

INHALTSVERZEICHNIS

- 7 Hinweise zu Hausschlachtungen und Schlachtungen zum islamischen Opferfest
- 9 50 Jahre BHG
- 12 Großer Auftrieb zum Jubiläum
- 20 Chronik BHG
- 23 Landesleistungshüten Loßburg
- 24 Bayerische Zuchtböcke
- 26 Bayerisches Landesleistungshüten in Burgbernheim
- 28 Deutsche Schafschurmeisterschaft in Salem
Schurmeisterschaft in Thüringen
- 29 Lehrhüten und Freisprechungsfeier in Triesdorf
- 31 Rundfutterautomaten
- 32 Bockmarkt in Weilheim

TITELBILD:

Die Scherer von Salem mit Wollkönigin
Foto: VDL

IMPRESSUM

Gesamtherstellung:
Druckhaus Kastner, Schloßhof 2–6,
85283 Wolnzach

Herausgeber:
Landesverband Bayerischer Schafhalter e.V.,
Haydnstraße 11, 80336 München,
Telefon 0 89 / 53 62 26, Fax 089/5 43 95 43
Email LV.SchafeBY@t-online.de

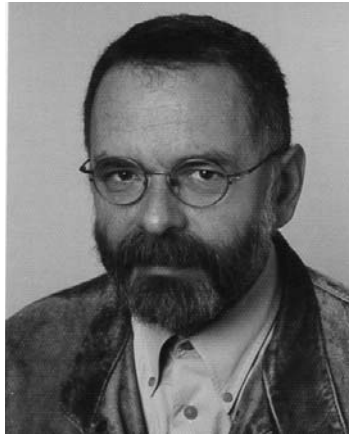
Erscheinungsfolge:
zweimonatlich

Bezugspreis:
Für Mitglieder des Landesverbandes Bayer.
Schafhalter kostenfrei

Redaktionsschluss
jeweils 15.1. – 15.3. – 15.5. – 15.7. – 15.9.
– 15.11.

Nachdruck nur mit Genehmigung des Landesverbandes Bayerischer Schafhalter, Haydnstr. 11, 80336 München. Artikel, die mit Namen oder Signet des Verfassers gekennzeichnet sind, stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Elektronische Kennzeichnung für Schafe und Ziegen kommt (wahrscheinlich)!



Die Einführung der obligatorischen, elektronischen Kennzeichnung von Schafen und Ziegen wird, wenn es nach der Verwaltung geht, planmäßig zum 01.01.2010 umgesetzt. Zwar liegt eine entsprechend geänderte Viehverkehrsverordnung in endgültiger Fassung nicht vor – sie soll erst Ende November veröffentlicht werden – aber, als die für Bayern zuständige Regionalstelle für Kennzeichnung und Registrierung von Schafen und Ziegen, haben wir erste Anweisungen in diese Richtung erhalten.

Das alles, obwohl die politischen Anstrengungen noch längst nicht aufgegeben sind, obwohl Staats- und Bundesminister, Abgeordnete und

Staatssekretäre immer mehr Verständnis für unsere Anliegen und Befürchtungen bezeugen, obwohl das bundesweite Forschungsprojekt „Elektronische Kennzeichnung bei Schafen und Ziegen“ erst 2010 zu Ende geht und nur sehr magere Zwischenergebnisse nach außen dringen.

Allerdings scheint der Widerstand in Schafhalterkreisen zu bröckeln. So sind wir zur Kundgebung nach Luxemburg noch mit 2 Bussen gefahren, zur Agrarministerkonferenz nach Eisleben, am 18. September, waren wir nur zu zweit. Auch fragen die ersten, bisher als absolute Gegner der elektronischen Kennzeichnung bekannte Betriebsleiter, bereits nach, ob sie nicht jetzt schon elektronische Kennzeichen bestellen können, oder man muss im Einzelgespräch erfahren, dass das alles gar nicht so schlimm ist, da ja nur die zur Zucht aufgestellten oder verkauften Tiere so gekennzeichnet werden müssten. Enttäuscht hat auch, dass manche Züchter Böcke zur Auktion aufreiben mit drei Ohrmarken – Wie soll man da glaubhaft argumentieren, dass zwei schon zu viel sind?

Was vielen sicher nicht bewusst ist, ist, dass ja nicht nur die Kennzeichen als solche ein Vielfaches kosten werden, sondern auch dass das bisher nicht angewandte Blatt C des Bestandsregisters kommt. Es wird nach und nach eine vollständige Liste aller am Betrieb stehenden Tiere mit individueller Kennzeichnung; ja man befürchtet sogar, dass weitergehende Aufzeichnungen gefordert werden.

