



Beim Kurs zum fachgerechten Schlachten zeigt Wilhelm Bauer, wie der Betäubungsschlag mit dem Holzstiel ausgeführt werden muss. Teilnehmerin Lena schaut aufmerksam zu. Fotos: Bettina Lober

# Umsicht, Tempo und Respekt am Messer

**Lebensmittel** Wer Hühner im eigenen Garten hält, muss sich früher oder später wohl auch mit dem Thema Schlachten befassen. Bei einem Kurs in der Ländlichen Heimvolkshochschule Hohebuch zeigt Experte Wilhelm Bauer, wie man fachgerecht vorgeht. *Bettina Lober*

So ein schöner Anblick: Wenn die ersten Strahlen der Vorfrühlingssonne aufs noch winterliche Gras fallen und das kleine bunte Hühnerköpfchen ins emsige Picken vertieft ist. Gelassen scharren sich die gefiederten Zweibeiner Meter für Meter voran, halten gackernd ein Schwätzchen, können sich lautstark echauffieren oder den vorbei stolzierenden Gockel auch ganz emanzipiert ignorieren. Hühner im eigenen Garten zu halten, liegt durchaus im Trend. Jedenfalls mangelt es im Buchhandel nicht an allerlei Ratgeber-Literatur.

Wilhelm Busch hat die Vorzüge des Hühnerhaltens schon 1865 in muntere Zeilen gepackt: „Mancher gibt sich viele Mühe / mit dem lieben Federvieh, / eines teils der Eier wegen, / welche diese Vögel legen; / Zweitens: Weil man dann und wann / einen Braten essen kann; / Drittens aber nimmt man auch / ihre Federn zum Gebrauch / in die Kissen und die Pfühle, / Denn man liegt nicht gerne kühl“, heißt es da, bevor Max und Moritz mit Witwe Bolte und ihrem Hühnerquartett bösen Schabernack treiben.

## Ohne Tod gibt es kein Fleisch

Um die Sache mit dem Braten geht es an diesem Tag auch in der Ländlichen Heimvolkshochschule Hohebuch - beziehungsweise um eine Vorstufe. Wer Hühner hält, wird sich früher oder später auch mit dem Thema Schlachten auseinandersetzen müssen. Ohne den Tod gibt es nun einmal kein Fleisch auf dem Teller. Diese Tatsache wird schnell vergessen. Denn hübsch sauber in Plastik verpackt erinnert die Hähnchenbrust oder die Keule aus dem Supermarkt kaum noch an ein echtes Tier.

In diesem Kurs zeigt Wilhelm Bauer aus Nürtingen, wie man fachgerecht Hühner schlachtet und welche Utensilien man dafür braucht. Außerdem: Beim eigenen, artgerecht und langsam aufgezogenen Tier liegen Regionalität und Qualität weit vorne. Der 51-Jährige ist Geflügelexperte, im Bund Deutscher Rassegeflügelzüchter aktiv und hat als Autor unter anderem Bücher übers Hühnerhalten geschrieben. Schon als Kind hat er sich um Tiere gekümmert. Wie er zum Schlachten kam? „Ich war noch keine zwölf Jahre alt, als mir meine Oma einen Hahn samt Beil in die Hand drückte und mich in Richtung Hackklotz schickte“, erzählt er. Schon oft hatte er der Großmutter zugeschaut, jetzt war er selbst ge-



Vorm Ausnehmen mag sich mancher ekeln. Aber es gibt auch eine Faszination für die Organe. Hier kommen Dotter in verschiedenen Reifestadien zum Vorschein.

fragt - „es war völlig normal, ich machte mir keine Gedanken, ich wollte nur, dass der Hahn nicht leidet“, erinnert sich Willi - in der zehnköpfigen Teilnehmerrunde verständigt man sich gleich aufs Du. Die Wissensbegier in der Luft ist förmlich greifbar, die Ehrfurcht vorm Praxis teil am Nachmittag auch.

„Hühner sind keine pädagogischen Wesen. Die sind untereinander sehr brutal. Hackordnung ist wörtlich zu verstehen.“

**Wilhelm Bauer**  
Geflügelexperte

Wie ein bunter Hühnerhaufen sind auch die Motive der Teilnehmenden, sich das Schlachten vom Experten zeigen zu lassen, ganz unterschiedlich. Franka und Bernd aus Widdern haben neben Rindern und Schafen auch einige Hühner. „Bisher haben vor allem Habicht und Fuchs unseren Bestand reduziert“, berichtet Franka. Ein schwer verletztes Tier nach einer Fuchs-Attacke schnell von seinem Leiden zu erlösen, sei auch ein guter Grund, übers Schlachten Bescheid zu wissen, betont Willi. Eduard ist Kleintierzüchter, kennt die Praxis, ist aber gespannt, eine neue Methode und vor allem die rechtliche Seite kennenzulernen. „Ich möchte es können, weil es einfach dazuge-

hört“, sagt die junge Landwirtin Lena aus Mainhardt. Britta aus Kupferzell hat zwar keine Hühner. Doch die junge Jägerin wird immer wieder von Freunden, die Geflügel halten, gebeten, überzählige Tiere zu schlachten - als Jägerin könne sie das doch. Aber das möchte sie sich nun mal genau vom Experten zeigen lassen. Und Moni ist von der wachsenden Zahl krähender Hähne bei ihren Nachbarn genervt. Weil sich dort aber niemand ans Schlachten wagt, möchte sie mit den neuen Kenntnissen pragmatische Nachbarschaftshilfe anbieten können.

