

Zum Hofe

MAGAZIN FÜR TIERÄRZTE

TIERARZT BEI TÖNNIES

Jörg Altemeier leitet
Tierschutz-Stabsstelle

HEISSE EISEN ANFASSEN

Verbraucherfragen zur
Resistenzproblematik



01
2018

DER HERAUSGEBER: WER IST QS?

QS sorgt seit 2001 für Lebensmittelsicherheit – vom Landwirt bis zur Ladentheke. 95 Prozent des Schweine- und Geflügelfleischs deutscher Produktion stammen heute aus QS-zertifizierten Betrieben, beim Rindfleisch sind es 90 Prozent. 75.000 Tierhalter nehmen insgesamt am QS-System teil. Das gemeinsame Ziel: konsequente Eigenkontrollen sowie umfassende Prozess- und Herkunftssicherung. Produzenten von frischem Obst, Gemüse und Kartoffeln kommen hinzu. Innerhalb des QS-Systems erzeugen sie nach klar definierten Kriterien sichere Lebensmittel, unterstützt durch sämtliche vor- und nachgelagerten Wirtschaftsstufen. In diesem Sinne beteiligen sich seit 2012 auch über 2.500 registrierte Hoftierärzte. Sie dokumentieren in einer eigens aufgebauten QS-Datenbank – im Auftrag der Landwirte – den Einsatz von Antibiotika.

QS, das Bündnis für geprüfte Qualitätssicherung, setzt sich zusammen aus der Landwirtschaft, der Fleischwirtschaft, dem Lebensmitteleinzelhandel und der Futtermittelwirtschaft. Die Gesellschafter der QS Qualität und Sicherheit GmbH in Bonn sind: der Deutsche Raiffeisenverband e.V., der Deutsche Bauernverband e.V., der Verband der Fleischwirtschaft e.V., der Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V. und die Handelsvereinigung für Marktwirtschaft e.V.

Der Verbraucher erkennt die sicheren Lebensmittel aus dem QS-System an dem blau-weißen Prüfzeichen, das sich in 25.200 Märkten des Lebensmitteleinzelhandels wiederfindet.



www.q-s.de

Impressum

„Zum Hofe“, Ausgabe 01/2018,
erschienen im Mai 2018

Herausgeber:
QS Qualität und Sicherheit GmbH
Dr. Hermann-Josef Nienhoff, Geschäftsführer
Schedestr. 1–3
D-53113 Bonn

Telefon: +49 228 35068-0
Telefax: +49 228 35068-10
E-Mail: info@q-s.de
www.q-s.de

Redaktion:
Kerstin Rubel

Gestaltung:
Susanne Del Din

Bildnachweis:
Carl Hanser Verlag, QS (Wolfgang Uhlig),
Shutterstock (Valeriy Lebedev, Tatiana Bobkova,
MNStudio, Katiekk, Stanislav Duben, Richard Nicholson,
Anton V. Tokarev, Michal Ninger, gornostay, nomad-
photo.eu, Olga i), Unsplash (Hollie Harmsworth,
Vincent van Zalinge, Jesse Callahan, Boris Smokrovic)

„Zum Hofe“ erscheint zweimal jährlich,
kostenfrei für Tierärzte im QS-System.
Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck nur
nach vorheriger Einwilligung.



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

die aktuelle „Zum Hofe“ steht – im ersten Heftteil – unter einem thematischen Schwerpunkt: Es ist die amtliche Schlachttier- und Fleischuntersuchung (SFU). Für Tierhalter und Tierärzte sind Schlachtbefunddaten wichtige Indikatoren für Tiergesundheit und Tierschutz im Betrieb. Sie liefern wertvolle Hinweise auf Erkrankungen der Tiere sowie auf Defizite im Stall- oder Betriebsmanagement. Zusammen mit Dr. Michael Rickert, einem „alten Hasen der Fleischbeschau“, blicken wir auf Vergangenheit und Gegenwart. Wie es bei den SFU-Befunddaten morgen aussehen könnte, erläutert Jörg Altemeier. Auch ihn haben wir besucht. Der Tierarzt steht bei dem Schlachtunternehmen Tönnies der Stabsstelle „Tierschutz und Tiergesundheit“ vor. Das Unternehmen spiegelt die SFU-Befunddaten an die jeweiligen Tierhalter zurück. Die wiederum können die daraus extrahierten Informationen für ihr Bestandsmanagement nutzen. Online stehen den Landwirten Auswertungsmöglichkeiten und betriebsübergreifende Vergleiche offen, dargestellt über intuitiv verständliche Visualisierungen. Was sich so anschaulich anhört, ist leicht erzählt. Welche Stromschnellen aber im Hintergrund zu umschiffen sind, davon berichtet Jörg Altemeier im Interview.

Wir freuen uns auf Ihre Anregungen und Reaktionen, Ihre Kritik und Themenideen:
redaktion@zum-hofe.de

Im Anschluss weitet sich unser Blick auf ganz Deutschland: 90 Prozent aller Befunde, die die SFU wöchentlich an geschlachteten Mastschweinen erhebt, fließen derzeit in die „QS-Befunddatenbank Schwein“. Die betriebsspezifischen Ergebnisse und Vergleiche, die sich aus der Datenfülle ziehen lassen, werden wir noch in diesem Jahr an die jeweiligen Tierhalter zurückspiegeln können. Unser Ziel: Tierschutz und Tiergesundheit in Mastbetrieben verbessern. Deutschlandweit. Und das kann nur in einer guten Zusammenarbeit (Bestandsbetreuung) von Tierhalter und Hoftierarzt unter Zuhilfenahme vergleichbarer Daten erfolgen. „Zum Hofe“ liefert dazu einen aktuellen Stand der Dinge.

Mit der Küstenseeschwalbe verlassen wir dann aber sogar Europa und blicken auf den Globus. „Zum Hofe“ hat sich mit den Wildtier-Wanderungen auseinandergesetzt und begleitet den rekordverdächtigen Zugvogel bei seinem Weg von der Arktis zur Antarktis. Wussten Sie etwa, dass diese Tiere auf ihren Touren mehr als 70.000 Kilometer zurücklegen können? Finden Sie es ab Seite 32 heraus.

Ihnen wünsche ich nun eine interessante Lektüre

Dr. Hermann-Josef Nienhoff
Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH



6 ALTER HASE
TIERARZT IN DER FLEISCHBESCHAU:
DR. MICHAEL RICKERT

„Dung am Stiefel, Blut am Kittel, Stempelfarbe am Finger.“ So lässt sich Dr. Michael Rickert mit einem Satz beschreiben. „Zum Hofe“ hat den „alten Hasen der Fleischschau“ daheim besucht. Es wurde ein Gespräch über die amtliche Schlachtier- und Fleischuntersuchung von heute – und gestern.

12 VORREITER AUF DER DATENAUTOBAHN
TIERARZT JÖRG ALTEMEIER LEITET BEI TÖNNIES DIE TIERSCHUTZ-STABSSTELLE

Die neue amtliche Schlachtier- und Fleischuntersuchung interessiert sich zusehends für den Tierschutz. Dazu erhebt sie zusätzliche Befunddaten, die über den Schlachthof zurück an den Tierhalter laufen können. Die Tönnies Holding möchte hierbei ein Vorreiter sein. Jörg Altemeier erzählt von seinen Erfahrungen.



17 DICKE BRETTEN BOHREN
NEUE QS-DATENANALYSE AUS DER
AMTLICHEN FLEISCHBESCHAU

Die Ergebnisse aus der amtlichen Schlacht- und Fleischuntersuchung fließen seit 2016 in die „QS-Befunddatenbank Schwein“. Aktuell werden hierdurch 90 Prozent aller Wochenschlachtungen erfasst. Auf ihrer Grundlage sollen sich Tierwohl und Tiergesundheit in Mastbetrieben verbessern. Betriebsindividuelle Tiergesundheitsindizes kommen noch in diesem Jahr.

20 HEISSE EISEN ANFASSEN
ZUR RESISTENZPROBLEMATIK:
FAQ FÜR HOFTIERÄRZTE

Wer „Antibiotika“ und „Nutztiere“ in einem Atemzug nennt, der weckt Diskussionsbedarf. Hoftierärzte wissen – und erleben – das. Gemeinsam mit Heiko Färber, bpt-Geschäftsführer, hat sich „Zum Hofe“ die wichtigsten Verbraucherfragen vorgenommen.



24 **BILDBAND** FARBENPRACHT

32 **MIT DEM SECHSTEN SINN UM DIE WELT** GPS-TRACKING ENTSCHLÜSSELT WILDTIER-WANDERUNGEN

Bis in die jüngste Zeit hinein galten die Wanderungen der Wildtiere – ob zu Lande, zu Wasser oder in der Luft – als Mysterium. Einige ihrer Geheimnisse lüftete nun die elektronische Verhaltensbiologie, ausgestattet mit Funk und GPS. Ihre Stars sind jedoch nicht Elefanten, Wölfe oder Wale. Es sind Küstenseeschwalben.



36 **MUCKSMÄUSCHENSTILL** AUF DEM „ERLEBNISBAUERNHOF“ DER SABINE SCHINDLER

Seit 2009 stellt sich Sabine Schindler der direkten Verbraucherkommunikation – und zwar auf dem eigenen Hof. Als „Lernort Bauernhof“ erfreut sich der Milchviehbetrieb, den sie gemeinsam mit ihrem Mann bewirtschaftet, über viel Zuspruch, allein im letzten Jahr besuchten ihn 40 Gruppen.

40 **GEFLÜGELTE JÄGER** SIE IST EIN KULTURERBE DER UNESCO: DIE DEUTSCHE FALKNEREI

Die Falknerei ist ein Faszinosum. Sie erzählt von der Jagd mit abgerichteten Greifvögeln, aber auch von Marco Polo und dem Kaiser von China, vom Stauferkönig und den „Berkutschi“, den Herren der Adler. Seit 2016 gehört die Falknerei in Deutschland zum „Immateriellen Kulturerbe“ der UNESCO.



TIERARZT IN DER FLEISCHBESCHAU: DR. MICHAEL RICKERT

Alter Hase

„Dung am Stiefel, Blut am Kittel, Stempelfarbe am Finger.“ Sollte man Dr. Michael Rickert mit einem Satz beschreiben, dann wäre es dieser. Von Kindesbeinen an fährt der Tierarzt über die Höfe und zum Schlachthof. Zunächst, als Knirps, im Schlepptau des Vaters, seit 1983 in eigener Regie. „Zum Hofe“ hat den 63-Jährigen, der im hessischen Schwalm-Eder-Kreis praktiziert, besucht. Es wurde ein Gespräch über die amtliche Schlacht tier- und Fleischuntersuchung (SFU) von heute – und gestern. Oder, wie es Rickert ausdrücken würde: „vom Karkassentrimmer zum Lebensmittelsicherheits-Manager“.

