

TIERWOHL – vom Stall bis auf den Wirtshausteller

Florian Hütthaler^{1*}

Um den großen Herausforderungen der Zukunft wie Klimawandel und Ressourcenverknappung generationenübergreifend gerecht zu werden, bewegt sich der Trend bei Fleischliebhabern unaufhaltsam in Richtung Tierwohl, Regionalität und Nachhaltigkeit. Jene Einstellung zur Ernährung und zum Essen hat inzwischen auch die Gastronomie erreicht.

„hütthalers Hofkultur“

so nennt sich Österreichs erfolgreichstes Tierwohl-Projekt der **Hütthaler KG** mit Sitz in Schwanenstadt. Ein Konzept mit einem ganzheitlichen Ansatz, einer Vielzahl besonderer Eigenschaften, ein visionärer Zugang in der heimischen Nutztierwirtschaft, ein Aushängeschild in der Fleischverarbeitung, geleitet von der tiefen Überzeugung für die Verantwortung gegenüber dem Geschöpf, der Umwelt und den nächsten Generationen.

Entlang der gesamten Wertschöpfungskette steht das Wohl der Tiere, als auch die Qualität der Produkte im Mittelpunkt. Qualität die begeistert – von Anfang an! Das schmecken jetzt auch Kunden der **XXXLutz-Restaurants**.

Dr. Florian Hütthaler, Inhaber der Hütthaler KG, freut sich sehr über die Zusammenarbeit und auch darüber, dass XXXLutz seine Firmenphilosophie des nachhaltigen Tierwohl-Projektes „hütthalers Hofkultur“ mit der Bereitschaft, die Gastronomie sukzessive auf Tierwohl umzustellen, teilt.

Wurden früher die Schnitzel im Gastrobereich des Möbelhauses noch zum Niedrigpreis angeboten, gibt es seit kurzem ein Umdenken: Qualität, nachvollziehbare Herkunft und vor allem das Tierwohl stehen nun im Fokus. Dieser neue Zugang ist vorerst bei Gerichten aus Schweinefleisch auf der Speisekarte erkennbar.

Geschäftsleiter der XXXL-Gastronomie Andreas Haderer wollte vor allem aus eigenen Beweggründen „mit der Zeit gehen“. Die Motivation dazu verstärkte sich, da es für die Gäste der XXXLutz Restaurants immer wichtiger wurde zu wissen, woher das Produkt komme und wie die Tiere gehalten werden. Die Anfragen dazu stiegen und steigen nach wie vor stetig.

Auch für Haderer selbst wurde, laut eigenen Aussagen, das Gefühl immer eigenartiger, wenn die Herkunft des Fleisches unklar war. Folgend hat XXXLUTZ 2019 begonnen, sich verstärkt mit dem Thema zu beschäftigen und es wurden Erstgespräche mit der Firma Hütthaler geführt.

Die Firma Hütthaler ist der Rohstofflieferant für die qualitativ hochwertigen Gerichte in Tierwohlqualität. Das Fleisch dafür stammt aus dem „hütthalers Hofkultur“ – Projekt, bei dem die gesetzlichen Mindeststandards weit übertroffen werden und das mit dem Tierwohlabel „Tierwohl verbessert“ ausgezeichnet wurde.

Hinter dem Gütesiegel steht die **Gesellschaft !Zukunft Tierwohl!**, ein Tierschutzverein, der sich als Ziel gesetzt hat, verbesserten Formen der Nutztierhaltung zum Durchbruch zu verhelfen. Bereits seit 2016 kooperieren Hütthaler und die Gesellschaft !Zukunft Tierwohl! auf Augenhöhe, setzen gemeinsam neue Maßstäbe in der konventionellen Tierhaltung und verbessern damit langfristig die Haltungsbedingungen vieler Nutztiere.