Bevor der Kurs tatsächlich zur Tat schreitet, liefert Willi einen ausführlichen theoretischen Teil. „Es ist wichtig, dass wir ganz genau wissen, was wir tun“, betont er. Es geht um Grundsätzliches: Weshalb wird geschlachtet? Zu viele Tiere, alte Tiere, hochwertiges Lebensmittel oder das Tier von Leid erlösen, können Gründe sein. Und Willi räumt mit manch idyllischer Vorstellung auf: „Hühner sind keine pädagogischen Wesen. Die sind untereinander oft sehr brutal. Hackordnung ist wörtlich zu verstehen.“

Großen Wert legt der Experte auf die Kenntnis rechtlicher Grundlagen, die Beachtung des Tierschutzgesetzes. Wer ausschließlich für den Eigenbedarf schlachtet, benötigt zwar keinen „Sachkundenachweis“ (mit Prüfung), muss aber sachkundig sein. Ohne besagten Nachweis darf das geschlachtete Huhn den eigenen Haushalt nicht verlassen - auch nicht verschenkt werden. Im Gesetz heißt es: „Ein Wirbeltier töten darf nur, wer die dazu notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten hat.“ Und: Jedes Wirbeltier muss betäubt werden.

## Sorgfältige Vorbereitung

Schlachthygiene, Ausstattung, Zeitpunkt und Weiterverarbeitung sind weitere wichtige Themen. Schritt für Schritt spricht Willi den Ablauf durch, erklärt den von ihm bevorzugten Kehlschnitt, beantwortet Fragen. Schürze, Holzstock zur Betäubung, scharfe Messer, Schlachtrichter, Eimer, heißes Wasser und so weiter - alles muss bereitstehen. „Und meine Rupfmaschine ist das hier“, sagt Willi und hält die Hände in die Höhe, „das hat sich bewährt.“

Kurz nach Mittag wird es ernst. Die Konzentration in der Gruppe steigt spürbar. Alles wird sorgfältig vorbereitet. Um ein Tier möglichst stressfrei zu schlachten, müssen die Schritte zügig ablaufen - sehr bestimmt, ohne Zögern, dennoch

in Ruhe und mit Respekt. Willi wird zunächst einen Schlachtgang komplett zeigen. „Wer das dann doch nicht machen möchte, das ist völlig in Ordnung“, beruhigt er. Franka hat vorerst Zweifel. „Ich habe Angst, etwas falsch zu machen“, bekennt sie. Doch einige Zeit später überwindet sie sich - sie geht sehr umsichtig, zügig und präzise vor.

Aus einer großen Holzkiste in Kofferraum seines Wagens holt Willi einen schwarzgefiederten Hahn. Das Tier bleibt ruhig. Er hält ihn mit der einen Hand an den Ständern (also Beinen) fest und fasst dazu auch die Flügelspitzen mit. Mit dem Holzstiel in der anderen Hand führt er den Betäubungsschlag aus - nicht zaghaft, sondern beherzt und direkt auf den Hinterkopf. Beim Nachmachen zeigt sich, dass dieser kurze Moment besondere Aufmerksamkeit erfordert: Man muss genau treffen.

## Eine Sache von Sekunden

Nach dem Schlag streckt und versteift sich das Huhn kurz, wird sofort kopfüber in den an der Wand befestigten Schlachtrichter gesteckt, wo dann mit einem scharfen Messer der Kehlschnitt gesetzt wird - eine Sache von Sekunden. Das Tier blutet aus. „Und man merkt richtig, wie das Leben aus dem kleinen Körper rausgeht“, schildert Teilnehmer Wolfgang später seinen Eindruck.

Anschließend wird das Huhn in heißes Wasser (zirka 60°C) getaucht und geschwenkt, um die Federn leichter entfernen zu können. Dann folgt der Arbeitsschritt „Ausnehmen“ - „das finde ich immer am schwierigsten“, räumt Willi ein und verzieht das Gesicht. Er zeigt, wo man den Schnitt setzt, wo besser nicht und wo das wertvolle Geflügelfett ist. Gewiss, das Herauslösen und Entfernen der Innereien ist keine besonders appetitliche Angelegenheit. Dennoch kann sich dabei auch eine Faszination für die einzelnen Organe und ihr wundersames Zusammenspiel entwickeln - ein kleiner Anatomiekurs eben.

Schließlich wird der ausgenommene Schlachtkörper mit Wasser gut ausgespült, damit er später weiterverarbeitet werden kann. Bei all den Arbeitsschritten unterstützen sich die Kursteilnehmer gegenseitig. Sie können sich für Künftiges gewappnet fühlen. Und von Willi gibt es zum Schluss auch noch etliche Zubereitungstipps. Allerdings räumt er ehrlich ein: „An dem Tag, an dem ich Geflügel schlachte, kann ich keines essen.“



Wilhelm Bauer achtet darauf, wie die beiden Kursteilnehmer Joscha und Lena am Schlachtrichter vorgehen.



Mit einem scharfen Messer werden Sehnen und das Gelenk zwischen Lauf und Unterschenkel durchtrennt.