

Die Studie soll Grundlage und Anregung für diese Diskussion bieten, an der auch der Bürgermeister der Südtiroler pestizidfreien Kommune Mals, Ulrich Veith, und Klaus Berend von der EU-Kommission teilnehmen. Zum download: [http://www.martin-hausling.eu/images/Pestizide\\_WEB.pdf](http://www.martin-hausling.eu/images/Pestizide_WEB.pdf)

### Erteilung eines Patents auf Mais gescheitert

Das Europäische Patentamt (EPA) hat heute in einer Anhörung eine Beschwerde des Syngenta-Konzerns abgelehnt. Dabei ging es um einen Antrag auf Züchtung von Maispflanzen mit einem höheren Ertrag (EP2121982). Zugleich wollte der Konzern auch erreichen, dass das EPA Beschränkungen im Bereich der Patentierung der Tier- und Pflanzenzüchtung aufhebt, die gerade erst in Kraft gesetzt worden waren. Auch dieser Antrag scheiterte.

Ausschlaggebend für die Entscheidung des EPA waren technische Gründe. Demnach war der Inhalt der Patentansprüche nicht ausreichend klar definiert. Im vorliegenden Fall sollten Maispflanzen mit Erbanlagen miteinander gekreuzt werden, um Nachkommen zu erhalten, die einen höheren Ertrag aufweisen. Dabei waren die dafür verantwortlichen genetischen Veranlagungen nicht genau bekannt. Zur Auswahl geeigneter Pflanzen wurden DNA Marker-Sequenzen verwendet, die einen Hinweis auf das Vorhandensein erwünschter Erbanlagen geben.

Während diese Entscheidung von „Keine Patente auf Saatgut!“ begrüßt wird, kritisieren die VertreterInnen des internationalen Bündnisses aber, dass es auch in Zukunft weiterhin möglich sein wird, konventionell gezüchtete Pflanzen und Tiere zu patentieren. Keine Patente auf Brokkoli, Gerste und Bier: [http://no-patents-on-seeds.org/sites/default/files/news/bericht\\_keine\\_patente\\_auf\\_saatgut\\_2018.pdf](http://no-patents-on-seeds.org/sites/default/files/news/bericht_keine_patente_auf_saatgut_2018.pdf)

(Quelle: Keine Patente auf Saatgut)



Das Team der Agrar Koordination: Sandra Blessin, Mireille Remesch, Regina Schrader, Christhard Wilkens, Ursula Gröhn-Wittern (es fehlen Julia Sievers und Susanne Bigger)

#### Impressum

6 Ausgaben im Jahr kosten € 10,80 für die E-Mailausgabe und 16,80 für die Druckausgabe (Lastschrift) inklusive Porto für den Versand im Inland. Für ein Auslandsabo stellen wir das erhöhte Porto in Rechnung.

**Herausgeber:** Forum für internationale Agrarpolitik FIA e.V. (gemeinnützig). Spendenquittungen werden ausgestellt.

**Redaktion:** Agrar Koordination, Ursula Gröhn-Wittern, Nernstweg 32, 22765 Hamburg, Tel.: 040 39 25 26; Fax 040 399 00 629; [info@agrarkoordination.de](mailto:info@agrarkoordination.de), [www.agrarkoordination.de](http://www.agrarkoordination.de)

**Bankverbindung:** Forum für internationale Agrarpolitik (FIA) e.V., GLS Bank IBAN: DE29 4306 0967 2029 5635 00

**Druck:** Druckwelten Hamburg, 100 % recycling Papier

**ISBN:** 978-3-9813497-2-6

#### Liebe Freunde und Freundinnen der Agrar Koordination!

In diesem Agrar Info haben wir einen Artikel zu einem Thema, zu dem wir selten etwas veröffentlichen, weil Tierschutz nicht unser Hauptthema ist. Wenn wir aber großen Strukturen etwas entgegenstellen wollen, müssen neue Ideen her und verbreitet werden. Kaum jemand weiß, welche Regeln es bei der Schlachtung gibt. Und oft will man das ja auch gar nicht so genau wissen.

Auch Tiere die das Glück hatten, auf einer Weide zu stehen und mehr Platz zu haben als vorgeschrieben, müssen irgendwann zum Schlachter und dazu oft weit transportiert werden. Das gefällt auch ihren Haltern nicht immer. Hofschlachtungen sind selten und können aus vielen Gründen nicht gemacht werden. Wer heute in einer Schlachtereie eine Ausbildung macht, lernt nicht schlachten. Wissen geht verloren. Deshalb der Artikel von Andrea Fink-Keßler.

