



Merkblatt 7

Schlachten von Forellen und Saiblingen: artgerecht und schonend

Um Forellen und Saiblinge während des Betäubens und Schlachtens vor vermeidbaren Belastungen zu bewahren, sollten alle mit der Schlachtung verknüpften Arbeitsschritte, wie die Hälterung, das Sortieren, der Transport zum Schlachtraum sowie die Betäubung und Schlachtung selbst für die Fische möglichst schonend erfolgen. Nach dem Tierschutzgesetz dürfen Fische in Fischzuchten nur unter Betäubung geschlachtet werden. Für die Betäubung muss ein für Fische zugelassenes Verfahren verwendet werden. Welche Arbeitsschritte in Fischzuchten mit der Betäubung und Schlachtung verbunden sind, ist von vielen betrieblichen Faktoren abhängig.

Hälterung

Sortierung

Transport

Betäubung

Schlachtung

Hälterung

Als Hälterung bezeichnet man die Aufbewahrung von lebenden Fischen und Krustentieren ohne Fütterung. Die Hälterung erfolgt im Verarbeitungsbetrieb selbst und sollte nicht länger als erforderlich dauern. Die Fische sowie Wasserbedingungen müssen täglich kontrolliert werden. Es wird empfohlen, das Wasser regelmäßig zu wechseln sowie Temperaturunterschiede zu vermeiden. Der direkte Berührungskontakt soll auf das unbedingt notwendige Maß beschränkt sein, sodass das Verletzungsrisiko, die Stressbelastung usw. reduziert sind.

Sortierung

Beim Sortieren sollen die Fische soweit wie möglich im Wasser bleiben, Berührungen werden auf ein Mindestmaß beschränkt; durch ein schonendes Umsetzen der Fische können Verletzungen vermieden werden. Es dürfen nur Kescher mit einem intakten, weichen Netz verwendet werden.

Transport von Hälterung zur Betäubung

Die Fische werden nach Möglichkeit im Wasser transportiert, sie sollten so kurz wie möglich außerhalb des Wassers gehalten werden. Auch beim Transport sind die Sauerstoffversorgung, die Temperatur und die Qualität des Wassers wichtig. Diese sollten mit den Wasserparametern der Hälterungsbecken übereinstimmen.

Betäubungsverfahren

Es können verschiedene Betäubungsverfahren angewandt werden: stumpfer Schlag auf den Kopf (Abschlagen), Elektrobetäubung oder Verabreichung eines Betäubungsmittels.

TIPPS FÜR DEN KOPFSCHLAG

- Lage des Gehirns muss bekannt sein
- Verwendung eines geeigneten Schlaginstruments
- eher geeignet zur Betäubung kleinerer Mengen
- Kontrolle des Betäubungserfolgs!

Erkennung der Betäubung

Durch die Bewegungsaktivität, die Körperhaltung und den Körpertonus kann der Betäubungserfolg erkannt werden. Ebenso sind der Augendrehreflex und der Atemreflex aussagekräftig.

Schlachtung

Die Tötung und Schlachtung muss während der Phase des Wahrnehmungsverlustes stattfinden, deshalb: so schnell wie möglich, im Idealfall unmittelbar im Anschluss an die Betäubung. Durch den Blutentzug, welcher mittels eines Kiemenschnittes erfolgt, kann das Tier geschlachtet werden. Dadurch werden große Blutgefäße durchtrennt und ein schnelles Entbluten erfolgt. Anschließend wird der Fisch ausgeweidet.

Literatur

„Empfehlungen zur Betäubung und Schlachtung von Regenbogenforellen“, Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover, 2017

Dieses Merkblatt wurde im Rahmen des Bauernbund-Innovationsprojekts „Bäuerliche Fischzucht“ durch das Land gefördert und von der Bauernbund-Abteilung Innovation & Energie sowie dem Fachbereich Aquakultur des Versuchszentrums Laimburg inhaltlich ausgearbeitet (Stand: Dezember 2019).



**Südtiroler
Bauernbund**

Südtiroler Bauernbund
Abteilung Innovation & Energie
E-Mail: innovation-energie@sbb.it
Tel.: +39 0471 999 363



Versuchszentrum Laimburg
Fachbereich Aquakultur
E-Mail: peter.gasser@laimburg.it
Tel.: + 39 0471 969 73