Geschäftsführerin der Gesellschaft !Zukunft Tierwohl! Dr. Carina Kriegl dazu:

„Die Mitglieder freuen sich über jede positive Entwicklung in Richtung mehr Tierwohl. Eine Ausweitung der Tierwohllabels auf die Gastronomie wird sehr begrüßt, vor allem aber ist der Schritt von XXXLutz besonders erfreulich, stand dieser doch in den letzten



Abbildung 1:
hütthalers Hofkultur Logo



Abbildung 2:
Gesellschaft !Zukunft
Tierwohl! Wortbildmarke
Tierwohl verbessert

¹ Hütthaler KG, Linzer Straße 1, A-4690 Schwandenstadt

* Ansprechpartner: Dr. Florian Hütthaler, Geschäftsinhaber Hütthaler KG, email: office@huetthaler.at

Jahren mit den „Billigfleischangeboten“ sehr stark in der Kritik. Bedenken hatten wir keine, da die Kooperation einerseits einer fundierten vertraglichen Basis zugrunde liegt und wir zum anderen wissen, dass durch die jahrelange gute Zusammenarbeit mit Hütthaler, Projekte gut vorbereitet und umgesetzt werden.“

Hofkultur-Grundsätze

Die Grundsätze der Hofkultur umfassen eine wertvolle Fütterung, eine verantwortungsvolle Aufzucht, Stallhaltung mit Auslauf und ein respektvolles Zusammenleben von Mensch und Tier. Somit kann sichergestellt werden, dass die Nutztiere artgemäß, gesund und stressfrei aufwachsen.

Seit 2014 arbeitet die Familie Hütthaler intensiv an der Entwicklung & Umsetzung des Tierwohl- Programms „hütthalers Hofkultur“. Die Vision war und ist, Regionalität, Haltungsform und den Umgang mit Nutztieren wieder mehr in den Mittelpunkt zu stellen, um so ihren Qualitätsanspruch auf ein noch höheres Niveau anzuheben und den tier-ethnischen Prinzipien gerecht zu werden.

Die Rahmenbedingungen für eine artgerechte Tierhaltung sollen neu definiert werden, um ein verantwortungsvolles Zusammenleben von Mensch und Tier zu gewährleisten. Die Schweine und Rinder wachsen in großzügigen Ställen mit Auslauf, ständigem Zugang zu frischer Stroheinstreu und gentechnikfreiem Futter auf. Aufgrund des Auslaufs an die frische Luft sind die Tiere nicht nur robuster und fitter, sondern auch beim späteren Transport viel gelassener als bei herkömmlichen Stallungssystemen.

Mittlerweile zählen 39 Landwirte zu den Hofkultur-Partnerbetrieben bei denen Tierwohl tagtäglich gelebt und weiterentwickelt wird. Diese widmen sich mit voller Begeisterung dem Tierwohl und profitieren auch selber davon.