Als Verband kämpfen wir deshalb weiter; Seite an Seite mit den anderen Landesschafzuchtverbänden, mit den Berufsschäfern, mit immer mehr Unterstützung von politischer Seite. Bitte nutzen auch Sie jede sich bietende Möglichkeit auf die Probleme mit der Kennzeichnung als solche und den kaum noch zu bewältigenden bürokratischen Aufwand hinzuweisen. Bei Bedarf unterstützen wir Sie gerne mit weiteren Informationen.

Als Regionalstelle müssen wir uns aber auch vorbereiten, auf den Tag X, damit Sie sich, wenn es denn sein sollte, zur rechten Zeit mit den entsprechenden Kennzeichen für Ihre Tiere versorgen können.

Das nächste Heft wird wohl einen Schwerpunkt haben müssen – die elektronische Kennzeichnung; das vorliegende zeugt davon, dass wir trotz allem auch noch feiern können, dass wir fair (wett-) kämpfen können – im Richtig und auf dem Hütegelände.

Gomringer

Hinweise zu Hausschlachtungen und zu Schlachtungen anlässlich des islamischen Opferfestes

Dr. Gerlinde Drost, Referat 44, Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit

In einem Artikel für die Frühjahrsausgabe des Mitteilungsblattes wurde an dieser Stelle über die Zulassungspflicht für selbstschlachtende Schafhalter berichtet. Mit dem vorliegenden Beitrag sollen nun Besonderheiten von Hausschlachtungen sowie von Schlachtungen anlässlich des islamischen Opferfestes erläutert werden.

Wie bereits berichtet, wurde mit dem sogenannten EU-Hygienepaket die Zulassung der gewerblichen Schlachtungen geregelt. Jede gewerbliche Schlachtstätte benötigt demnach eine Zulassung. Liegt diese Zulassung bis zum 31. Dezember 2009 nicht vor, darf der Betrieb ab dem 1. Januar 2010 keine gewerblichen Schlachtungen mehr durchführen.

Die Zahl der Schafschlachtungen schwankt saisonal erheblich. Allerdings wird bundesweit nur ein Teil der tatsächlichen Schafschlachtungen korrekt erfasst.

Grundsätzlich müssen Schafhalter in ihrem Bestandsregister dokumentieren, an wen Tiere abgegeben werden. Ab dem 1. Januar 2010 müssen auch im Betrieb verwendete Tiere im Register angegeben werden. In Verbindung mit der Dokumentation verwendeter Tiere in den Tierkörperbeseitigungsanlagen, kann die zuständige Veterinärbehörde prüfen, ob die Zahl der lebend abgegangenen sowie der im Betrieb verwendeten Tiere für die vorhandene Bestandsgröße realistisch ist.

Rechtsgrundlage für „Hausschlachtungen“

Die Durchführung gewerblicher Schlachtungen ist durch europäisches und ergänzend durch nationales Recht geregelt. Für Hausschlachtungen existieren hingegen bisher nur die „alten“ nationalen Rechtsvorschriften des ansonsten nicht mehr gültigen Fleischhygienegesetzes und der Fleischhygiene-Verordnung. Mit einer „Ersten Verordnung zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts“, die derzeit im Entwurf vorliegt, soll die Hausschlachtung in die aktuellen nationalen Rechtsvorschriften aufgenommen werden. Inhaltlich wird sich nach derzeitigem Kenntnisstand jedoch nicht viel gegenüber der aktuellen Situation ändern.

Was ist eine „Hausschlachtung“

Bei der Hausschlachtung handelt es sich um eine Schlachtung außerhalb gewerblicher Schlachtstätten. Das Fleisch darf ausschließlich im eigenen Haushalt des Schlacht tierbesitzers verwendet werden. Beide Kriterien, sowohl die Durchführung der Schlachtung außerhalb gewerblicher Schlachtstätten als auch die ausschließliche Verwendung des gewonnenen Fleisches im eigenen Haushalt, müssen erfüllt sein. Ist dies nicht der Fall, handelt es sich um eine gewerbliche Schlachtung mit allen Konsequenzen, wie zum Beispiel Zulassungspflicht, Einhaltung hygienischer Mindeststandards für Räume, Arbeitsablauf und Personal.

Zum Haushalt des Schlacht tierbesitzers gehören die im Haushalt lebenden Familienmitglieder, nicht jedoch Pensionsgäste, Mitarbeiter, Handwerker oder beispielsweise Verwandte auf Besuch. Damit ist die Anzahl der pro Jahr möglichen Hausschlachtungen auf den realistischen Konsum des vorhandenen Haushalts begrenzt.

Mit der Durchführung der eigentlichen Schlachtarbeit darf eine sachkundige Person beauftragt werden.