Hat Michael Rickert Dienstwoche am Schlachthof, dann beginnt sie um ein Uhr in der Nacht. Ist der Montag geschafft, reicht es, wenn der amtliche Tierarzt – erst – um fünf beginnt. Mittags ist der 63-Jährige durch mit der SFU. Dann ruft die eigene Praxis. Arbeitstage wie diese sind für Rickert kein Problem, er kennt sie von Kindesbeinen an. Geboren in Anröchte, Kreis Soest, wuchs er mit fünf Geschwistern in einem Tierarzt-haushalt auf. Seine Eltern stammten beide aus der Landwirtschaft. Der Familien-Leitsatz „Das Vieh bestimmt den Tag“ prägt Rickert bis heute. Schon als Knirps zog er mit dem Vater, einem Großtierpraktiker, über die Höfe und bald auch zu Metzgereien und Haus-schlachtungen. „Als mein Vater 1959 einen Fleischbeschau-Bezirk übernehmen konnte und amtlicher Tierarzt wurde, da entspannte sich daheim die Lage. Das merkte ich schon als Fünfjähriger“, erinnert sich Rickert. Die Formel dafür war einfach: „Ein Schwein beschauen und die ganze Familie war krankenversichert.“

Der Filius übernahm das Erlebte. Rickert wollte schon in Kindertagen nichts anderes als Tierarzt werden: Großtierpraktiker und Fleischbeschauer, wie der Vater. Eine Varianz allerdings ereignete sich dann doch: Rickert, der in Gießen, München und Bonn studierte, schloss nicht nur als promovierter Tierarzt, sondern auch als promovierter Diplom-Landwirt ab.

„Wir Fleischbeschauer sind Lebensmittelsicherheits-Manager.“

Zusatzqualifikationen in der Biologischen Tiermedizin und Homöopathie kamen später noch hinzu.

„Examen, Heirat, Niederlassung, Kinder, Hausbau – man war in der Mühle drin, auch in meiner Generation noch. Man lebte, um sich eine Existenz zu erwirtschaften“, sagt er rückblickend. Dabei ist ein Tag, der 08.08.1983, unvergesslich: Der junge Rickert hatte gerade erst eine Großtierpraxis in Schwalmstadt übernommen, da konnte er seinen Vertrag als amtlicher Tierarzt im Schwalm-Eder-Kreis unterschreiben. Schnell musste es gehen, denn „am Abend sollte unser Sohn geboren werden“, erzählt der zweifache Vater.

Als frisch gebackener amtlicher Tierarzt machte er sich zunächst zu kleineren Metzgern und Hausschlachtungen auf, zehn Jahre lang. Ab 1993 konzentrierte er sich hauptsächlich auf die Fleischschau im Schlachthof, im Familienbetrieb Helwig, der ebenfalls in Schwalmstadt sitzt, war er bald eine feste Instanz. Hier arbeitet Rickert, der Dienstälteste, heute in einem Viererteam. Geschlachtet wird von Montag bis Donnerstag, neben Rindern sind es vor allem Schweine.



„Alles original und massiv“: Dr. Michael Rickert lebt und praktiziert seit 1984 auf einem Fachwerk-Gehöft. Das denkmalgeschützte Gebäude liegt im hessischen Schwalmstadt und stammt aus dem Jahre 1769.

Wenn Rickert – alle drei Wochen – Schlachthofdienst schiebt, dann sieht er jedes Tier zweimal: einmal lebend, um Tierschutz und Schlachtfähigkeit zu bescheinigen, und als Schlachtkörper bei der Endbeurteilung. Drückt er seinen ovalen Lebensmittelstempel auf, ist das Fleisch zum Verzehr freigegeben. Zwischen „Rampe und Kühlhaus“ nimmt er einzelne Stichproben: bei der Betäubung, dem Ausbluten, der Ausschachtung oder an der „Schweine-

straße“. Helwig schlachtet Rinder noch einzeln, die Schweine aber automatisiert in Gruppen, beaufsichtigt von tiermedizinischen Fachassistenten.

„Wir Fleischbeschauer sind Lebensmittelsicherheits-Manager“, sagt Rickert, wenn er auf seine heutige Arbeit schaut. „Als Karkassentrimmer, wie früher, waren wir vor allem dazu da, Abszesse aus den Schlachtkörpern zu schneiden.“ Diese Zeiten seien längst



„Das Mikroskop hat noch der Kaiser bezahlt!“

Die Trichinenprobe gehört zu jeder Fleischuntersuchung. Mit dem heute historisch anmutenden Mikroskop arbeitete Rickert in seinen Anfangsjahren. Er übernahm es von seinem Vater, zusammen mit dem Kompressorium, das die Proben zwischen zwei Glasplatten hält.

vorbei. Der Finger habe das Messer als Hauptinstrument abgelöst: der Zeigefinger, der auf Probleme und Gefahren hinweise. Das allerdings mache die Arbeit der amtlichen Veterinäre auch anspruchsvoller, vernetzter, kommunikativer. Rickert hat sich dazu Gedanken gemacht und hielt auf dem bpt-Kongress 2017 einen vielbeachteten Vortrag. Schwerpunktthema: „Risikokommunikation relevanter Ante- und Post-mortem-Schlachthofbefunde“. Rickert widmete sich darin den zahlreichen Adres-

saten, die die SFU heute hat: der Behörde, dem Schlachthof, den anderen Handels- und Wirtschaftsvertretern, dem Tierhalter und letztlich dem Verbraucher.

Gerade in Hinblick auf die gesellschaftliche Verantwortung habe sich in den letzten Jahren viel getan: „Kommt es an einem Schlachthof zum medialen Aufschrei, dann geht es meist um Tierschutz und Tötung. Früher hat sich dafür kaum ein Mensch interessiert.“



„Zu Beginn hatte ich nur Selbstbewusstsein für Schweine und Rinder“, sagt Rickert. Erst mit der Zeit entdeckte er sein Geschick für Kleintiere – und ihre Halter. 1993 übergab er den Großtierbereich seiner Praxis an einen Nachfolger, er selbst behielt die Kleintiere und die Fleischschau.



Der 63-Jährige setzt sich gern für seinen Berufsstand und für Fragen der Lebensmittelsicherheit ein. Neben der Bundestierärztekammer engagiert sich das ver.di-Mitglied im Bundesverband Praktizierender Tierärzte. Er schätzt die repräsentativen Aufgaben, die er in Brüssel und Berlin übernimmt.

Die SFU stellt klassischerweise die Lebensmitteltauglichkeit eines Schlachtkörpers fest, wobei sie – im Rahmen des EU-Rechts – ihren Blick zunehmend auf Aspekte der Tierhaltung und des Tierwohls ausweitet. Standen bislang Einzelbefunde an Leber, Lunge, Brustfell und Herzbeutel im Fokus, weitet sich der Befundkatalog aktuell erheblich aus. An ihm orientieren

sich auch Handel und Wirtschaft: Seit 2016 fließen die amtlich erhobenen Daten in die „QS-Befunddatenbank Schwein“ ein. Neben den klassischen Befunden gehören Ohr- und Schwanznekrosen, Liegebeulen, Treibespuren, Abszesse, Gelenkentzündungen und Hautveränderungen dazu. Auf dieser Grundlage errechnet QS 2018 erstmals betriebsin-

dividuelle Tiergesundheitsindices, die Vergleiche zu anderen Beständen ermöglichen und so den Tierschutz und die Tiergesundheit insgesamt verbessern wollen (mehr ab Seite 17).

Rickert ist von der „erheblich gewachsenen Flora der Befunde“ direkt betroffen, er muss sie erheben und dokumentieren. So weit, so gut. Als Praktiker hegt er jedoch Zweifel, wie weit sich die Befunddatenerfassung standardisieren und letztlich vergleichen lässt. „Unsere Arbeit liegt doch sehr im Auge und Momentum des Betrachters“, hebt er an. „Das zeigen mir allein unsere Fachassistenten. Je nachdem welcher mich begleitet, variieren die Ergebnisse.“ Andererseits weiß er auch, dass es unterm Strich um einzelne Ausreißer geht, die es unter den Mastbetrieben aufzudecken gilt. Ein alter Hase wie Rickert kennt seine Kandidaten: „Fällt bei einem Schwein die Lunge auf, dann zieht sich das durch den ganzen Bestand. Es ist immer wieder die gleiche Klientel, die bei der Tiergesundheit aneckt.“ Der fragliche Mäster zeichne sich dabei häufig durch mangelnde landwirtschaftliche Kompetenz und brüskes Auftreten aus. Manches läge aber auch im System begründet und sei nur schwer zu beheben. Dazu zählten etwa veraltete Stallungen und „Betriebe, die selbst um ihre Existenz kämpfen und daher jede noch so armselige Kreatur bis zum Schlachthof bringen wollen.“ Rickert lehnt sich zurück und legt die Stirn in Falten, denkt nach, sammelt sich: „Letztlich lässt sich alles auf eine Formel zusammenbringen: Gut organisierte Mastbetriebe, deren Nachfolge geregelt ist, die sich Top-Ferkel bei den Produzenten aussuchen können, die bringen auch spitzmäßige Befunddaten.“

Ein anderes Thema, das Rickert umtreibt, ist die Wirtschaftlichkeit. Bis heute besucht er nicht nur den großen Schlachthof, sondern auch kleine Metzger und Hausschlachtungen. „Unsere Arbeit muss nicht nur fachlich korrekt sein, sie muss auch wirtschaftlich passen“, gibt er zu bedenken. „Letztlich bezahlt der Schlachter den Aufwand, den wir treiben. Was nicht sein kann, ist, dass die Gebühren für die Fleischuntersuchung seine Wettbewerbsfähigkeit beeinträchtigen.“ Schaut Rickert in die Zukunft, dann sieht er eine auf Effizienz getrimmte Fleischschau, die sich nur noch auf wenige große Schlachthöfe konzentriert. Diesem „Diktat der Wirtschaftlichkeit“ folgt auch das seit 2006 gültige Fleischhygienerecht der EU, abgekürzt: das EU-Hygienepaket. Es etablierte, um vorrangig Zeit und Kosten zu sparen, die „risikoorientierte Fleischuntersuchung“ für Mastschweine. Danach genügt eine rein visuelle Begutachtung. Das Abtasten und der Anschnitt des Schlachtkörpers, wie bei der konventionellen Fleischuntersuchung üblich, erfolgt nur noch in begründeten Verdachtsfällen. Voraussetzung für die risiko-

orientierte Fleischuntersuchung ist die vorab eingereichte Lebensmittelketteninformation, mit der der Landwirt – als „Lebensmittelunternehmer“ – beispielsweise den Gesundheitsstatus oder die Herkunft der gelieferten Tiere bescheinigt. „Die Lebensmittelketteninformation entscheidet

*„Es gibt weit
mehr Fälle als nur
die Standards.“*

darüber, ob wir das einzelne Tier zum Schlachten freigeben können, ob wir konventionell oder risikoorientiert arbeiten. So weit die Theorie. In der Praxis aber sieht manches anders aus, es gibt eben weit mehr Fälle als nur die Standards“, erläutert Rickert, der sich und seine Kollegen deshalb gern als „last decision maker“ bezeichnet.