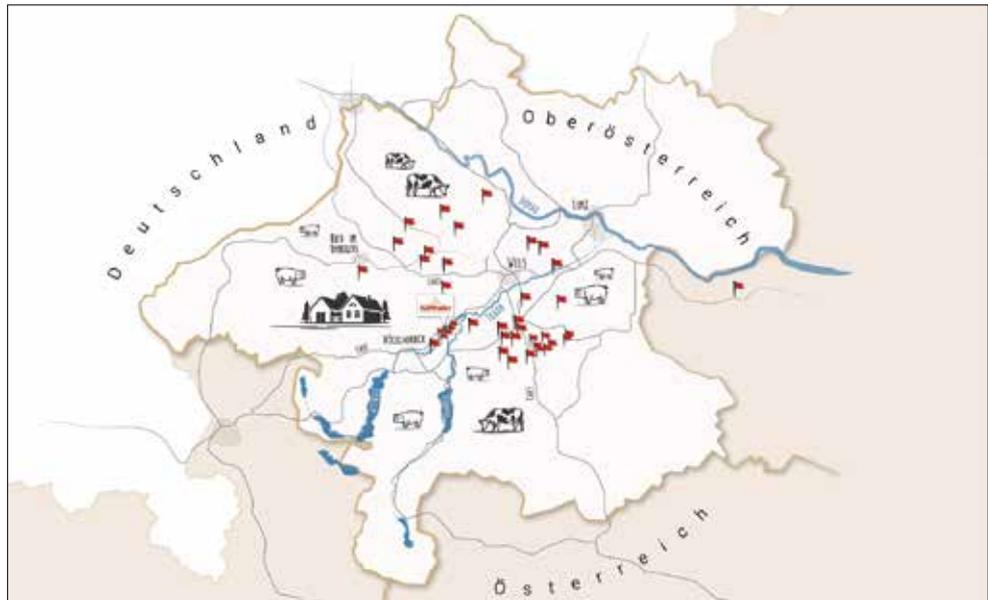


Abbildung 3:
Landkarte hütthalers Hof-
kultur Partnerhöfe

Es war ein Gefühl, und zwar ein gutes - nicht nur fürs Tier, sondern auch für uns als Landwirte – ein Gefühl von Freiheit für beide Seiten. Mittlerweile erfreue ich mich jeden Tag aufs Neue, wenn ich die Tiere im Stall beobachten darf: beim Wühlen im Stroh, beim Spielen, bei der Fütterung – für mich ein Zeichen, dass die Tiere gesund und munter sind.

Claudia Gasperlmaier, Hofkultur-Landwirtin seit 2018

Im Sinne einer fairen partnerschaftlichen und wertschätzenden Zusammenarbeit beinhaltet die vertraglich abgesicherte Kooperation mit Hütthaler als Hofkultur-Partnerbetrieb eine Abnahmegarantie bis 2030, eine Börsenpreisabsicherung sowie einen projektbezogenen Preisaufschlag.

Für die Landwirte und deren Planungssicherheit sind dies essentielle Elemente, mussten sie doch alle erhebliche Vorinvestitionen in Umbaumaßnahmen oder Neubauten tätigen. Zusätzlich werden zweimal jährlich Bauernstammtische organisiert, um einerseits Weiterbildung durch Fachvorträge zu fördern und andererseits die Gemeinschaft zu stärken, sowie den Erfahrungsaustausch untereinander auszubauen.

Gläserner Schlachthof nach Tierwohl-Grundsätzen

„Hütthalers Hofkultur“ war auch der Anstoß für den Neubau des Schlachthofs nach Tierwohlgrundsätzen, der im Februar 2019 in Betrieb ging. Nur so kann der Familienbetrieb, Tierwohl über die gesamte Wertschöpfungskette ausnahmslos garantieren: Ein großer Wartestall mit anpassungsfähigen Buchtensystemen mit mehr Platz für das jeweilige Tier, optimales Raumklima, Sprühnebelkühlung an warmen Tagen, Holzaufstallungen, leicht steigende Treibwege oder barrierefreies Abladen sind nur einige wesentliche Kriterien des neu durchdachten Systems. Die reduzierte Schlachtgeschwindigkeit und optimale Arbeitsbedingungen ermöglichen es den bestens geschulten Mitarbeitern, sich mehr Zeit für das einzelne Tier zu nehmen und sorgen so für einen würdevollen Umgang.

„Wenn man Schlachthof nach Tierwohlgrundsätzen hört, ist das natürlich für viele im ersten Moment irritierend. Das kann aber auch daran liegen, weil sich kaum einer mit dem Thema bisher beschäftigt hat. Wir sind ein fleischverarbeitender Betrieb, essen selbst Fleisch und unsere Kunden logischerweise auch. Ein Würde- und respektvoller Umgang mit dem Tier bis zur Tötung sehen wir daher als eine unanfechtbare Grundsätzlichkeit.“, so Dr. Florian Hütthaler.

Auch Transparenz war beim neuen Schlachthofkonzept besonders wichtig. Über zwei verschiedene Glasportale können Besucher in den Wartestall sowie auf das Schlachtband einsehen und so einen Einblick in den Betrieb gewinnen, denn hier beginnt der Übergang vom Lebewesen zum Lebensmittel.

