Er hat das erste Schlachtmobil in Salzburg

Ein Halleiner Landwirt wollte seinen Hühnern den Transport zum Metzger ersparen. Sein Schlachtmobil will er künftig auch verleihen.

STEFANIE SCHENKER

HALLEIN. „Es ist schon klar: Jede Form des Schlachtens führt zum Tod, aber mir geht es um das Wie. Und ich will meine Verantwortung dafür nicht abgeben", sagt Landwirt Rupert Höllbacher. Mit seiner Frau Lisa Höllbacher führt er in Hallein den „Sonnenhuhn"-Betrieb. Auf dem Hof leben 600 Legehennen sowie von Mai bis Oktober pro Monat zusätzlich 100 Masthühner. In der Vergangenheit wurden die Hühner der Höllbachers bei einem Metzger im Bezirk Braunau geschlachtet. Doch seit Mai schlachtet Rupert Höllbacher sein Federvieh selbst – er ist der erste Landwirt im Bundesland Salzburg, der sich dafür einen mobilen Schlachtanhänger gekauft hat. 75.000 Euro hat die Anschaffung gekostet – und Rupert Höllbacher bereut diese Investition nicht. „Ich kann unsere Hühner jetzt direkt am Hof schlachten – und zwar professionell und unter besten hygienischen Bedingungen", sagt er. Das bedeute für ihn als Bauer weniger Stress, weil er seine Hühner dann nicht in Kisten verpacken, lebend zum Metzger transportieren und küchenfertig nach Hause transportieren müsse. Vor allem aber erspare das auch den Tieren viel Stress. Das ist ihm persönlich ein Anliegen. „Und unseren Kunden gefällt das auch", sagt er. Seine Hendln – neben den Masthühnern gibt es ausgediente Legehennen auch als Suppenhuhn – verkauft Rupert Höllbacher ausschließlich auf Vorbestellung und ab Hof.

Damit er die Hühner selbst schlachten darf, hat der 34-Jährige eine eigene Ausbildung absolviert. Schließlich gilt es nicht nur strenge Hygienevorschriften zu beachten, sondern auch die Fleischbeschau vorzunehmen. Zudem muss die Schlachtung tierschutzgerecht erfolgen.

In Großbetrieben werden Hühner vor dem Schlachten in einem mit CO_2 gefüllten Tunnel betäubt. Kleinere und mittlere Betriebe wenden eine Elektrobetäubung im Wasserbad an. Im Schlachtmobil von Rupert Höllbacher werden die Hühner einzeln elektrisch betäubt, bevor sie

> „Wir schlachten jetzt direkt am Hof– ohne Lebendtiertransport."
>
> **Rupert Höllbacher,** Landwirt

geschlachtet werden. Anschließend landen sie in einem heißen Wasserbad, damit sich die Federn später leichter lösen – das geschieht in einer sich drehenden runden Trommel mit Gumminoppen. Im Schlachtmobil befindet sich ein eigener Bereich, in dem Innereien entnommen und das Tier auf Krankheiten kontrolliert wird, sowie ein Kühlbereich. Entwickelt wurde das Schlachtmobil vom Tiroler Landwirt Matthias Mayr. Mit einem Partner in Kärnten ist vor sieben Jahren ein erster Prototyp entstanden. Es folgte eine jahrelange Weiterentwicklung. Seit einem Jahr sind nun professionelle Systeme im Umlauf. Die Nachfrage sei groß, berichtet Matthias Mayr. Allein heuer gebe es bereits 20 Bestellungen aus Österreich und Deutschland. „Vor allem Gemeinschaften und Betriebe, die zusammenarbeiten, interessieren sich dafür", sagt er. Eines der Schlachtmobile ist seit einem Jahr beim Maschinenring Tirol im Einsatz. Dieser bietet mobile Geflügelschlachtung als Dienstleistung vor Ort an.

Ähnliches hat auch Rupert Höllbacher vor. Zwar will er nicht für andere schlachten, aber er ist bereit, sein Schlachtmobil an andere Bauern zu verleihen, die im kleinen Stil Hühner schlachten wollen. Dafür ist eine noch ausstehende Genehmigung der Veterinärbehörde notwendig. Diese steht dem Projekt wohlwollend gegenüber, wie Landesveterinärdirektor Josef Schöchl erklärt. Zudem sei man dabei, in Salzburg eine eigene Ausbildung für Landwirte auf die Beine zu stellen, die künftig selbst und mobil schlachten wollten. Rupert Höllbacher hatte diese Ausbildung noch in Oberösterreich absolviert.

Den Hof in Hallein hat der gelernte Tischler vor sechs Jahren von seinen Eltern übernommen. Damals war es noch ein Milchbetrieb mit 22 Kühen. Doch so wollten er und seine Frau nicht weitermachen. „Also haben wir überlegt, wie wir uns etwas aufbauen können – und zwar so, wie wir uns das vorstellen", sagt er. Zunächst kamen drei Hühner für den Eigenbedarf auf den Hof, dann fragten Fußgänger und Radfahrer, die am nahen Spazierweg unterwegs waren, ob sie Eier kaufen könnten. Aus den drei Hühnern wurden erst 30, dann 60 und 200. 2019 kam der erste mobile Hühnerstall. Heute gibt es davon drei und 600 Legehennen.

Oben: Lisa und Rupert Höllbacher mit ihren Kindern Felix, Paul und Johannes bei den Legehennen. Links: Rupert Höllbacher im Schlachtmobil. Der Mini-Schlachthof im Anhänger ist sechs Meter lang.
BILD: SN/STEFANIE SCHENKER

Die Masthühner und zehn Duroc-Schweine leben am Feld. Sowohl den Hühnern als auch den Schweinen stehen isolierte Weidehütten als Unterstand und zum Schutz vor Hitze zur Verfügung. Die zehn Schweine teilen sich 2500 Quadratmeter Wiese.

Seine Art der Tierhaltung passt in kein Schema. Das stört ihn nicht: Er will sich weder in die Bio- noch in die konventionelle Schiene „pressen lassen", wie er sagt. „Bei Tischlern gibt es unterschiedliche Stile – warum nicht auch in der Landwirtschaft?"