Als solcher sorgt er sich um die ganz „kleinen“ Gefahren, solche, die dem bloßen Auge entgehen: Keime. Die konsequente Fleischschau, die seit rund 100 Jahren obligat ist, konnte – unterstützt von verbesserten Haltungsbedingungen – klassische Zoonosen wie Tuberkulose, Trichinellose und Cysticercose massiv zurückdrängen. Ein großer Erfolg für den Verbraucherschutz. Kopfzerbrechen bereiten heute eher die subklinisch verlaufenden Krankheiten aufgrund von Salmonellen, Yersinien, Campylobacter, Listerien: „Früher ging es vorrangig um Qualität, in ihrem Mittelpunkt stand die Morphologie. Heute geht es um Lebensmittelsicherheit mit all ihren Teilgebieten“, fasst Rickert zusammen und zählt gebetsmühlenartig auf: Tierschutz und Tierwohl, Tiergesundheit und Herdengesundheit, Lebensmittelhygiene und Lebensmittelqualität, Biosicherheit und Basishygiene. Beim Letzten, der Basishygiene, fängt er Feuer: „Wenn die hygienische Struktur an einem Schlachthof stimmt, kann in Sachen Keimkontamination eigentlich nichts mehr passieren“, sagt er und setzt nach: „Wir müssen in der Fleischuntersuchung davon wegkommen, nur das Fleisch zu beschauen. Damit allein erreichen wir keine Lebensmittelsicherheit – und auf die kommt es letztlich an.“

TIERARZT JÖRG ALTEMEIER LEITET BEI TÖNNIES DIE STABSSTELLE „TIERSCHUTZ UND TIERGESUNDHEIT“

Vorreiter auf der Datenautobahn

Die amtliche Schlachttier- und Fleischuntersuchung liefert die entscheidenden Daten zur Ermittlung von Tierschutzindikatoren. Dazu erhebt sie zusätzliche Befunddaten, die über den Schlachthof zurück an den Tierhalter laufen können. Der wiederum kann sie in sein Bestandsmanagement einfließen lassen. Die Tönnies Holding möchte hierbei Vorreiter sein. „Zum Hofe“ hat Jörg Altemeier nach seinen Erfahrungen gefragt. Der Tierarzt leitet die Stabsstelle „Tierschutz und Tiergesundheit“ in der Unternehmenszentrale in Rheda-Wiedenbrück. Ein Ortstermin.



? Tönnies gehört zu den ersten Schlachtbetrieben, die ihre Befunddaten – besonders aufbereitet – an die Landwirte zurückspeigeln. Wie sieht das konkret aus?

„Mit jeder Schlachtabrechnung bekommt der Tierhalter eine erste Befunddaten-Auswertung, die sich auf die jeweils gelieferte Partie bezieht. Viel mehr Informationen und übergreifende Auswertungsmöglichkeiten erhält er online. Auf seinem Nutzerkonto kann er seine Daten detailliert einsehen und sich auswerfen lassen, wie sich einzelne Befunde, beispielsweise die Leberverwurmung, in den letzten Jahren entwickelt haben. Oder wie der Bestand im Vergleich zu anderen Betrieben dasteht – um nur zwei Beispiele zu nennen. Anhand von Visualisierungen, über Ampelfarben oder Smileys können wir schließlich Aussagen treffen, die auf Anhieb verständlich sind.“

? Wie reagieren die Landwirte auf Ihr Angebot, nehmen sie es an?

„Wir bekommen immer mehr Feedback und sehen, dass Offenheit und Interesse steigen. Zudem nutzen Fachtierarztpraxen, mit denen wir zusammenarbeiten, unsere Auswertungen für ihre Bestandsbetreuung. Nach Einwilligung des betreffenden Landwirts können sie Datenzugriff erhalten. Gleiches gilt für andere Berater wie die Schweinegesundheitsdienste. Wichtig für alle ist, dass sich die Informationen intuitiv, also schnell erschließen lassen und dass die Daten belastbar sind.“

? Sie betonen das Wort „belastbar“ ...

„Derzeit heißt die größte Herausforderung bei den Befunddaten: Objektivierung. Wir müssen die erhobenen Informationen, damit wir überhaupt belastbare Aussagen treffen können, aufwendig quantifizieren.“

? Warum müssen Sie Befunddaten quantifizieren?

„Zwei Aspekte: Zum einen wissen wir aus einer wissenschaftlichen Untersuchung, dass die amtlichen Veterinäre

Befunde unterschiedlich bewerten. Was für den einen noch okay ist, bedeutet für den anderen schon eine Abweichung. Der einzelne Tierarzt besitzt durchaus Stringenz in seiner Beurteilung, aber die Streuung untereinander ist enorm. Die Kalibrierung der Sachverständigen ist also ein Riesenthema. Um es anzugehen, wurde von amtlicher Seite aus bebildertes Schulungsmaterial erstellt, das Befundbeispiele zeigt und anschaulich bewertet. Zudem arbeitet das 'Max Rubner-Institut' in Kulmbach einheitliche Schulungen der Amtstierärzte aus. Erste Anfänge sind also gemacht, das Ziel ist aber längst nicht erreicht.“

? Und der zweite Aspekt?

„Der betrifft unser föderales System: Den amtlichen Tierärzten, die bei Tönnies arbeiten, steht zwar an allen Standorten das gleiche Equipment zur Verfügung, aber sie erfassen die Befunde nicht einheitlich. Je nach zuständigem Veterinäramt arbeiten sie mit unterschiedlichen Datenschlüsseln. Die erfassten Datensätze technisch in einen übergreifenden Vergleich zu bringen, ist eine große Herausforderung. Was wir deshalb auf lange Sicht brauchen, ist eine bundeseinheitliche Lösung. Denn, ganz nebenbei bemerkt, kostet uns die Fleischbeschau einen Haufen Geld. Allein am Standort Rheda-Wiedenbrück arbeiten über den Tag verteilt 26 amtliche Tierärzte und gut 60 amtliche Fachassistenten.“

? QS erfasst ja nun seit fast zwei Jahren ebenfalls die Befunddaten. Wo sehen Sie den Nutzen, insbesondere auch für das Unternehmen Tönnies?

„QS erfasst die Befunddaten von fast allen Schlachtbetrieben und gibt uns monatlich eine Rückmeldung über die gemeldeten Daten. Dadurch können wir leicht prüfen, ob Fehler bei der Erfassung und Weitergabe der Daten vorlagen und diese bei Bedarf korrigieren. Zudem erhalten wir die Möglichkeit, unsere Daten mit den anonymisierten Daten anderer Schlachtbetriebe zu vergleichen. Wir wissen ja, dass es Unterschiede zwischen einzelnen Schlachtbetrieben gibt.

Tierarzt
Jörg Altemeier
hat seinen
Arbeitsplatz in
der Tönnies-
Unternehmens-
zentrale in Rheda-
Wiedenbrück.



Altemeiers Chef ist Schalke-Fan. Wer das nicht weiß, lernt es, sobald er die Tönnies-Zentrale betritt. Fußball wird hier großgeschrieben: 2012 eröffnete das Unternehmen gar eine eigene Arena, die Platz für 4.000 Besucher bietet. Die hauseigenen 20 Betriebsmannschaften können hier trainieren und treten im alljährlichen Tönnies-Cup gegeneinander an.

Aber anhand der QS-Daten können wir das viel besser einordnen; und wir geben die Ergebnisse auch an die amtlichen Veterinäre weiter. So haben auch sie die Möglichkeit zu sehen, zu welchen Ergebnissen die Befunderfassung an anderen Schlachtbetrieben kommt. Sie können diese bewerten und – falls Ergebnisse bei einzelnen Befunden deutlich von denen anderer Schlachtbetriebe abweichen – die Erhebung bei zukünftigen Schlachtungen genauer prüfen.“

20,4 Millionen Schweine und 424.000 Rinder wurden 2016 innerhalb der Tönnies Holding geschlachtet. Das 1971 gegründete Unternehmen gehört mit seinen 12.500 Mitarbeitern zu den größten deutschen Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetrieben, es verzeichnet einen Konzernumsatz von 6,35 Milliarden Euro (2016). Der Exportanteil liegt bei 50 Prozent. Neben den deutschen Standorten existieren zwei dänische Produktionsstätten, sortenrein geschlachtet wird an allen.

? *Als Sie damals Tiermedizin studierten, taten Sie es mit dem Credo, ein „berufener Schützer der Tiere“ zu werden. Wie geht es Ihnen heute als Veterinär bei einem Schlachtbetrieb?*

„Bevor ich zu Tönnies kam, hatte ich schon einige Schlachtbetriebe gesehen, in Deutschland und auch im Ausland. Ich habe Gutes gesehen, aber auch Schlechtes. Sehen Sie, allein am Standort Rheda-Wiedenbrück schlachten wir am Tag 25.000 Schweine. Wenn ich hier, als Veterinär, nur eine Kleinigkeit verbessern kann, dann kommt das sehr, sehr vielen Tieren zugute. Die Stellschraube ist eine gewaltige. Solange wir als Gesellschaft Fleisch essen wollen, so lange werden wir schlachten müssen. Und ich finde, wir sollten das so ordentlich machen wie irgend möglich.“

? *Welche Aufgaben übernimmt die Stabsstelle „Tierschutz und Tiergesundheit“ in Ihrem Hause?*

„Als ich ins Unternehmen kam, 2012, entstand dieser Bereich gerade neu. Es war die Zeit, in der allen klar wurde, dass aus der Fleischproduktion ein gesellschaftlich brisantes Thema geworden war. Nicht ohne Grund ist die Stabsstelle unmittelbar der Geschäftsführung zugeordnet. Tierschutz und Tierwohl betreffen natürlich auch die landwirtschaftlichen Produktionsstufen, aber in der Schlachtung, in der Tat, geschieht der einschneidendste Part. Bei uns geht es vom Diesseits ins Jenseits – hoch emotional. Ich erinnere mich gut, als ich hier anfangen hatten wir es mit einer Medienberichterstattung zu tun, die lautete in etwa: ‚Jedes Jahr gehen eine halbe Millionen Schweine lebend in den Brühkessel.‘ Eine abscheuliche Vorstellung.“

Die besagte Berichterstattung basierte auf einer Arbeit von Prof. Dr. Klaus Troeger. Für die Fachzeitschrift „Fleischwirtschaft“ hatte er kleine und mittel-

große Schlachtbetriebe besucht. Er fand heraus, dass ein Prozent der untersuchten Schweine noch zentralnervöse Reflexe zeigt, bevor sie in ein 60 Grad heißes Bad gehen, das notwendig ist, um die Borsten zu entfernen. Die Ursache dafür sah er in einem zuvor mangelhaft ausgeführten Halsstich und einem demzufolge ungenügenden Ausbluten. Die Wochenzeitung „Die Zeit“ (28.06.2012) zitierte Troegers Forderung: „Man muss die Technik so zuverlässig machen, dass menschliches Versagen keine Folgen hat.“

? *Wie sind Sie mit den Medienberichten umgegangen?*

„Ich habe Kontakt mit Professor Troeger aufgenommen. Wir haben ihn zu uns eingeladen, ihm unseren Schlachtprozess gezeigt. Gemeinsam haben wir dann eine zweigleisige Sicherheitsstufe entwickelt und schließlich im System etabliert: Zum einen wiegen wir den Blutverlust eines jeden Schweins nach dem Halsstich, er muss mindestens 1,7 Prozent des Körpergewichts betragen. Zum anderen überprüft ein Mitarbeiter den Lid-schluss-Reflex des Auges. Jedes Tier, das noch wahrnehmungsfähig ist, reagiert darauf. Uns war außerdem wichtig, dass am Schluss noch einmal ein Mensch nachschaut, nicht nur ein Apparat; das Thema ist einfach zu emotional. Heute können wir absichern – und dokumentieren –, dass wirklich alle Schweine tot und ohne Bewusstsein sind. Nebenbei bemerkt: Die Zusammenarbeit mit dem Wissenschaftler hat sich als fruchtbar erwiesen, sie hält bis heute an.“

? *Machen Sie so etwas öfter? Ihre Kritiker in den Betrieb holen?*

„Wir gehen aktiv auf andere zu, das stimmt. Sogar auf die amerikanische Tierschutz-Ikone Temple Grandin, auch sie hatten wir hier zu Gast. Ihre verfilmte Biografie kam 2010 in die Kinos,



„Wir brauchen absolut belastbare Beweise für die gute Arbeit, die wir machen.“

vielleicht erinnert sich der ein oder andere, sie gewann einige Emmy Awards. Ihr Besuch beeindruckt mich bis heute. Auch Tierschutzorganisationen laden wir zu uns ein, wir setzen uns mit ihnen an einen Tisch. Mit den meisten NGOs lässt sich persönlich übrigens ganz gut sprechen. Und genau darum geht es: miteinander ins Gespräch zu kommen. Das gilt für alle, auch für die Landwirte. Viele von ihnen, vor allem in der jungen Generation, sind offen für Themen wie Tierwohl, Ethik, gesellschaftliche Verantwortung. Aber manch einer hat noch schön Nachholbedarf.“

? Tönnies arbeitet selbst gerade an der Betäubung der Schlachttiere. Worum geht es da?