Speisekarte – „from nose to tail“

Es wurde bereits im Vorfeld überlegt, welche Produkte in die Speisekarte kommen sollen, da Hütthaler klar hinter dem „from nose to tail“-Konzept steht. Das bedeutet das ganze Schwein zu verkaufen und nicht nur die Edelteile. Der Ansatz „From nose to tail“, also die Verarbeitung möglichst aller Teile eines Tieres vom Kopf bis zum Schwanz ist ein weiteres Charakteristikum der Hofkultur. Darüber hinaus erweist eine vollständige Verarbeitung dem Tier und auch dem Landwirt den nötigen Respekt.

Damit Tierwohl nicht als Werbeschmäh verkommt, sondern durchgehend ernstgenommen wird, gilt für Hütthaler ein achtsamer Umgang mit jedem Lebensmittel als Grundvoraussetzung. Hervorzuheben ist, dass eine Umstellung auf Tierwohl nicht von heute auf morgen möglich ist. Für die XXXLutz Restaurants wurden eigens fünf weitere Landwirte ins Projekt aufgenommen, um den Rohstoff langfristig sicherzustellen. Diese mussten erst ihre Stallungen an die Tierwohl-Richtlinien anpassen.

Tierwohl am Wirtshausteller – mehr als nur ein Trend

Dass sich Tierwohl nachhaltig etablieren wird, da sind sich alle entlang der Wertschöpfungskette einig. Auch ist man sich sicher, dass man auf „diesen Zug“ aufspringen muss, um nicht langfristig nachzuhinken. Es wird davon ausgegangen, dass der Kunde früher oder später heimisches Fleisch aus – zumindest - Tierwohlförderung einfordern wird, wenn er Geld für sein Essen in der Gastronomie ausgibt.

Die Landwirte sind nach eigenen Aussagen dankbar. Dankbar, dass sie ihre Tiere nun so halten können, damit mehr Tierwohl gesichert ist. Dankbar, dass die Zusammenarbeit mit Hütthaler, der Gesellschaft !Zukunft Tierwohl! und XXXLUTZ so unkompliziert läuft und dankbar, dass auch der Kunde verstärkt den Wunsch nach Tierwohlprodukten äußert.

Die Nachfrage nach regionalen Produkten mit höherem Tierwohlstandard wird auch in Zukunft noch mehr an Bedeutung gewinnen. Im Lebensmitteleinzelhandel, in der Gemeinschaftsverpflegung und eben auch beim Wirt. Wir sind stolz in diesem Bereich seit nunmehr 8 Jahren Vorreiter zu sein.

Dr. Florian Hütthaler, Geschäftsinhaber Hütthaler KG



Abbildung 4:
Fairness-KEY Hofkultur

Die Hofkultur-Grundsätze im Detail

Hofkultur-Grundsätze Tierhaltung:



- **100% mehr Platz** – mindestens doppelt so viel als in Österreich gesetzlich vorgeschrieben.
- **Jederzeit Auslauf** an die frische Luft auf mindestens 25 % der Gesamtstallfläche
- Verpflichtende **Stroheinstreu** als Liegefläche auf mindestens 0,44 m² pro Tier

- Zusätzlich zur Stroheinstreu, organisches Beschäftigungsmaterial im nichteingestreuten Bereich
- Getrennte Fress-, Liege- und Kotbereiche
- **Halbe Transportzeit zum Schlachthof mit max. 4h**
- Hofeigenes, gentechnikfreies Futter; Kann durch den eigenen Anbau der Sojabedarf nicht gedeckt werden, darf gentechnikfreier Soja nur aus europäischem Anbau gefüttert werden