Im neuen Jahr wird es viele agrarpolitische Entscheidungen geben. Z.B. wie in Deutschland das unglückselige Thema Glyphosatwendung gehandhabt werden wird. Einzelne Kommunen haben schon Einschränkungen und Verbote auf öffentlichen Flächen beschlossen. Da kann noch was passieren!

Wer sich vegan oder vegetarisch ernährt und Sojaprodukte isst, die nicht „bio“ sind, kann sicher sein, dass bei der Erzeugung Glyphosat zum Einsatz kam. Die Einsatzmengen in Südamerika steigen jedes Jahr. Kontrollen auf Grenzwertüberschreitungen für Futtermittel gibt es nicht. D.h. unsere Tiere sind diesem Pestizid ständig ausgesetzt.

Die Verhandlungen, Ideensammlungen und Lobbyarbeit zur Neugestaltung der Europäischen Agrarpolitik laufen schon. Bei den Koalitionsverhandlungen wird das eine Rolle spielen. Wird es noch einmal sieben verlorene Jahre geben? Das Thema Glyphosat zeigt, dass auch der massiv ausgedrückte Willen der Bevölkerung nicht unbedingt die erfolgreiche Lobbyarbeit der Konzerne verhindert. Das ist frustrierend. Gerade deshalb danken wir allen, die uns weiterhin unterstützen und nicht aufgeben.

Wir haben unsere Internetseite neu gestaltet und hoffen, dass sie übersichtlicher und moderner ist. Schauen Sie doch mal rein!

Mit guten Wünschen für 2018  
Ihre Agrar Koordination



### Agrar Koordination unterstützen

Zur Umsetzung unserer Aktivitäten brauchen wir noch Unterstützung. Jede Spende hilft, unsere Themen in die Öffentlichkeit zu bringen. Gemeinsam können wir uns für eine ressourcen- und umweltschonende Landwirtschaft einsetzen, die alle Menschen weltweit ernährt. Spenden sind steuerlich absetzbar.

#### Vielen Dank für Ihre/Eure Unterstützung.

Die Spenden sind an folgende Bankverbindung zu richten:  
Forum für internationale Agrarpolitik (FIA) e.V.

GLS Bank IBAN: DE29 4306 0967 2029 5635 00

BIC: GENODEM1GLS



## Tierwohl und Fleischqualität treffen sich

### Neuere Ansätze für stressarmes Schlachten im Haltungsbetrieb

von Andrea Fink-Keßler, Hans-Jürgen Müller und Lea Trampenau

„Tiere müssen lebend in einen EU-zugelassenen Schlachthof verbracht werden.“ So verlangt es die EU-Hygieneverordnung für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Sieht man von den Hausschlachtungen einmal ab, ist der Gesetzgeber hier recht strikt. Ausnahmen von diesem Grundsatz gab es bisher nur für Notschlachtungen und für das Schlachten von Farmwild und Bisons. Seit Ende 2011 gelten diese auch für einzelne, extensiv gehaltene Rinder. Wir berichteten darüber im Kritischen Agrarbericht 2011. Inzwischen hat sich die Rechtslage zwar deutlich konsolidiert. Doch die Idee einer mobilen Schlachtung auf dem Haltungsbetrieb beginnt auf vielen Höfen gerade erst richtig Fuß zu fassen. Nachfolgender Bericht gibt eine Übersicht über Beweggründe der Landwirte, über vielversprechende Initiativen und die aktuelle Rechtslage.

Seit 2011 führt der Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung e. V. (vlfh) bundesweit Weiterbildungsseminare zum Thema „Tierschutz in der Rinderschlachtung“ durch. Viele der teilnehmenden Landwirte suchen nach neuen Wegen, ihre Tiere so stressfrei und schonend wie möglich zu schlachten. Dies soll ohne Tiertransport und daher im Haltungsbetrieb selbst stattfinden, damit die Landwirte ihre Tiere bis zum Tod verantwortungsvoll betreuen können. Ein EIP-Projekt (Europäische Innovationspartnerschaft) in Hessen erlaubt uns seit 2017, neue Wege zu beschreiben.