„Wir betäuben die Schweine, bevor sie den Halsstich bekommen, mit Kohlendioxid. Wenn Gaskonzentration und Zeit stimmen, dann führt es zur perfekten Betäubung. Trotzdem gibt es einzelne Tiere, die aversive Reaktionen zeigen, sie schlagen mit dem Kopf oder zeigen andere Formen der Abwehr. Um dies zu vermeiden, haben wir mit anderen Edelgasen experimentiert, mit Argon- und Helium-Mischungen, zuletzt auch mit Stickstoff. Bislang haben uns die Ergebnisse aber nicht überzeugt, das, was wir haben, ist besser. Trotzdem sind wir weiterhin auf der Suche. Ob und wie häufig die besagten Abwehrreaktionen auftreten, hängt übrigens maßgeblich davon ab, wie viel Stress die Tiere vorher erlebt haben.“

Weniger der Transport, mehr das Abladen stresst Schweine. Daher verweilen sie bei Tönnies anschließend in einem Wartebereich – und kommen dort zur Ruhe: seichte Musik, gedämpftes Licht, Grüntöne, all dies soll die Aufregung nehmen. Am wichtigsten jedoch ist, dass die Tiere in ihrer

schon bekannten Gruppe bleiben, bei den Schweinen, mit denen sie zusammen den Stall verlassen haben. Bis in die Betäubung hinein bleibt die Gruppe beieinander.

? Gibt es Tierschutz-Verbesserungen, die in Ihrem Hause aktuell anstehen?

„Ja, es gibt ständig etwas Neues. Ich komme gerade aus einem Meeting zu einer App, die wir einsetzen wollen. Unsere tierschutzbeauftragten Mitarbeiter machen pro Tag vier Rundgänge. Alle Kontrollpunkte, die sie besuchen, dokumentieren sie bislang auf einer Checkliste per Hand. Das wollen wir verbessern. Zukünftig verifiziert eine App, ob und wann der einzelne Mitarbeiter vor Ort war. Sehen Sie, Vertrauen ist gut, aber Dokumentation ist besser. Gerade heute, wo wir uns immer wieder in einer kritischen öffentlichen Auseinandersetzung befinden, brauchen wir absolut belastbare Beweise für die gute Arbeit, die wir machen.“

Bevor Jörg Altemeier in Hannover mit Tiermedizin begann, absolvierte er ein Studium der Chemie. Die Affinität zur Naturwissenschaft trieb ihn zu beidem an. Zur Veterinärmedizin zudem die Freude an den Tieren: Der 53-Jährige ritt über viele Jahre, er hält bis heute Hunde und besitzt den Jagdschein. Außerdem fotografiert er – mit jagdlicher Ausdauer – Wildtiere; zuletzt Seeadler in Mecklenburg-Vorpommern.

NEUE QS-DATENANALYSE AUS DER AMTLICHEN
SCHLACHTTIER- UND FLEISCHUNTERSUCHUNG

Dicke Bretter bohren

„Wir wollen noch in diesem Jahr erste Auswertungen liefern“, sagt Thomas May, QS. Die Ergebnisse aus der amtlichen Schlacht- und Fleischuntersuchung (SFU) fließen seit 2016 in die „QS-Befunddatenbank Schwein“. Aktuell werden hierdurch 90 Prozent aller Wochenschlachtungen erfasst. Auf ihrer Grundlage sollen sich Tierwohl und Tiergesundheit in Mastbetrieben verbessern. Betriebsindividuelle Tiergesundheitsindices sollen dabei helfen. Ein Stand der Dinge.



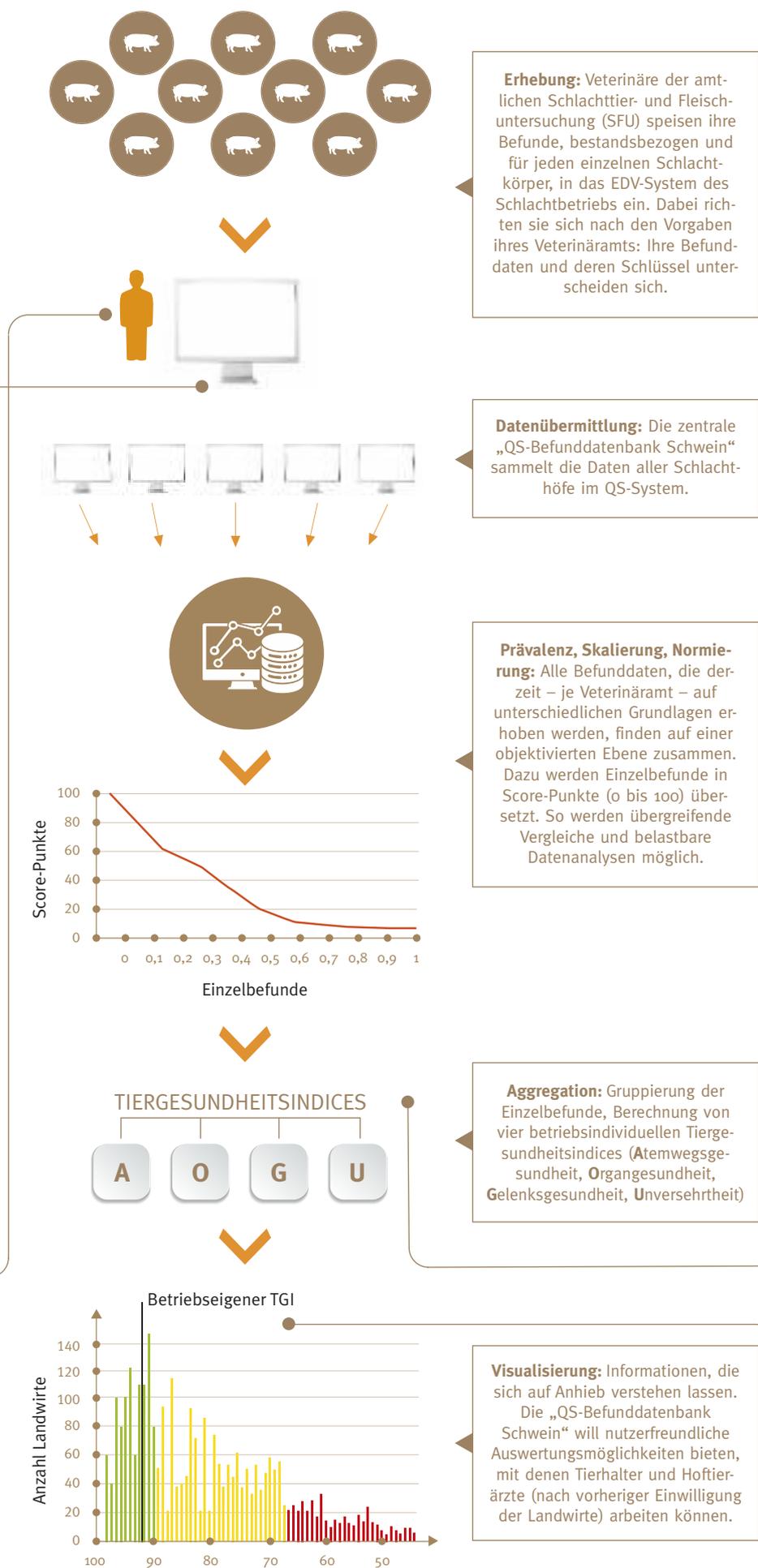
QS-BEFUNDDATENBANK GEFLÜGEL

Seit Juli 2017 erfasst QS auch die Befunddaten für Masthähnchen und Mastputen. Mit jeder neuen Schlachtpartie melden die Geflügelschlachtbetriebe an die „QS-Befunddatenbank Geflügel“. Erhoben werden Mortalität im Bestand, Transportverluste sowie ein Index zu Fußballenveränderungen. Auch hier sollen die Befunddaten eine Einschätzung ermöglichen, wie die Tiere gehalten wurden. Die dafür genutzten Indikatoren erarbeitet derzeit die Geflügelwirtschaft, unterstützt von Prof. Dr. Robby Andersson von der Hochschule Osnabrück.

Seit Juli 2016 sind Schlachtbetriebe, die im QS-System aktiv sind, zu einer erweiterten Befunddatenerfassung aufgerufen. Neben den klassischen Befunden an Lunge, Brustfell, Herzbeutel und Leber werden nun auch Ohr- und Schwanznekrosen, Liegebeulen, Treibespuren, Abszesse, Gelenkentzündungen und Hautveränderungen erfasst. Die erweiterte Befunderhebung ist möglich, da auch die amtliche Schlacht tier- und Fleischuntersuchung neu geregelt wird und die Inhalte zwischen QS und amtlicher Seite regelmäßig ausgetauscht wurden. Die Veterinäre an den Schlachtbetrieben speisen die Befunde, bestandsbezogen und für jeden einzelnen Schlachtkörper, in das EDV-System des Schlachthofs ein, dieses übermittelt alle Ergebnisse an die „QS-Befunddatenbank Schwein“. Aktuell nehmen 110 Schlachtbetriebe an der Erhebung teil. Die zentrale Datenerfassung soll die Analyse und die Vergleichbarkeit der erfassten Befunde ermöglichen – und letztlich die Tiergesundheit verbessern. Traditionell stellt die SFU die Lebensmitteltauglichkeit eines Schlachtkörpers fest. Zukünftig – und entsprechend den rechtlichen EU-Zielvorgaben – weitet sich ihr Blick nun verstärkt auf den Tierschutz und die Bestandsgesundheit, die in den Herkunftsbetrieben herrschen. Jeder Schlachtkörper erzählt darüber eine eigene Geschichte. 45 Millionen von ihnen dokumentierte die „QS-Befunddatenbank Schwein“ allein im letzten Jahr. Jeder Befund an Schlachtkörpern von QS-Schweinen, den die SFU bewertet, wird in 13 Kategorien eingestuft.

Vier Bewertungsmöglichkeiten (von nicht bis hochgradig verändert) existieren je nach Befundkriterium – so sieht es der QS-Leitfaden vor. „In Gänze sind wir aber noch nicht so weit, leider. Jeder einzelne amtliche Tierarzt im Schlachthof bewertet die Schlachtkörper immer gleich, aber zwischen den Tierärzten gibt es mehr oder weniger große Unterschiede. Und diese werden größer, wenn die Ergebnisse von unterschiedlichen Schlachthöfen miteinander verglichen werden“, erläutert Thomas May, der QS-Verantwortliche für die Befunddatenbanken. Um die verschiedenen Ergebnisse in Einklang zu bringen, hat ein Expertenteam der staatlichen „Arbeitsgruppe für Fleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft“ (AFFL) einen Vorschlag zur SFU-Neuausrichtung erarbeitet. Der dort verabschiedete, reich bebilderte Befundkatalog (Leitfaden für die Bewertung relevanter Befunde im Rahmen der Fleischuntersuchung von Schweinen), an dem sich auch QS orientiert hat, zeigt die einzelnen Befundarten und weist ihnen, je nach Grad der Abweichung, entsprechende Bewertungsmöglichkeiten zu.