Abbildung 5:
Tierwohlstallung Hofkultur

- Keine schmerzhaften Treibhilfen (z.B. Elektrotreiber)
- **Ringelschwänze** werden nicht kupiert
- **Kastration** findet unter **Betäubung** und postoperativer Schmerzbehandlung durch einen Tierarzt statt
- Ferkel werden zu 100 % in Österreich geboren
- Bestandsobergrenze mit maximal 950 Mastschweineplätze
- Tiergesundheitsdienst verpflichtend
- **Börsenpreis-Absicherung ab € 1,40/kg**
- **Abnahmegarantie bis 2030** ab der ersten Lieferung
- Projektbezogener **Preisauflschlag von derzeit netto 50 €** pro Schwein
- AMA-Gütesiegel Teilnahme
- Erhöhtes Stallmanagement – optimale Mensch-Tier-Beziehung durch Betreuung
- Einhaltung von NGO-Standards („Tierwohl verbessert“ Richtlinie der Gesellschaft !Zukunft Tierwohl!)



Abbildung 6:
Tierwohlstallung Hofkultur

Hofkultur-Grundsätze Transport:

- Halbe Transportzeit zum Schlachthof mit max. 4h
- **Keine schmerzhaften Treibhilfen** (z.B. Elektrotreiber)
- Landwirtsbezogene Einteilung der Anlieferungszeiten verhindert Wartezeiten
- Großzügig **beschatteter Unterstellplatz** für die Viehtransporter im Außenbereich **mit Kühlmöglichkeit durch eine Sprühnebelanlage**
- Barrierefreies Abladen: Großzügiger Abladebereich – Rampe ermöglicht ebenen Zugang bei jeder Anhängerhöhe, trittsichere Bodenstruktur
- Jeder Transporter verlässt die Schlachthanlage über einen winterfesten überdachten Waschplatz – **Hygienemanagement verhindert Krankheitsverschleppung**

Hofkultur-Grundsätze Schlachtung:

- Kombiniertes Büro für Tierschutzbeauftragten und amtlichen Veterinär: Vier Augen Prinzip
- **Großzügige und individuell anpassungsfähige Buchtensysteme** im Wartestall
- **Optimales Raumklima** im Wartestallbereich: hohe Raumhöhe garantiert beste Luftzirkulation, natürliche Materialien wie Holz kompensieren zu hohe Luftfeuchtigkeit
- **Adiabate Kühlung** bei zu heißen Tagen – buchtenbezogen & zielgesteuert
- Schallreduzierte Umgebung – **Trennwände aus Holz** sorgen für eine Schallreduzierung



Abbildung 7:
Schlachthof nach Tierwohlgrundsätzen in Redlham

Abbildung 8:
Aufstallung Schlachthof
Hütthaler



- **Intuitives Leitsystem:**
 - Barrierefreie und leicht ansteigende Treibwege
 - Keine Ecken und Kanten bei den Treibwegen
 - gebogene Führungswege wecken die Neugierde der Tiere
 - Optimale Lichtführung (von dunkel auf hell) sorgt für schattenfreie Treibwege

- Sämtliche Tränken im Buchtenbereich sind in die hölzernen Trennwände versenkt – Verletzungsgefahr auf ein Minimum reduziert
- Keine schmerzhaften Treibhilfen (z.B. Elektrotreiber)
- **Reduzierte Schlachtgeschwindigkeit** (max. 100 Schweine/h, max. 12 Rinder/h) sorgt für Ruhe in der Abwicklung und einen respekt- und würdevollen Umgang mit dem Tier
- **Eigens entwickelte Betäubungsanlagen** garantieren eine optimale Betäubung
- CO₂-Betäubung ist verboten
- Einhaltung von NGO-Standards („Tierwohl verbessert“ Richtlinie der Gesellschaft !Zukunft Tierwohl!)

Hofkultur-Grundsätze Verarbeitung:

- Ganzes Tier wird vermarktet - „nose to tail“
- Gesamtes Produktsortiment im eigenen Haus
- 100 % rückverfolgbar
- Landwirtangabe auf den Verkaufsetiketten der Frischfleisch-Produkte – wertschätzende Transparenz



Abbildung 9:
Produktvielfalt hütthalers
Hofkultur