6. Absetzen des Kopfes

Der Hals wird erweitert aufgeschnitten. Augenober- und Unterlider sowie Gehörgänge werden entfernt.

7. Entweiden

Das Tier wird jetzt an den Hinterbeinen oberhalb des Knies aufgehängt, so dass die Hinterfüsse unterhalb der Tarsalgelenke entfernt werden können. Bauch- und Brustorgane werden entnommen. Evtl. wird das Tier mittig gespalten.

8. Bearbeiten

Nach vorheriger Kühlung auf max. 7 Grad oder weniger wird der Körper in die entsprechenden Teilstücke zerlegt und kommt als Wurst, Schinken oder Plätzli in den Handel.

Wie wird aus einem Huhn ein Grillhähnchen? ³

1. Anlieferung

Direkt aus den Transportboxen werden die Tiere kopfüber an ein laufendes Band gehängt, das die Tiere von nun an zu den verschiedensten Stationen transportiert.

2. Betäuben

Mit der geeigneten Betäubungsmethode wird das Tier bewusstlos gemacht. **Das Tier ist nun jedoch lediglich betäubt, aber nicht tot!** Der Tod tritt in der Regel erst durch die sogenannte Entblutung, also durch das Aufschneiden der Hauptschlagader bzw. durch den Bruststich ein. Nach schweizerischem Recht ist die Tötung von Geflügel wie Hühner, Enten, Gänse und Truthähne jedoch auch ohne Betäubung erlaubt.

3. Entbluten

Die Tiere werden "gestochen". Dazu wird mit einem Messer die Halsschlagader durchgeschnitten. Durch den Blutentzug wird das Gehirn des Tieres nicht mehr mit Sauerstoff versorgt, so dass der Tod innerhalb kürzester Zeit eintritt.

4. Hautabzug

Mit heissem Wasser werden den Tieren die Federn vom Körper entfernt.

5. Absetzen des Kopfes

Der Kopf und die Füsse werden abgetrennt.

6. Entweiden

Bauch- und Brustorgane werden entnommen.

7. Bearbeiten

Nach vorheriger Kühlung auf max. 7 Grad oder weniger wird der Körper in die entsprechenden Teilstücke zerlegt.

Letzte Aktualisierung: 22.08.2018

Fussnoten:

1. Schlachthof transparent: [Rind](#) [2]
2. Schlachthof transparent: [Schwein](#) [3]
- 3.

Schlachthof transparent: [Huhn](#) [4]

Weitere Infos:

- Ausführliche Hintergrundinformationen zum Schlachtprozess gibt es auf www.schlachthof-transparent.org [5]

Source URL (modified on 22.08.2018 - 14:30): <https://www.swissveg.ch/node/24?language=de>

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/node/24?language=de>

[2] <http://www.schlachthof-transparent.org/pages/schlachttiere/rinder.php>

[3] <http://www.schlachthof-transparent.org/pages/schlachttiere/schweine.php>

[4] <http://www.schlachthof-transparent.org/pages/schlachttiere/gefluegel.php>

[5] <http://www.schlachthof-transparent.org>