Parallel dazu erarbeitet das „Max Rubner-Institut“ in Kulmbach ein bundeseinheitliches Schulungskonzept für amtliche Tierärzte und ihre Fachassistenten. Bis jedoch das komplette Schulungsmaterial erstellt, die neue SFU-Verwaltungsvorschrift der AFFL vorliegt und damit die Umsetzungsphase beginnt, wird es noch dauern. „So lange wollen wir aber nicht warten. Wir möchten unseren Tierhaltern noch in diesem Jahr erste Ergebnisse bieten“, engagiert sich May. Damit das klappt, arbeiten er und sein Team an der Daten-Vergleichbarkeit. „Dazu müssen die Befunde objektiviert werden. Wir übersetzen jeden einzelnen Befund in sogenannte Score-Punkte, die wir wiederum auf einer Skala von 0 bis 100 abbilden.“ In der fachlichen



Bewertung standen QS auch Tierärzte zur Seite. „Denn da ging die Arbeit in medizinische Fragen hinein“, erzählt May. „Wie gewichten wir anhand unserer Score-Punkte etwa einen Herzbeutelbefund? Und dagegen einen an Lunge und Brustfell?“ Erste Antworten darauf sind gefunden, ob sie sich als stabil erweisen, zeigt sich aktuell: Zurzeit führen einige Erzeugerorganisationen, mit denen QS zusammenarbeitet, Praxisprojekte durch. Die bestandsbetreuenden Berater prüfen, ob sich die errechneten Aussagen im Betrieb tatsächlich widerspiegeln. „In 50 Prozent der Fälle sagen die Berater: Die Ergebnisse passen zum Bestand. In weiteren 25 Prozent können sie vieles, aber nicht alles nachvollziehen“, so May. „Die Schwachstellen, die ihnen auffallen, arbeiten wir gerade ab.“

Am Ende sollen aussagekräftige, belastbare Daten stehen, die Landwirte gerne für ihr Betriebsmanagement nutzen. Neben den Schlachthöfen, die auf selbst eingegebene Daten zugreifen können, erhalten Landwirte einen betriebsindividuellen Zugang. Zukünftig sollen sie, nach schriftlicher Einwilligung, auch Dritten – etwa dem Hoftierarzt – Zugang zu den Befunddaten ermöglichen können.

Um die Datenmenge für die „User“ übersichtlich zu gestalten, teilen sich die erhobenen Befunde in vier Gruppen: Atemwegsgesundheit, Organgesundheit, Gelenksgesundheit und Unversehrtheit. Aus jeder dieser Befundgruppen errechnet sich jeweils ein betriebsindividueller Tiergesundheitsindex (TGI), der anschaulich den Vergleich mit anderen Betrieben darstellt. An seiner Berechnung arbeitet derzeit eine Expertengruppe aus Wirtschaft und Wissenschaft, darunter Prof. Dr. Joachim Krieter von der Christian-Albrechts-Universität in Kiel. Das Ziel von QS: „Uns geht es darum, aus schwer verständlichen Befunddaten handfeste, intuitiv zugängliche Informationen zu generieren“, so Thomas May.



ZUR RESISTENZPROBLEMATIK: FAQ FÜR HOFTIERÄRZTE

Heiße Eisen anfassen

Wer „Antibiotika“ und „Nutztiere“ in einem Atemzug nennt, der weckt Diskussionsbedarf. Selbst der völlig legale, dem Tierschutz entsprechende Antibiotikaeinsatz löst Irritationen aus. Verbraucher, Medienvertreter als auch Landwirte sind verunsichert, sie ängstigen sich vor antibiotikaresistenten Bakterien, die Menschen schwer erkranken lassen. Aufklärung ist gefragt. Deshalb hat „Zum Hofe“ die kritischen Verbraucherfragen gesammelt. Gemeinsam mit Heiko Färber, Geschäftsführer des Bundesverbands Praktizierender Tierärzte (bpt), entstanden FAQs, die Hoftierärzten hilfreich sein können.

FAQ Warum werden Reserveantibiotika (kritische Antibiotika) überhaupt in der Tiermedizin eingesetzt?

Nach dem deutschen Arzneimittelgesetz gilt: Kranke Tiere müssen behandelt werden, bei einem entsprechenden bakteriellen Infekt auch mit einem Reserveantibiotikum. Das gilt für einzelne Tiere ebenso wie für eine ganze Herde. Tierschutz ist ein hohes Gut in Deutschland. Der Tierarztberuf ist ein Heilberuf, geschützt durch die Heilberufsgesetze. „Er benötigt, um seinem staatlichen Auftrag gerecht zu werden, die notwendigen Instrumente und darf sich nicht vom wissenschaftlichen Fortschritt entkoppeln“, unterstreicht Heiko Färber. In der Humanmedizin würden heute schon wesentlich modernere Wirkstoffe eingesetzt als in der Tiermedizin.

FAQ Entstehen durch den Antibiotikaeinsatz in der Nutztierhaltung „Killerkeime“, die für Menschen gefährlich werden können?

„Die meisten resistenten Keime stammen nachweislich aus der Humanmedizin“, so Färber. Mangelnde Krankenhaushygiene, Unterdosierung oder das zu frühzeitige, oft durch den Patienten eigenmächtig vorgenommene Absetzen eines Antibiotikums gelten als wesentliche Ursachen. In seltenen Fällen infizieren sich Menschen, die etwa in der Landwirtschaft arbeiten, mit MRSA. Diese Keime werden von Tieren übertragen. „Deshalb muss auch jeder Tierarzt verantwortungsvoll mit Antibiotika umgehen und nachdrücklich auf eine mögliche Resistenzentwicklung, die in Folge zu kurzer oder zu niedrig dosierter Anwendung entsteht, hinweisen.“ Durch ihr anspruchsvolles Studium sind Veterinäre qualifiziert, Arzneimittel richtig anzuwenden, Tiere zu heilen und, im Falle von Nutztieren, den Verbleib von Medikamentenrückständen in Lebensmitteln zu verhindern. Umfangreiche Gesetze und Normen schützen deutsche Verbraucher heute

BEGRIFFSKLÄRUNG: RESERVEANTIBIOTIKA

Während die Fachwelt von „kritischen Antibiotika“ oder „kritischen Wirkstoffen“ spricht, hat sich in der Öffentlichkeit der Begriff „Reserveantibiotika“ durchgesetzt. Gemeint sind stets antibiotische Substanzen, die eine hohe Bedeutung für die Humanmedizin besitzen: Sie kommen dann zum Einsatz, wenn sich ein Patient lebensbedrohlich mit einem Bakterienstamm infiziert, der resistent gegen klassisch verabreichte Antibiotika geworden ist (MRSA, ESBL). An den Folgen sterben in der EU jährlich etwa 25.000 Menschen. Als „Mittel letzter Wahl“ lösen die restriktiv eingesetzten Reserveantibiotika – beim Menschen – meist erhebliche Nebenwirkungen aus. Sie sind ein wesentlicher Grund für ihre Beschränkung auf schwerwiegende Infektionen.

Dass Bakterien überhaupt Resistenzen gegenüber Substanzen entwickeln, die sie angreifen, ist völlig natürlich und gehört zum Überlebensplan dieser Mikroorganismen. Daher ist die pharmakologische Neu- und Weiterentwicklung von Wirkstoffen stets notwendig. Die Entwicklung eines neuen Antibiotikums benötigt durchschnittlich zehn Jahre.

schon vor Risiken aus Lebensmitteln und vor Zoonosen, also Krankheiten, die vom Tier auf den Mensch übertragbar sind. Dazu kommen Qualitätssicherungssysteme der Wirtschaft wie QS.

FAQ *Was unternimmt die Nutztierhaltung, um die Wirksamkeit von Antibiotika möglichst lang zu erhalten?*

Tierärzte und Landwirte haben das Resistenzproblem längst erkannt. Das zeigen allein die Antibiotika-Leitlinien der Bundestierärztekammer, sie entstanden im Jahr 2000 und wurden bislang dreimal neu aufgelegt. Nach ihnen kommt die Verabreichung eines Antibiotikums nur nach einem Resistenztest in Frage, der die Wirksamkeit eines Mittels nahelegt. „Der Einsatz kritischer Wirkstoffe erfolgt in der Tiermedizin sehr zielgerichtet. Ganz im Gegensatz zur Humanmedizin“, findet Färber. Auch die schlichten Verbrauchszahlen sprechen eine deutliche Sprache: Die wenigen kritischen Substanzen, die für die Tiermedizin überhaupt zugelassen sind (Fluorchinolone und Cephalosporine der 3. und 4. Generation), wurden in der Vergangenheit bereits stark reduziert. Überhaupt sank die Menge aller eingesetzten Antibiotika erheblich. Staatliche als auch das wirtschaftsgetriebene Antibiotikamonitoring im QS-System dokumentieren den Prozess seit Jahren (siehe Grafiken). „Etwas Vergleichbares sucht man in der Humanmedizin vergeblich“, meint Färber.

FAQ *Warum können wir Reserveantibiotika in Ställen nicht einfach verbieten?*

Weil das nicht so einfach ist. Neben den schon genannten rechtlichen und tierethischen Rahmenbedingungen spricht beispielsweise die biologische Resistenzentwicklung dagegen: Würden wir beispielsweise die betreffenden Wirkstoffe in der Tiermedizin verbieten, müsste sich die Therapie auf wenige, dann noch vorhandene Substanzen konzentrieren, was wiederum die Resistenzsituation unweigerlich verschärfen würde. Nutztierhalter, die häufiger Präparate mit kritischen Wirkstoffen einsetzen, erhalten übrigens regelmäßig Rückmeldung aus dem QS-Antibiotikamonitoring: Ein betriebsindividueller Therapieindex hält den jeweiligen Verbrauch von Reserveantibiotika fest.