### Prozessqualität entscheidend für Fleischqualität

Die nationale Verordnung, die der Umsetzung der EU-Tierschutz-Schlachtverordnung dient, besagt, dass „Tiere so zu betreiben, ruhigzustellen, zu betäuben, zu schlachten oder zu töten [sind], dass bei ihnen nicht mehr als unvermeidbare Aufregung oder Schäden verursacht werden“. Die Realität jedoch ist weit entfernt von diesen Vorgaben. Die letzte Phase des häufig kurzen Lebens der Tiere ist von Stress und Furcht geprägt. Die Trennung von der Herde und dem vertrauten Umfeld, der Weg zum Schlachter und das Warten in den Warteställen unter Futterentzug, das Eintreiben und Fixieren in der Tötungsfalle – all diese „prämortalen Belastungszustände“ bedeuten für die Tiere – kurz gesagt – Stress.

Genau das wollen viele direktvermarktende Landwirte vermeiden und dies nicht nur aus Gründen des Tierschutzes, sondern auch, um eine optimale Wertschöpfung (d. h.: Fleischqualität) mit ihren Tieren zu erzielen. Hier gibt es offenbar enge Zusammenhänge: Entscheidenden Einfluss auf die Fleischqualität, der die „Schlaktkörperqualität“ zugrunde liegt, haben prämortale wie postmortale Prozesse.

Die prämortalen Einflussfaktoren umfassen nicht nur Genetik, Fütterung und Haltung der Tiere, sondern auch das Töten. Hierbei besonders wichtig ist das gesamte Handling der Tiere: die Trennung von der Herde, das Verladen, der Transport, das Entladen und die Zuführung zum entsprechenden Betäubungsverfahren, außerdem die Betäubung und Tötung selbst. Dabei ist ein achtsamer und professioneller Umgang mit den Tieren notwendig, der qualifizierte ethologische, also verhaltensbiologische, Grundkenntnisse voraussetzt. Hinlänglich erforscht sind inzwischen die Zusammenhänge von prämortalen Belastungen („Stress“) und verminderter Schlaktkörper- und damit Fleischqualität.

Die postmortalen Einflussfaktoren umfassen den Reifeprozess, die Hygiene, die Temperatur, die Luftfeuchte sowie die Zerlegung und die Qualität der Zuschnitte. Prämortaler Stress kann diese Faktoren beeinträchtigen: Stressbedingt gelangen mehr Erreger durch die Darmpassage, stressbedingt werden Reifeprozesse des Rindfleisches gestört und auch die Reifung der Rohwurst riskanter.

Nicht zuletzt durch ein sich änderndes Verbraucherbewusstsein rückt die Prozessqualität zunehmend in den Fokus. So beurteilen immer mehr Verbraucher ein Stück Fleisch heute nicht mehr allein nach den Parametern der Fleischbeschaffenheit, sondern ihr Wissen um die Herkunft und den möglichst tiergerechten und ethischen Erzeugungsprozess beeinflusst für sie den Genusswert maßgeblich mit.

Um also ein wirklich „gutes Stück Fleisch“ zu erzeugen, zu veredeln und zu essen, gilt es, diese Prozessqualität im Blick zu haben, den Tieren ein gutes Leben zuzugestehen, die Betäubung und Tötung ohne Stress und Angst durchzuführen und die Reifungsprozesse so optimal zu gestalten, dass die Qualität des Fleisches erhalten bleibt.

### Rechtliche Grundlagen

Auf EU-Ebene wird das Schlachten von zwei Verordnungen geregelt: dem EU-Hygienepaket, insbesondere die EU-Tierische Lebensmittelhygieneverordnung 853/2004 und die EU-Tierschutzschlachtverordnung 1099/2009. Beide Verordnungen sind im nationalen Recht weitergeführt: Die VO (EG) 853/2004 ist umgesetzt in der Tierischen Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV) und die VO (EG) 1099/2009 in der nationalen Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchlV).

Nach den Vorgaben der VO (EG) 853/2004 dürfen nur lebende Tiere in eine Schlachthanlage verbracht werden. Dies steht entgegen den Vorgaben der VO (EG) 1099/2009, die als Betäubungsverfahren den Schuss mit einer Feuerwaffe zulässt, die aber nur außerhalb einer Schlachthanlage zum Einsatz kommen kann. Dennoch ist der europäische Gesetzgeber recht strikt und lässt damit das gewerbliche Töten von Tieren im Haltungsbetrieb und das Verbringen der Schlaktkörper in den Schlachthof nur in Ausnahmen zu, nämlich bei Notschlachtungen und beim Töten von Farmwild.

