

Geräteausstattung für die Geflügelschlachtung

In der Herstellung von Lebensmitteln für die bäuerliche Direktvermarktung sind meist spezielle Ausstattungen und Maschinen erforderlich. Diese Zusammenfassung gibt einen Überblick über einige notwendige Geräte für eine Hofschlachtung von Mastgeflügel mit den ungefähren Kosten (Stand 07/2018). Eine genaue Kostenrechnung unter Berücksichtigung der Produktionsmenge sollte unbedingt gemacht werden!

Tipp: Es ratsam die zuständigen Behörden bereits in der Planungsphase eines Geflügelschlachtraums zu konsultieren!

Wichtige Geräte mit Richtpreisen

Bolzenschussgerät



Elektrische Betäubungsanlage



Betäubungsgerät

Die Betäubung muss einen sofortigen Verlust des Bewusstseins bewirken, der bis zum Tode der Tiere anhält. Geflügel darf nur bis zu einem Lebendgewicht von 5 kg mit dem Kopfschlag betäubt werden. Sofern kein elektrisches Betäubungsverfahren zur Verfügung steht, muss für schwereres Geflügel daher ein Bolzenschussgerät verwendet werden. Wird Geflügel elektrisch betäubt wird empfohlen es vorher zu durchnässen, um eine schnellere, effizientere Betäubung zu erzielen. Empfohlene Stromstärken:

- Hühner 120 mA
- Enten & Gänse 130 mA
- Puten 150 mA

Kosten: Bolzenschussgerät ca. 60 €, elektrische Betäubungsanlage ca. 2000 € - 3000 €

Bilder: www.wurst-paket.de (oben), UNIMEAT Meat Technologies (unten)



Schlachtrichter (Entblutung)

Der Schlachtrichter dient dazu, das Tier bewegungsunfähig zu machen und den Hals/Kopf frei zu halten, damit ein fachgerechtes Entbluten gewährleistet werden kann. Für die jeweilige Geflügelart gibt es verschiedene Größen der Schlachtrichter.

Kosten: ca. 35 € (einfache Trichter), ca. 900 € mehrere Trichter mit Abtropfwanne

Bilder: www.siepmann.net



Brühkessel

Beim Brühen für eine Nassrupfung ist die Temperatur so zu wählen, dass eine gute Rupfarbeit gewährleistet werden kann, ohne Hautschädigungen zu verursachen:

- Masthähnchen 58 – 63 °C
- Suppenhennen je nach Alter 65 - 70 °C
- Puten 62 - 68 °C

Brühdauer: ca. 1,5 - 2 min je nach Größe der Tiere

Kosten: ca. 600 € – 1800 € (je nach Füllmenge)

Bilder: UNIMEAT Meat Technologies (li), www.kari-farming.de (re)



Trommelrupfmaschine

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. In 40 - 60 sec sind die Tiere gerupft.

Kosten: ca. 500 € - 2.500 € (je nach Motorstärke und Durchmesser)

Bilder: www.gefluegeltechnik.com (li), www.siepmann.net (re)



Ausnehmen

Das Ausnehmen der Tiere hat baldmöglichst nach dem Rupfen zu erfolgen. Hier ist besonders auf Sauberkeit zu achten. Nach dem Ausnehmen den Schlachtkörper gut ausspülen und abtropfen lassen, anschließend sofort auf min 4 °C, oder tiefer kühlen.

Ausweidegabel: Erleichtert das Herausziehen der Innereien und ist in verschiedenen Größen erhältlich.

Kosten: ca. 15 € - 35 €

Bilder: www.gefluegeltechnik.com



Kühlung

Fleisch ist ein mikrobiologisch empfindliches Produkt. Im Bereich der Fleischverarbeitung muss die Kühlkette eingehalten werden, was eine ausreichend große Kühlzelle notwendig macht.

Kosten Kühlzelle: 3000 € - 8000 €

Bild: <http://co035rz5.edis.at/mobile-kuhl-und-tiefkuhlzellen/kuhlzellen/KC04>



Sonstiges

Kühl- und Abtropfwagen: 800 € - 1200 €

Bild: www.gefluegeltechnik.com

Arbeitstisch (Inox): 500 € - 1500 €

Bild: UNIMEAT Meat Technologies

Vakuuiermaschine: 1000 € - 3000 €

Bild: www.gastrowebshop.eu

Sterilisator für Messer: 200 € - 400 €

Die Sterilisation der Messer ist vorgeschrieben. Ein Sterilisator besteht aus einem Wasserbad, in das die Messer gegeben werden. Das Wasser wird auf 82°C erhitzt und sterilisiert so die Messer.

Bild: www.gastrowebshop.eu

Geeichte Waage: 400 € - 1300 €

Bild: UNIMEAT Meat Technologies

Versch. Messer, Praxe, Fleischhaken, versch. Kleinmaterial: ca. 300 € - 400 €

Die Ausstattung hängt von der Verarbeitung (nur Frischfleisch, oder auch Wurstwaren) und von der jeweiligen Menge ab.

Tipp: Gebrauchte Geräte können für den Einstieg eine kostengünstige Alternative zur Neuanschaffung sein!

Internetadressen

www.gefluegeltechnik.com

www.faie.at

www.unimeat.it

<http://www.kari-farming.de>

www.sinttechnologie.com

<https://www.siepmann.net/>

Stand: Juli 2018