FAQ *Was unterscheidet ein Reserveantibiotikum überhaupt von anderen?*

Auch wenn die politische Diskussion um Reserveantibiotika alles andere als neu ist, legte die Weltgesundheitsorganisation (WHO) erst im letzten Jahr eine Liste vor, in der sie die kritischen Wirkstoffe präzise definiert. Dazu teilt sie sämtliche Substanzen in drei Klassen ein, in die höchste Kategorie (Reserve) fallen die Reserveantibiotika. Sie gelten in der Humanmedizin als „last resort options“ für lebensbedrohliche bakterielle Infektionen, bei denen sich Standardpräparate als unwirksam erwiesen haben. „Die WHO-Liste gilt nur für die Humanmedizin. Parallel zu ihr wird im Rahmen der Novelle des EU-Tierarzneimittelrechts über die Kategorisierung von Wirkstoffen diskutiert“, erklärt Färber. „Aus meiner Sicht zeichnet sich ab, dass

Sinkender Antibiotikaverbrauch in QS-Mastbetrieben (Schwein, Geflügel)

Angaben jeweils in Tonnen. Quelle: QS Qualität und Sicherheit

Wirkstoffe	2014	2015	2016	2017
Aminoglykoside	17,82	11,89	15,44	13,34
Cephalosporine, 1. Gen.	0,00	0,00	0,00	0,00
Cephalosporine, 3. & 4. Gen.	0,36	0,49	0,41	0,41
Fluorchinolone	7,29	6,08	4,83	4,66
Folsäureantagonisten	8,39	4,29	3,32	2,8
Lincosamide	10,76	8,16	9,79	8,25
Makrolide	64,19	49,16	37,57	39,38
Penicilline	282,08	232,23	210,06	205,84
Phenicole	1,14	1,51	1,72	1,35
Pleuromutiline	9,6	10,10	8,91	8,52
Polypeptide	56,59	45,38	41,07	44,17
Sulfonamide	44,9	23,47	19,18	16,3
Tetracycline	194,08	155,15	133,26	126,14
Summe	697,2	547,91	485,55	471,15

95 Prozent des Schweine- und Geflügelfleischs deutscher Produktion stammen heute aus QS-zertifizierten Betrieben. Der durch ein eigenes Monitoring erfasste **Verbrauch von Reserveantibiotika (rot markiert)** sank in den letzten Jahren erheblich. Gleiches gilt für den Antibiotikaeinsatz überhaupt. Hier eine Übersicht zu allen eingesetzten Wirkstoffen.

bestehende Zulassungen wohl nicht angetastet werden, es besteht das rechtsstaatliche Prinzip des Eigentumsschutz. Allerdings könnte künftig im Rahmen des Zulassungsverfahrens seitens der Europäischen Medizinagentur eine wissenschaftliche Bewertung auf Grundlage der konkreten Resistenzsituation erfolgen.“

FAQ **Wie wird der Einsatz von Reserveantibiotika in der deutschen Tiermedizin zukünftig geregelt sein?**

Im Februar verabschiedete der deutsche Bundesrat die neue „Tierärztliche Hausapothekenverordnung“ (TÄHAV). Die tiermedizinisch relevanten Reserveantibiotika werden nun einem Umwidmungsverbot (keinem Anwendungsverbot) unterliegen, sie dürfen also nur noch nach Packungsbeilage verabreicht werden. Zudem ist vor der Abgabe ein Antibiogramm anzufertigen, um den Erreger festzustellen. „Seitens der Tierärzteschaft sehen wir dies positiv, aber auch kritisch: Denn zum einen kann ein Antibiogramm nicht alle Erreger nachweisen, zum anderen führen Antibiogramme oft zu unterschiedlichen Aussagen“, erklärt Färber. Den finanziellen Mehraufwand für die neu geforderten Antibiogramme beziffert der bpt auf 30 bis 40 Millionen Euro, sie sind von den Tierhaltern zu leisten. „Wobei ein Antibiogramm nur ein Parameter innerhalb der Diagnoseerstellung ist. Es ist nicht die Diagnose! Die macht immer noch der Tierarzt.“ Kopfzerbrechen bereitet Färber auch der vermehrte Dokumentationsaufwand, der mit der neuen TÄHAV auf die Tierärzte zukommt: „Der Einsatz kritischer Wirkstoffe wird zukünftig zwar nicht eingeschränkt, aber deutlich komplizierter. Verbunden mit einer Rechtsunsicherheit für die Tierärzte.“ So sollen sie, beispielsweise, die Anzahl der Wirktage eines Präparats angeben, besitzen dafür aber keine sachliche

Grundlage seitens Pharmaindustrie, Bund oder Ländern (gilt für alle Antibiotika).

FAQ **Wie viel Antibiotika verbrauchen andere Länder? Wie gehen sie mit der Resistenzproblematik um?**

„Der Einsatz von Antibiotika explodiert international“, erklärt Färber geradeheraus; auch kritische Wirkstoffe seien davon nicht ausgenommen. „Schätzungen gehen von einem zukünftigen Jahresverbrauch von 160.000 bis 240.000 Tonnen weltweit aus.“ Zum Vergleich: 742 Tonnen wurden in Deutschland im Jahr 2016 an sämtliche Nutz- und Heimtiere abgegeben (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, DIMDI-Zahlen). Der größte Antibiotikaverbraucher der Welt ist China, gefolgt von den USA, Brasilien und Indien. „Resistenzen sind ein globales Problem. Die Lösung liegt deshalb nicht in Deutschland und der EU – unser Tun ist letztlich nur ein Tropfen auf dem heißen Stein –, sondern in Asien und Südamerika“, so Färber, der angesichts unserer heutigen globalisierten Märkte ergänzt: „Wer Fleisch importiert, der importiert auch das Risiko resistenter Bakterien.“ Diese können laut Bundesinstitut für Risikobewertung von Lebensmitteln auf den Menschen übergehen. Selbst ein vergleichsweise fortschrittliches Land wie die USA besitzt nach wie vor frei verkäufliche Antibiotika und setzt noch immer einzelne Wirkstoffe als Wachstumsförderer in der Nutztierhaltung ein. In Deutschland ist dies seit über zehn Jahren verboten. ■■■■■

Wer sich auf aktuellem Wissensstand halten möchte, für den hat der bpt auf seiner Website einige informative Internetadressen und Dokumente zusammengestellt:



FÄRBT AB ...

01
2018



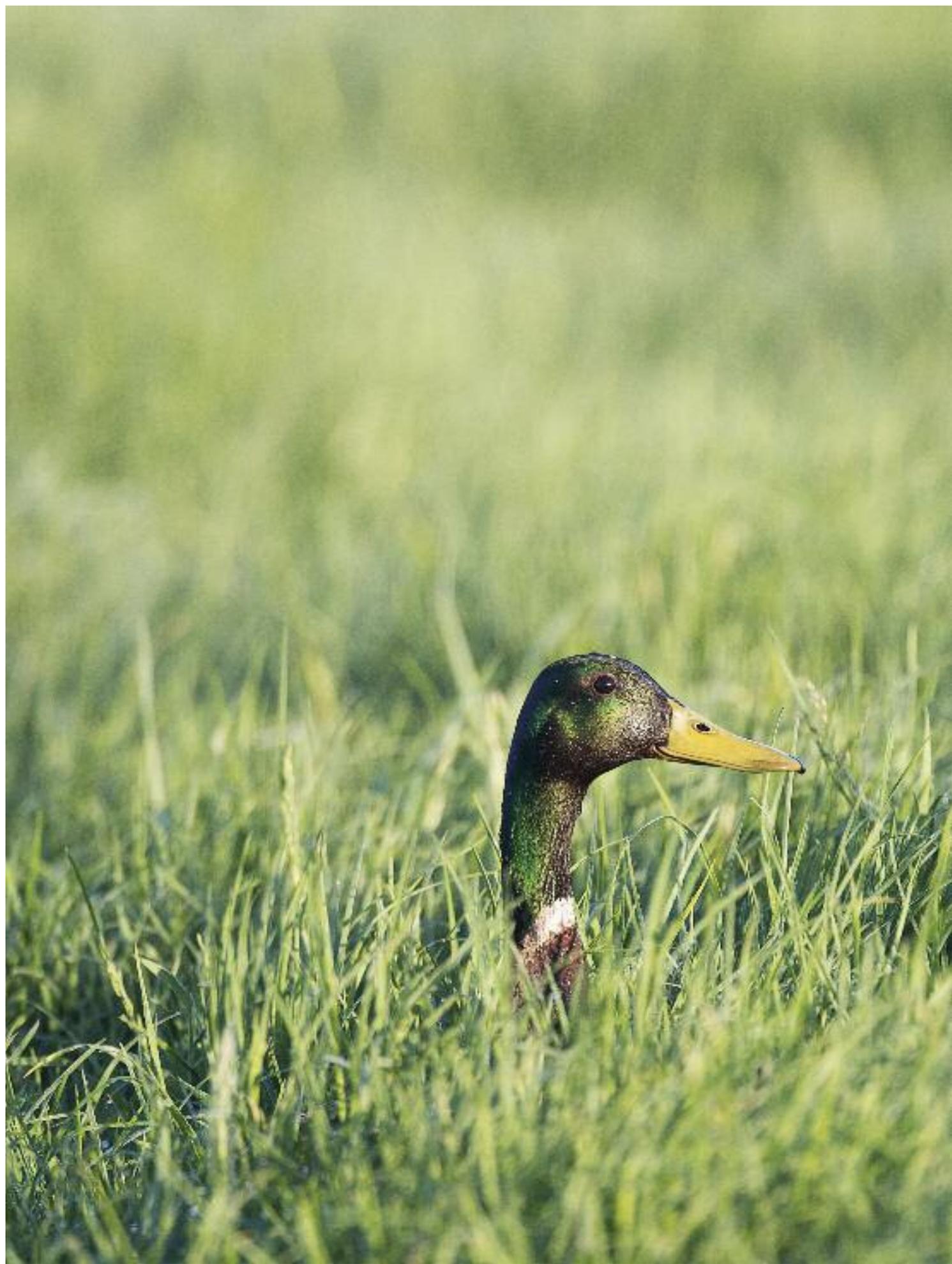
... was uns
umgibt?



Dient die
Farbe der
Tarnung ...







... oder ist sie
einfach nur Zufall?



Mit ihrer
Farbenpracht
zeigt uns die
Natur, wie
kostbar sie ist.







GPS-TRACKING ENTSCHLÜSSELT
WILDTIER-WANDERUNGEN

Von der Arktis zur Antarktis

Es begann mit dem Lesen von Fährten. Wer einem Tier folgen wollte, dem blieb jahrtausendlang nichts anderes übrig, als nach seinen Hinterlassenschaften zu suchen. Eine spärliche Kost. Und so galten, bis in die jüngste Zeit hinein, die Wanderungen der Wildtiere – ob zu Lande, zu Wasser oder in der Luft – als Mysterium. Einige ihrer Geheimnisse lüftete nun die elektronische Verhaltensbiologie, ausgestattet mit Funk und GPS.



GPS-Tracking, Wildtier-Telemetrie, Biologging – das sind die Zauberwörter moderner Verhaltensbiologen. Sie erforschen Tierbewegungen aus der Ferne, dabei greifen sie auf technische Hilfsmittel aller Art und jede Menge Computerbytes zurück. Kleine Sender und Sensoren, elektronische Mikroprozessoren von winziger Größe haften an den Tieren, die sie beobachten. Per Halsband oder Kleber, der sich beim nächsten Wechsel von Fell oder Gefieder löst, observieren sie jeden Meter.

Dabei übermitteln moderne GPS-Geräte nicht nur die geographische Position des Tiers, die sich über das Navigationsnetz genau bestimmen lässt, sondern auch seine Beschleunigung oder seine genaue Lage im Raum. Bewegungssensoren, wie wir sie aus unseren Handys kennen, verraten sie. Selbst Körpertemperatur, Atem- und Herzfrequenz lassen sich live verfolgen.

Wozu das gut sein soll? Neben grundlegender Biologie lässt sich beispielsweise verstehen lernen, wie Tiere auf Umweltveränderungen und Klimawandel reagieren. Verbesserte Schutzkonzepte für bedrohte Tierarten können daraus folgen. Auch der Mensch profitiert, wenn er die Zugrouten von Vogelschwärmen kennt, etwa dann, wenn sich eine Vogelgrippe ausbreitet. Oder er nutzt das Tracking als eine Art Frühwarnsystem: Nicht nur der Legende nach scheinen Tiere einen sechsten Sinn für Erdbeben und Vulkanaus-

brüche zu besitzen. Dass besenderte Ziegen, die an dem sizilianischen Vulkan Ätna leben, schon Stunden vor einem größeren Ausbruch verstärkte Aktivität zeigen, ist wissenschaftlich belegt.