Vollmobile Schlachteinheiten finden Erwähnung in der VO (EG) 853/2004 (Erwägungsgrund 18) und in der VO (EG) 1099/2009 (Erwägungsgrund 40). Dabei ist die Idee, den gesamten Schlachtlauf in Form einer mobilen Schlachteinheit auf den Hof zu bringen, alt und wird inzwischen recht erfolgreich in Schweden, Norwegen, dem Vereinigten Königreich und auch in den USA praktiziert. In Deutschland gibt es, von mobilen Metzgereien einmal abgesehen, seit 2002 nur ein einziges mobiles Schlachtunternehmen, das von Matthias Kürten. Er fährt im Bergischen Kreis/NRW Höfe an, um dort Rinder, Schweine und Schafe vor Ort zu schlachten, zu zerlegen und auch weiterzuverarbeiten.

### Neue Lösungen

Neuere Initiativen zielen darauf ab, nicht den gesamten Schlachthof auf den Betrieb zu bringen, sondern nur Teile des Schlachtprozesses auf dem Hof durchzuführen: das Betäuben und das Töten, sodass Lebendtiertransporte vermieden werden. Anschließend wird der Schlachtkörper zur Schlachtstätte transportiert und dort sachgerecht enthäutet, ausgenommen und weiterverarbeitet bzw. für die Direktvermarktung vorbereitet.

Will man Lebendtiertransporte vermeiden, sind zwei Verfahren zu unterscheiden:

#### 1. Der Kugelschuss auf der Weide

Auf nationaler Ebene ist jedoch seit 2011 in der Tier-Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) geregelt, dass einzelne Huftiere der Gattung Rind im Haltungsbetrieb betäubt und getötet und abweichend von den Vorgaben der VO (EG) 853/2004 auch tot in den Schlachtbetrieb verbracht werden dürfen. Dieses Verfahren wird umgangssprachlich als „Weideschlachtung“ oder „Kugelschuss auf der Weide“ beschrieben.

§ 12 Abs. 3 der TierLMHV besagt, dass „einzelne Huftiere der Gattung Rind“, die ganzjährig im Freien leben, mit Genehmigung der zuständigen Behörde im Haltungsbetrieb geschlachtet und abweichend von den Vorgaben der VO (EG) 853/2004 in den Schlachtbetrieb verbracht werden dürfen. Nicht vorgeschrieben ist, ob die Betäubung durch Kugelschuss oder durch einen Bolzenschussapparat zu erfolgen hat. Üblich jedoch ist der Kugelschuss.

Das Verfahren des Kugelschusses auf der Weide ist genehmigungspflichtig. Neben dem Sachkundenachweis nach § 4 TierSchlV sind einzuholen: (1) die waffenrechtliche Erlaubnis nach § 10 Abs. 5 des Waffengesetzes (Schießerlaubnis) durch das Ordnungsamt, da dieser Schuss nicht durch das Jagdrecht abgedeckt ist (befriedetes Gebiet) und (2) die veterinärärztliche Genehmigung zur Durchführung des Kugelschusses. Inzwischen gibt es verschiedene Auslegungen und Empfehlungen für die Durchführung des Kugelschusses auf der Weide. Die durchführenden Betriebe wählen individuelle Vorgehensweisen bezüglich des Separierens (spezielles Gehege ja/nein und ob überhaupt separiert wird), der Schussposition (erhöhte Position, u.a. Hochstand, ja/nein) und der Entblutetechnik (Halsstich/Bruststich – in Wanne/im Trailer).

Erste wissenschaftliche Untersuchungsergebnisse der Universität Kassel, die zu Voraussetzungen und Wirkungen des Kugelschusses auf der Weide geforscht hat, zeigen signifikante Unterschiede in der Zartheit des Fleisches bei Galloway-Rindern, die mit Kugelschuss getötet worden waren. In Deutschland praktizieren schätzungsweise 150 bis 300 Betriebe dieses Verfahren.