Selbst Körpertemperatur, Atem- und Herzfrequenz lassen sich live verfolgen.

Die Stars des Biologgings sind allerdings keine Ziegen. Noch nicht einmal Elefanten, Wölfe, Pumas, Menschenaffen, Schildkröten oder Wale. Es sind Küstenseeschwalben. Die zarten Geschöpfe – gut 30 Zentimeter groß, rund 100 Gramm schwer – sind ausdauernde Langstreckenkünstler: Die „*Sterna paradisaea*“ brütet in der Nordpol- und überwintert in der Südpolregion. Welche verschlungenen Wege sie dabei nimmt, zeigt exemplarisch die Weltkarte der nächsten Doppelseite.



Die Karte stammt aus dem Buch „Die Wege der Tiere. Ihre Wanderungen an Land, zu Wasser und in der Luft – in 50 Karten“ (Carl Hanser Verlag, München, 2017). In ihm beschreiben und visualisieren der britische Geograph James Cheshire und der amerikanische Designer Oliver Uberti eine wahre Datenfülle. Auf großformatigen, detailreich gestalteten Karten und Infografiken zeigen sie Tierwanderungen, die die moderne Wildtier-Telemetrie beobachten konnte.

Pause im Indischen Ozean bis nach Australien, erreichte gar die Aucklandsinseln. Alle Vögel benötigten für ihren Flug in den Süden drei bis vier Monate, für den Rückflug nur rund 40 Tage. Auf der gesamten Tour legten die Tiere, die in der Antarktis überwinternten (violett und grün) 70.900 Kilometer zurück. Der Australien-Besucher (orange) schaffte gar 90.000 Kilometer. „Der längste kommerzielle Nonstopflug der Welt ist der 14.200 Kilometer lange Flug von Dubai nach Auckland“, heißt es dazu vergleichend in dem oben genannten Buch. Die Bilanz: „Das war die längste Tierwanderung, die jemals erfasst worden war, sie war doppelt so lang wie die vorherigen Schätzungen für diese Spezies.“



SOZIALPÄDAGOGIK AUF DEM „ERLEBNISBAUERNHOF“

Mucksmäuschenstill

„Die Tiere sind unser Ass im Ärmel“, sagt Sabine Schindler. Seit 2009 stellt sich die Bayerin aktiv der Verbraucherkommunikation – und zwar auf dem eigenen Hof. Die Sozialpädagogin betreibt gemeinsam mit ihrem Ehemann Martin, einem Agrarbetriebswirt, den Schindlerhof, einen Milchviehbetrieb mit 50 Kühen. Als „Lernort Bauernhof“ freut er sich über viel Zuspruch, allein im letzten Jahr besuchten ihn 40 Gruppen. Vor allem Kinder zieht es ins oberpfälzische Nittenau. Mit gutem Grund – Sabine Schindler erzählt.

? Wer interessiert sich für Ihren Erlebnisbauernhof? Wer kommt Sie besuchen?

„Eigentlich kommen alle: Kindergärten, Schulen, aber auch Seniorengruppen und Familien. Die meisten von ihnen sehen wir mehrmals. Übernimmt ein Lehrer beispielsweise eine neue Klasse, dann besucht er uns mit ihr zu 95 Prozent wieder. Bei den Schülern geht es – neben dem Erlebnis ‚Bauernhof‘ – um Wissensvermittlung, um Inhalte, die sich im Unterricht und in den Lehrplänen wiederfinden. Letztlich steht aber hinter jedem Gruppenbesuch ein ausgeklügeltes Programm. Es läuft immer über drei Stunden, für die Teilnahme berechnen wir 12 Euro pro Kopf.“

? Wie sieht ein Besuch bei Ihnen aus? Nehmen wir als Beispiel doch mal eine Gruppe von Grundschulkindern.

„Mit denen würden wir im Strohkreis anfangen, wir haben dort ein Spielzeugmodell vom Hof aufgebaut, das gibt eine erste Übersicht. Auch das Thema Sicherheit besprechen wir hier, Kuhhörner, die wir rumgehen lassen, helfen uns dabei. Wir sind ja kein Museum, sondern ein funktionierender Bauernhof mit lebendigen Tieren, das muss jedem klar sein. Dann geht es zusammen in den Laufstall, da gibt es erst mal eine Menge zu staunen und zu fragen: ‚Wow, sind die groß!‘ Oder: ‚Warum tragen die Kühe Halsbänder?‘“

? Können Ihre kleinen Besucher auch mitanpacken?

„Klar, beispielsweise wiegen wir die Tagesration für eine Kuh ab: 35 Kilo Futter, da schaufeln die Kinder ganz schön. Wer mag, kann davon probieren, das Futter ist ganz

„Wir haben auf dem Hof einen riesigen Gemüsegarten. Sie glauben ja nicht, wie Kinder staunen, wenn sie eine Karotte aus der Erde ziehen.“



natürlich: Getreide, Mais oder Zuckerrüben schaden niemandem. Meist kommt danach unsere Mutprobe: Wer mag, feuchtet seine Hand an, taucht sie in Getreideschrot und lässt ihn von einer Kuh abschlecken. Ihre Zunge ist ganz rau und einfach riesig, da wächst manch Angsthase über sich hinaus. Überhaupt überraschen mich die Kinder immer wieder, besonders wenn etwas Ungeplantes geschieht, wie die Geburt eines Kälbchens.“

? Da muss ich nachfragen: Vor den Kindergruppen werden Kälbchen geboren?

„Ja, das ist bislang zweimal passiert, völlig ungeplant. Wir waren gerade mit den Kindern auf der Holzbrücke, sie steht wie eine Aussichtsplattform im Laufstall, etwa vier Meter über den Tieren. Von dort aus lässt sich die Abkalbebox gut einsehen – und dann ist es einfach passiert. Natürlich haben wir uns im Vorfeld Gedanken gemacht, ob so etwas geht, für die Kinder, aber auch für unsere Tiere. Aber, mei, wir sind ein Bauernhof! Geburten geschehen. Und soll ich Ihnen was sagen: Wenn ein

Kälbchen zur Welt kommt, dann sind 60 Kinder mit einem Mal mucksmäuschenstill. Eine Stecknadel könnte man fallen hören. Pure Faszination, ein heiliger Moment, die Kinder wissen von ganz allein darum. Danach stürmen sie mit einer Unmenge an Fragen auf uns ein, die meisten haben ja noch nie eine Geburt gesehen: „Warum ist das Kälbchen nass? Woran siehst Du, dass es ein Junge ist? Die Kuh blutet ja – stirbt sie jetzt?“ Wir nehmen uns dann viel Zeit, um ihnen alles zu erklären.“

? Was geschieht Ihrem – regulären – Programm nach noch?

„Natürlich muss es eine Verköstigung geben, deshalb machen wir immer etwas zu essen; Butter für Butterbrote etwa: Die Kinder sehen zunächst im Stall die Kühe, ihre Euter und den Melkstand. Später füllen wir Sahne in sauber gewaschene Marmeladengläser, schrauben sie zu und alle Kinder schütteln kräftig. Es dauert nicht allzu lange, da wird aus der Sahne Butter. Für die Kinder ist das völlig faszinierend,

ein Highlight! Dass Lebensmittel entstehen, dass sie nicht einfach so im Kühlschrank oder im Supermarkt liegen, ist ein echtes Erlebnis.“

? Nun sind Sie ja selbst zweifache Mutter ...

„... ja, und ich erlebe den Konsum als echtes Problem; selbst bei meinen eigenen Kindern. Wenn wir beim Einkaufen vor dem Kühlregal stehen, warten da 17 Sorten Joghurt auf uns. Eigentlich kann sich jeder jedes Lebensmittel leisten, einfach so, immerzu. Dadurch geht der Bezug zur Herkunft verloren und dazu, wie viel Mühe alles kostet.“

? Und wie ist es mit den eigenen Fähigkeiten, gehen die auch verloren? Damit meine ich nicht nur das Können, sondern auch das Selbstbewusstsein, mit den eigenen Händen für sich sorgen zu können?

„Ganz bestimmt. Wir haben auf dem Hof einen riesigen Gemüsegarten. Sie glauben ja nicht, wie Kinder staunen, wenn sie eine Karotte aus der Erde ziehen. Sie wissen wirklich nicht, dass so Gemüse wächst, selbst hier bei uns in der ländlichen Oberpfalz. Aber wenn sie es erleben, sind sie vollkommen fasziniert.“

? Sie sind ja erst durch Ihren Ehemann eine Bäuerin geworden. Von Haus aus hatten Sie nichts mit der Landwirtschaft zu tun, Sie sind Sozialpädagogin. Inwieweit spielt dies in Ihre heutige Arbeit hinein?

„Da will ich Ihnen von einer ganz treuen Gruppe erzählen, sie kommt aus einem Kinderheim. Die Besuche bei uns finanziert sie, nebenbei bemerkt, über ein Sponsoring. Das allein freut mich schon, das Geld fließt nicht in neues Spielzeug, sondern in einen Hofbesuch! Die meisten dieser Kinder sind verhaltensauffällig. Bei ihnen bin ich richtig dankbar um meinen beruflichen Hintergrund.“

? Inwiefern? Haben Sie ein Beispiel?

„Ich erinnere mich stark an einen Jungen, der bei allem immer nur sagte: ‚Ich bin dazu eh zu blöd.‘ Er wollte gar nichts ausprobieren oder anpacken. Als wir dann im Kreis auf den Strohbällen saßen, zappelte er nur herum, er konnte gar nicht ruhig sein. Da hab ich einfach ein Kaninchen gepackt und es auf seinen Schoß gesetzt. Mit einem Mal wurde er völlig still, er ist beim Streicheln ganz zu sich gekommen. Alle konnten sehen, wie wohl sich das Kaninchen bei ihm fühlte und auch, dass er diesmal nicht ‚zu blöd‘ für etwas war.“

? Was für ein schönes Erlebnis. Und eigentlich simpel ...

„Völlig simpel! Und darum geht's. Wir brauchen keine gro-

ßen Konzepte oder künstlich geschaffenen Ausstellungen. Das, was da ist, genügt. Ganz besonders genügen die Tiere! Die Tiere sind Gold wert. Ich habe da noch eine schöne Geschichte ...“

? Bitte erzählen Sie sie!

„Uns besuchte eine Familie mit einem spastisch behinderten Mädchen, Katharina. Ihre Mutter wachte wie eine Glucke über sie: ‚Achtung, pass auf, mach das nicht, mach dies nicht, komm, ich helfe dir!‘, so ging das in einer Tour. Bis Katharina in den Hühnerstall wollte, da riss sie sich los: ‚Mama, ich kann das!‘ Mit ihren völlig verkrampften Gliedmaßen nahm sie ganz allein drei Stufen und öffnete ihre kleine Hand für ein Küken. Ganz von selbst – ohne Ergotherapeuten. Das sind die Tiere, sie ‚funktionieren‘ einfach.“

? Wenn die Kinder später nach Hause gehen, was sollen sie mitnehmen? Was wünschen Sie sich?