#### 2. Entflechtung des Schlachtverfahrens für nicht ganzjährig im Freien gehaltene Rinder

Inzwischen suchen immer mehr Landwirte auch für „nicht ganzjährig im Freien gehaltene“ Rinder sowie für Schafe und Schweine nach einer Möglichkeit des Schlachtens im Haltungsbetrieb. Vereinzelt wurde dies bereits von den Behörden zugelassen. Anders als bei der Ausnahme genehmigung nach § 12 TierLMHV (Kugelschuss auf der Weide) müssen bei einer Schlachtung nicht extensiv gehaltener Rinder alle Bestimmungen der beiden Verordnungen (853/2004 und 1099/2009) eingehalten werden und der gesamte Prozess erfolgt in der ausschließlichen Verantwortung des Schlachtunternehmens, das dazu auf den Haltungsbetrieb kommt und dort die ersten Schritte des Schlachtprozesses vollzieht.

Inzwischen gibt es bundesweite mehrere Initiativen, die auf dieses neue Verfahren zur Vermeidung von Lebendtiertransporten abzielen. Aus diesem Grund wurde die AFFL (Arbeitsgemeinschaft Fleisch und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft in der Länderarbeitsgruppe Verbraucherschutz LAV) von der Agrarministerkonferenz beauftragt, die rechtlichen Grundlagen dafür zu untersuchen. Im Mai 2017 schließlich legte die Projektgruppe der AFFL ihre Vorstellungen zu den Rahmenbedingungen vor, unter denen eine teilmobile Schlachtung von Rindern genehmigt werden könnten: Da diese Schlachtung als gewerbliche Standardschlachtung zu betrachten ist, muss sie den Vorgaben der EU-Tierschutz-Schlachtverordnung 1099/2009, der nationalen Tierschutz-Schlachtverordnung sowie den Vorgaben der EU-Hygiene-

verordnung 853/2004 entsprechen. Die wesentlichen Eckpunkte sind demnach:

- Fixierung des Rindes
- Betäubung durch Bolzenschuss
- Die lebende Verbringung des Tieres in die Schlachtstätte
- Das Entbluten des Tieres innerhalb von 60 Sekunden nach der Betäubung
- Das Auffangen des Blutes und seine ordnungsgemäße Entsorgung.

Der neue AFFL-Beschluss zieht daraus folgende Rahmenseetzungen für die mobile Schlachtung von Rindern: <sup>1</sup>

- Die EU-Zulassung eines Schlachthofes kann eine mobile Schlachteinheit umfassen.
- Die Betäubung darf nur durch das Bolzenschussverfahren erfolgen. Das Kugelschussverfahren ist nur auf Basis der Ausnahme genehmigung nach § 12 TierLMHV und damit für ganzjährig im Freien gehaltene Rinder möglich.
- Wenn die Fixiereinrichtung nicht Teil der mobilen Schlachteinheit sind, sondern seitens des landwirtschaftlichen Betriebes gestellt werden, müssen diese zuvor von der Behörde auf ihre Funktionsfähigkeit hin geprüft worden sein.
- Der Schlachtprozess muss grundsätzlich innerhalb von Räumen eines zugelassenen Schlachthofes stattfinden. Die Betäubung kann außerhalb erfolgen, nicht jedoch das Töten durch Blutentzug. Die mobile Schlachteinheit muss daher über Wände, Decke und Boden verfügen. Ein Entbluten im Hängen „unter freiem Himmel“ entspricht nicht den Anforderungen des EU-Hygienerichts.
- Die Transportdauer zum ortsfesten Teil des zugelassenen Schlachthofes sollte maximal 45 Minuten betragen, damit zwischen Tötung und Ausweiden nicht mehr als 1 Stunde liegen.



Highland Cattle auf Naturschutzflächen im Landkreis Kassel.  
Foto A.Fink-Keßler

### Extrawurst

Nach langem Vorlauf und zahllosen Abstimmungsgesprächen gelang es einer Gruppe von Landwirten, Veterinären und Metzgern – unter inhaltlicher Federführung des Verbandes der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung vlfh (und organisatorischer Unterstützung durch die Landforscher) 2016 erstmalig ein

<sup>1</sup> AFFL, 29. Sitzung am 8. Und 9. Mai 2017 in Stuttgart, Beschluss zum TOP 6.7 „Mobile Schlachtung von Rindern“

von der EU und dem Land Hessen finanziertes, sogenanntes EIP-Projekt (Europäische Innovationspartnerschaft) genehmigt zu bekommen. Das Projekt hat sich zum Ziel gesetzt, Leitlinien und damit Standardarbeitsanweisungen zu entwickeln für das teilmobile Schlachten von Rindern, die nicht ganzjährig im Freien gehalten werden. Zur Durchführung des Projektes hat sich die operationelle Gruppe „Extrawurst“ gegründet. In dieser arbeiten Landwirte zusammen mit Metzger, Schlachtunternehmern, Veterinären und Wissenschaftlern sowie Verbänden und Organisationen, die diese Form der Schlachtung unterstützen.

Im engen Dialog zwischen Landwirtschaft, Fleischhandwerk und den Veterinärbehörden wird derzeit ein Anhänger entwickelt, der als teilmobile Schlachtstätte zugelassen werden soll und den o.a. Anforderungen der AFFL genügt. In zwei Regionen Hessens werden 2018 Probeschlachtungen durchgeführt, um zu überprüfen, ob die Vorgaben der Standardschlachtung und das heißt insbesondere das Einhalten der gegebenen 60 Sekunden zwischen Betäubung und Tötung des Tieres eingehalten werden können. Überprüft wird auch, ob die immer wieder vorgebrachten Bedenken bezüglich der Hygienrisiken einer zeitlichen Unterbrechung des Schlachtprozesses auszuräumen sind.

Auf Basis dieser Erfahrungen und unter Einbezug der an anderen Orten entwickelten Lösungen/Verfahren werden Leitlinien entwickelt, die zugleich als Standardarbeitsanweisungen gemäß Artikel 6 Absatz 3 der EU-Tierschutzschlachtverordnung 1099/2009 genommen werden können. Diese Leitlinien werden mit den Veterinärbehörden abgestimmt. Die Projektgruppe erhofft sich davon eine Erleichterung der Zulassungsprozesse für „teilmobile Schlachten“, zunächst in Hessen aber mit Perspektive für eine bundeseinheitliche Regelung.

### Aussichten

Noch ist das hofnahe Schlachten eine kleine Nische. Direktvermarktende, meistens Bio-Betriebe können über stressfrei geschlachtete Tiere ihren Kunden eine besondere Qualität anbieten. Seitens der Schlachtunternehmen könnte es künftig auch aus Arbeitsschutzgründen ein höheres Interesse an diesem Verfahren geben. Immer wieder berichten Metzger und Schlachthofbetreiber vom schwierigen Handling der zunehmend extensiv bzw. mit wenigen Kontakt zum Menschen gehaltenen Rindern beim Abladen und Eintreiben. Spezielle Rinder, wie die Schottischen Highlandrinder, können oftmals ohne vorheriges Entfernen der Hörner nicht durch die schmalen Eintriebsgänge geführt werden. Die Anlieferung der Schlachtkörper anstatt des lebenden Tieres, wäre für Tier und Mensch eine Entlastung

### Buchbesprechung

#### Gemüsesamen selbst gezogen

Ein praktisches Handbuch für Aussaat, Anbau und Auslese von Cora Leroy  
AT Verlag, 207 Seiten, viele farbige Fotos  
24,95 €  
ISBN 978 3 03800 900 9

Wer einen Gemüsegarten hat und nicht nur das Gemüse, sondern auch noch die Samen ernten will, der wird sich an diesem schönen Buch freuen. Für die Pflanzenfamilien gibt es ausführliche Steckbriefe über ihre Bestimmung, verwandte, ihre Botanik und natürlich wann gesät, gepflanzt, geblüht und Früchte und Samen geerntet werden. Wichtig für die Samenzucht ist da auch zu wissen, wer Selbst- und wer Fremdbestäuber ist und welche Abstände man einhalten sollte. 25 bekannte Gemüsearten werden so beschrieben. Die Autorin teilt ihre eigenen Erfahrungen und Tipps. Cora Leroy ist gelernte Gemüsegärtnerin und studierte internationale und ökologische Landwirtschaft. Sie gibt Kurse zur Saatgutgewinnung.

Im letzten Teil des Buches geht es dann um eigene Zucht. Was ist legal, was illegal? Was sind Auslesekriterien? Botanisches Wissen wird gut vermittelt und am Ende gibt es noch ein Glossar mit wichtigen Begriffen und Literaturhinweise.

Verteilt über das ganze Buch sind sehr schöne Fotos, so dass das Blättern Spaß macht.

Nicht ohne Grund wurde es 2017 unter die TOP 5 der Gartenbücher gewählt.