„Für jedes einzelne Kind wünsche ich mir, dass es etwas erlebt hat, das seine Seele berührte, eine Situation, die besonders Spaß machte oder worauf es stolz sein kann. Mein größter Wunsch jedoch ist es, dass unsere Besucher eine leise Ahnung davon bekommen, wie viel Arbeit in Lebensmitteln steckt und was unsere Bauern alles leisten.“

LERNORT BAUERNHOF

Woher kommen Lebensmittel, wie werden sie hergestellt – und von wem? Eine handfeste Antwort gibt der „Lernort Bauernhof“. Bayerische Höfe – wie der von Familie Schindler – haben sich in einer Interessengemeinschaft zusammengeschlossen und öffnen sich bewusst für die Öffentlichkeit. Vorab haben die Bäuerinnen und Bauern eine 15-tägige Weiterbildung, die das „Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten“ anbietet, absolviert. Über 400 haben an der Qualifizierung bislang teilgenommen. Das Besondere an den Lernorten ist, dass die Gäste einen modernen Betrieb in all seiner Lebendigkeit, mit seinen Menschen und Tieren, seinen Feldern und Gärten erleben. Authentizität wird großgeschrieben, die Besucher begegnen „echten“ Bauernfamilien, die von und auf ihren Höfen leben. Mit der Lernort-Idee ist Bayern übrigens nicht allein, die „Bundesgemeinschaft Lernort Bauernhof“ vernetzt deutschlandweit.



EIN UNESCO-KULTURERBE: DIE DEUTSCHE FALKNEREI

Geflügelte Jäger

Die Falknerei ist ein Faszinosum. Sie erzählt von der Jagd mit abgerichteten Greifvögeln, aber auch von Marco Polo und dem Kaiser von China, vom Stauferkönig und den „Berkutsch“, den Herren der Adler. Ihre gemeinsame Beute? Fasane und Feldhasen, Enten und Rebhühner, aber auch Wölfe und – in der Neuzeit angekommen – Drohnen. „Zum Hofe“ erzählt aus dem beeindruckenden Geschichtsbuch der geflügelten Jäger. Nicht ohne Grund: Die Falknerei in Deutschland gehört seit 2016 zum „Immateriellen Kulturerbe“ der UNESCO.

Seit ewigen Zeiten suchen Menschen nach Jagdgenossen. Der Hund ist ein alter Bekannter, der Raubvogel ein eher Unbeachteter. Obschon die Falknerei, die sogenannte Beizjagd, auf stolze 3.500 Jahre geschätzt wird. Ihre Wurzeln liegen vermutlich in Zentralasien. Die ersten Europäer, die mit jagdlich geführten Greifvögeln in Berührung kamen, waren die Germanen, vermutlich ab dem 2. Jahrhundert. Wer als heutiger „Germane“ auf geflügelte Pirsch gehen möchte, braucht einen Jagdschein und eine bestandene Falknerprüfung. Maximal zwei Vögel darf ein Falkner dann halten: Edle Wanderfalken kommen in Frage, Steinadler oder Habichte; andere Raubvögel sind nicht gestattet.

Aufwendig und seit Jahrhunderten kaum verändert, verläuft das Zähmen, das Abrichten und Einjagen eines Beizvogels. Gelingt es, etwa mit einem Anwärterfalken, dann sieht die Jagd wie folgt aus: Ein Vorstehhund spürt zunächst die Richtung auf, in der sich das anvisierte Wild befindet. Der Falkner zieht seinem Vogel die lederne Haube herunter und wirft ihn von der behandschuhten Faust aus in die Luft. Der Vogel steigt, je nach Training, 100 bis 200 Meter geradewegs in die Höhe – und wartet ab. Der Hund seinerseits scheucht das Wild, ein Rebhuhn etwa, auf. Auf Kommando stürzt der Falke mit bis zu 200 Stundenkilometern herab und schlägt die Beute in der Luft.

Dass aus einem Greifvogel ein derart tauglicher Jagdgenosse wird, ist ein sensibles Unterfangen, das nur über positive Erfahrung und Belohnung gelingt. Tadel und Strafe sind den vogelfreien, durchaus eigenwilligen Tieren fremd. Unnachahmlich und noch dazu autobiografisch beschreibt dies die britische Autorin Helen Macdonald. In ihrem mehrfach ausgezeichneten Bestseller „H wie Habicht“, der 2015 auf Deutsch erschien,

Bis zu 50 Falkner standen zeitweise im Dienst des Stauferkönigs, darunter auch muslimische aus Ägypten und Arabien.

erzählt die Falknerin eine Jagdszene: „Ein Habicht nach dem anderen hatte für sich beschlossen, es sei nun genug; sie hatten keine Lust mehr, zu ihrem Falkner zurückzukehren, und setzten sich stattdessen in die Bäume, wo sie, aufgeplustert und nicht zu erweichen, ihre Blicke über beinahe endlose Weiden und Wälder schweifen ließen.“ Eine Geduldsprobe, an die ihre Eigner gewöhnt sind, vor allem die von eigenwilligen Habichten. Im konkreten Fall blieb ihnen „nichts anderes übrig, als zu warten ... drei einsame Figuren, die in der Winterdämmerung auf Bäume starrten, während der Nebel auf den Feldern um sie herum immer dichter wurde ...“



Der Falke (Foto auf der vorherigen Seite) ist der Namensgeber der Falknerei. Aber auch Steinadler und andere „Greife“ sind bis heute typische Beizvögel.

Ob dies auch einem Stauferkönig passiert wäre? Eine berechtigte Frage, denn wie kein Zweiter frönte Friedrich II. (1194–1250) der Falknerei. Im ausgehenden Mittelalter entwickelte sich die Beizjagd zur vollen Blüte. Das Verb „beizen“ entstammt gar dem Mittelhochdeutschen, es lässt sich mit „beißen“ übersetzen – und genau das sollen die Jagdvögel reichlich tun. Bis zu 50 Falkner standen zeitweise im Dienst des Stauferkönigs, darunter auch muslimische aus Ägypten und Arabien. Mit seiner Passion zeigte er sich als standesgemäßes Kind seiner Zeit: Wer im 13. bis 15. Jahrhundert etwas auf sich hielt, der demonstrierte seine Macht, seinen Reichtum über die

vielen exotischen Tiere, die sich in seinem Besitz befanden. Prestigeträchtige Greifvögel, die traditionell von der Türkei bis China zum Jagdeinsatz kamen, gehörten eindeutig dazu – und waren dem Adel vorbehalten.

Für Friedrich II. war die Vogeljagd aber mehr als höfischer Status, mehr als Zeitvertreib. Er machte aus ihr eine veritable Wissenschaft: Zunächst beschaffte er sich sämtliche vorhandene Literatur und ließ sie ins Lateinische übersetzen. Dann, im Alter, zog es den Kaiser selbst ans Schreibpult. Er verfasste ein Werk, das bis heute als Standardliteratur gilt: „De arte venandi cum avibus“, zu Deutsch „Über

die Kunst, mit Vögeln zu jagen“. Neben der Aufzucht, dem Fangen wilder Falken und Habichte, ihrer Zähmung und Abrichtung beschreibt er in naturwissenschaftlicher Manier alle Beutetiere und ihre Lebensgewohnheiten. Im kaiserlichen Werk finden sich sämtliche Gerätschaften beschrieben, die bei der Beizjagd auch heute noch – nahezu unverändert – zum Einsatz kommen: die blickdichten, ledernen Falkenhauben etwa, die vor der Jagd beruhigend wirken, oder auch die „Bells“, kleine Glöckchen. Befestigt an der Klaue, erleichtern sie das Auffinden von Jagdvogel und Beute. Auch Experimenten widmete sich der wissbegierige Friedrich: So ließ er – bei-

spielsweise – einem Falken die Augen zunähen, um auszumachen, ob er Fleisch mit dem Geruchs- oder Sehsinn wahrnehme.

Je mehr die Jahrhunderte ins Land gingen, umso seltsamere Blüten trieb die europäische Falknerei. Bis heute beeindruckt die Zahl von 6.500 Beizvögeln, die allein das dänische Königshaus verschenkte, um sich im 17. und 18. Jahrhundert politische und diplomatische Freundschaften zu sichern. Als wilde Tiere wurden die edlen „Präsente“ in Norwegen und Island gefangen, meist aus ihren Nestern. Dass ein derartiger Raubbau die frei lebenden Bestände ruinieren musste, liegt auf der Hand. Erst die Technik, die Erfindung von Feuerwaffen und Schrot, brachten eine Wende: Die Beizjagd kam zusehends aus der Mode. Wobei die Greifvögel, als jagdliche Konkurrenz, nun selbst um Leib und Leben fürchten mussten. Bis heute steht es schlecht um die „Könige der Lüfte“: Steinadler etwa, die einst in ganz Deutschland beheimatet waren, leben nur noch in unzugänglichen Gebieten der Bayerischen Alpen. Rund 50 Paare soll es dort aktuell geben. Ihr Bruterfolg ist gering, Gleitschirmflieger und Hubschrauber machen den sensiblen Tieren auch hier zu schaffen.

Die Falknerei selbst hat längst moderne Züge angenommen: Der gefiederte Nachwuchs wird in Volieren gezüchtet. Wobei es meist die Weibchen sind, die auf Kommando Feder- und Haarwild schlagen; sie sind größer und stärker als ihre „Terzel“. Zunehmend finden sie, neben der Jagd, urbane und landwirtschaftliche Einsatzfelder. Streuobstwiesen etwa oder Erdbeerfelder, auf denen sich hungrige Krähen tummeln. Greift hier ein Raubvogel an, merken sich dies die davongekommenen Artgenossen und suchen sich – erst einmal – andere Futterplätze. Gleiches gilt für Taubenschwärme, die Flugplätzen zu schaffen machen. Auch Stadtparks, die unter einer Kaninchenplage leiden, kann mit Greifvögeln Linderung verschafft werden; töten die geflügelten Jäger doch ohne gefährliche Munition. Ein ganz aktuelles Schaffungsfeld finden Steinadler und Co. in gesicherten Lufträumen: Drohnen, die mittlerweile jeder Hobbypilot für kleines Geld steigen lassen kann, können leicht als terroristische Bedrohung gelten. Sie vom Himmel zu pflücken, ist für einen ausgewachsenen Greifvogel ein Leichtes. ■■■■



DIE MONGOLISCHEN „HERREN DER ADLER“

Die Kasachen der Mongolei jagen zu Pferde – und mit Adlern. Der stolze Brauch wird von Generation zu Generation weitergegeben und auf dem „Golden Eagle Festival“, das in der Provinz Bajan-Ölgii stattfindet, alljährlich demonstriert. Hier messen sich die „Berkutschi“, die Herren der Adler. Von ihnen erzählte im 13. Jahrhundert schon Marco Polo. Die blumigen Asienberichte des venezianischen Kaufmannes sind bis heute berühmt. Glaubt man ihnen, dann soll Kublai Khan, mongolischer Herrscher und gleichzeitig Kaiser von China, mit 10.000 Falknern zur Jagd gegangen sein. Neben Füchsen und Hasen setzten sie auch Wölfen nach. Steinadler, mit denen zentralasiatische Völker traditionell jagen, besitzen tatsächlich derart starke Klauen, dass sie den Schädel eines Wolfes durchbohren können oder ihn, an Wirbelsäule und Schnauze packend, zu fixieren wissen – so lange, bis der Jäger nachrückt.



JETZT NEU: ALLE AUSGABEN VON

ZUMHOFE

IM APP-STORE FÜR IPADS