Das Wegbrechen der mittelständischen Schlachtunternehmen und die zunehmende Aufgabe der Rinderschlachtung beim Fleischerhandwerk erhöht die Transportwege. Zugleich ist die Sensibilität der Verbraucher und der Landwirte gegenüber Fragen des Tierwohls stark gestiegen. Das Schlachten auf dem Haltungsbetrieb bietet so gesehen sowohl dem Fleischerhandwerk und kleinen Schlachtunternehmen als auch den landwirtschaftlichen Betrieben eine gute Alternative, eigenständige und höherpreisige Absatzmärkte für Fleisch zu schaffen und zu sichern. Damit können sie ihren Kunden genau das bieten, was sie sich wünschen: hohe Transparenz bezüglich Herkunft und Qualität, Tierwohl und exzellente Fleischqualitäten. Angesichts der Welle an Umstellungen von Milch auf Fleischerzeugung und der vielen Nebenerwerbslandwirte, die mit Mutterkühen Grünland in Mittelgebirgen pflegen – könnte mit Hilfe dieser Verfahren die Direktvermarktung von Rindfleisch zu einer interessanten Einkommensquelle werden und damit zur Stabilisierung der Strukturen im ländlichen Raum beitragen.

Begrenzend auf die weitere Verbreitung dieser Verfahren wirken nicht nur die vielerorts spürbaren Bedenken und Unsicherheiten seitens der Zulassungs- und Kontrollbehörden. Es fehlen auch Vermarktungsinitiativen, die dieses besondere Fleisch – entsprechend gekennzeichnet und beworben – für einen weiteren Kreis an Verbrauchern erreichbar machen. Erste Initiativen hierzu gibt es.

Dr. Andrea Fink-Keßler, Agrarwissenschaftlerin im Netzwerk der „Landforscher“ ([www.landforscher.de](http://www.landforscher.de)) und Geschäftsführerin des Verbandes der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung e.V. ([www.biofleischhandwerk.de](http://www.biofleischhandwerk.de)) und Lead-Partner des EIP-Projektes „Innovative Schlachtverfahren“. E-Mail: [andrea@kessler-ks.de](mailto:andrea@kessler-ks.de)

Hans-Jürgen Müller, Dipl. Ing. agr., Landwirt, Vorsitzender des Verbandes der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung e.V. ([www.biofleischhandwerk.de](http://www.biofleischhandwerk.de)) und Vorsitzender der Vereinigung Ökologischer Landbau in Hessen e.V. ([www.voel-hessen.de](http://www.voel-hessen.de))

Dipl. Ing. agr. Lea Trampenau, Agrarwissenschaftlerin, Inhaberin und Geschäftsführerin der Unternehmen ISS-Innovative Schlachtsysteme ([www.innovative-schlachtsysteme.de](http://www.innovative-schlachtsysteme.de)) und Goldburger ([www.goldburger.net](http://www.goldburger.net)), E-Mail: [trampenau@iss-tt.de](mailto:trampenau@iss-tt.de)

### Neue Studie

#### Gift auf dem Acker? Innovativ geht anders

Die Studie der GRÜNEN untermauert, dass wir in Deutschland und der EU einen klaren Ausstiegsplan brauchen. Überfällig ist ein Konzept, um eine von Pestiziden abhängige Landwirtschaft innerhalb der nächsten 20 Jahre zu beenden. An erster Stelle steht das Verbot von Glyphosat und der Pestizide aus der Wirkstoffklasse der Neonikotinoide. Es folgt ein konsequenter Ausstieg aus der gesamten Arten zerstörenden Produktion von Agrarchemikalien. Begleitet werden muss dieser Prozess von der Änderung der Genehmigungspraxis in der EU. Zudem sollte eine von der Wirtschaft unabhängige Forschung für eine pestizidfreie und gesundheitsgefährdende Landwirtschaft massiv unterstützt werden. Subventionen darf es in der EU langfristig nur noch für eine chemiefreie Produktion geben.

Nach den alarmierenden Befunden über den Verlust biologischer Vielfalt, maßgeblich verursacht durch den Einsatz von immer aggressiveren Giften, zeigt die heute vorgestellte Studie die Ursachen und Wege aus einer Pestizid-getriebenen Landwirtschaft auf. Der selbstverständliche und steigende Einsatz aggressiver Ackergifte wird auf Dauer keine gesellschaftliche Akzeptanz mehr finden. Mit den Autor\*innen der Studie und Referent\*innen der Veranstaltung soll die gesellschaftliche Debatte darüber führen, wie der Wandel zu einer giftfreien Landwirtschaft in Politik und Praxis gelingen kann.