Schlacht tier- und Fleischuntersuchung bei der Hausschlachtung

Auch wenn es sich bei der Hausschlachtung um eine private Schlachtung handelt, besteht stets die Pflicht zur Schlacht tier- und Fleischuntersuchung. Damit sollen der Schlacht tierbesitzer und seine Familie vor gesundheitlichen Gefahren beim Verzehr des Fleisches geschützt werden. Der Schlacht tierbesitzer bzw. der Beauftragte ist verpflichtet, die geplante Schlachtung rechtzeitig, d. h. im Regelfall spätestens 24 Stunden vor Beginn der Schlachtung, bei dem für ihn zuständigen amtlichen Tierarzt anzumelden. Als Abschluss der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung stempelt der amtliche Tierarzt den Schlacht körper mit einem speziellen Stempel genussauglich. Damit ist das Fleisch für den Verzehr im Haushalt des Besitzers freigegeben. Kommt der Tierarzt zu dem Schluss, dass das Tier nicht gesund war, wird er den Schlacht körper genussuntauglich stempeln. Das Fleisch ist dann für den menschlichen Verzehr nicht freigegeben und zu vernichten. Der

Schlacht tierbesitzer hat sich an diese Weisung zu halten.

Tierschutz bei der Hausschlachtung

Der Schafhalter ist solange für die artgerechte Haltung eines Tieres verantwortlich, wie sich das Tier in seinem Bestand befindet. Dies gilt unabhängig von einem eventuellen Verkauf an eine andere Person.

Entfernt der Erwerber das lebende Tier aus dem Bestand, gilt er als Tierhalter, auch wenn sich das Schlacht tier nur für kurze Zeit in seiner Verfügungsgewalt befindet. Ab diesem Zeitpunkt ist der Erwerber für das Wohl des Tieres zuständig. Hierzu gehören u. a. ein tierschutzkonformer Transport, die artgerechte Unterbringung und die ausreichende Versorgung mit Wasser und Futter.

Bei einer Hausschlachtung sind die Bestimmungen des Tierschutzgesetzes und der Tierschutz-Schlachtverordnung einzuhalten. Demnach darf das Betäuben und Schlachten der Tiere nur von sachkundigen Personen vorgenommen werden. Die detaillierten Vorschriften der Tierschutz-Schlachtverordnung u. a. für die Durchführung der Betäubung und des Blutentzugs sind einzuhalten.

Tierseuchenrecht bei der Hausschlachtung

Die tierseuchenrechtlichen Vorschriften gelten grundsätzlich für alle Halter landwirtschaftlicher Nutztiere. Wird das Schlacht tier noch im Herkunftsbetrieb geschlachtet, gilt das Tier als zum Bestand des Landwirts gehörig. Die Meldung in der HI-Tier-Datenbank erfolgt als „Hausschlachtung“. Damit ergeben sich Diskrepanzen bei der Auswertung der HI-Tier-Datenbank. Der Landwirt hat eventuell mehr „Hausschlachtungen“ in der HI-Tier-Datenbank als für einen Privathaushalt realistisch. Dieser Auffälligkeit werden die Veterinärbehörden ggf. nachgehen. Für diesen Fall sollte der Landwirt die Abgabe des Schlacht tierkörpers an den Auftraggeber mit dessen Namen und Anschrift dokumentieren.

Entfernt der neue Besitzer das Schlacht tier lebend aus dem Herkunftsbestand, gelten die tierseuchenrechtlichen Vor-

Großer Auftrieb zum Jubiläum

Christian Faßhauer, AELF Pfaffenhofen

Anlässlich des 50 Jährigen Bestehens der Bayerischen Herdbuchgesellschaft fand am Samstag, den 17.10.2009 und Sonntag, den 18.10.2009 eine große Schafprämierung in der Frankenhalle in Dettelbach statt. 76 Züchter aus ganz Bayern trieben 252 Schafe aus 25 verschiedenen Rassen auf. Mit diesem beeindruckenden Auftrieb wurde der hohe Stand der bayerischen Schafzucht präsentiert und die hohe Rassenvielfalt in Bayern demonstriert.

Preisrichten

Die Bewertung der Zuchttiere wurde in drei verschiedenen Ringen durchgeführt. Für die Bewertung konnten Preisrichter aus den benachbarten Ländern und Bundesländern gewonnen werden, die von den bayerischen Fachberatern unterstützt wurden. In Ring 1 wurden die Merinolandschafe, die Merinofleischschafe und die Rasse Ile de France von den Preisrichtern Dieter Hertler (Baden-Württemberg) und Jens-Uwe Otto (Thüringen) bewertet. In Ring 2 richteten Reinhard Heintz (Hessen) und Kai Fischer (Niedersachsen) die Fleischschafassen Texel, Dorper, Schwarzköpfiges Fleischschaf und Suffolk sowie die verschiedenen Landschaftsrassen. Im dritten Ring bewerteten die Preisrichter Felix Ueli (Schweiz) und

Josef Höllbacher (Österreich) die Bergschafassen sowie die Milchschafe.

Es wurden in den Rassen Siegertiere, Rassesieger, Wollsieger sowie bei den Fleischschafassen Fleischsieger gekürt. Am Sonntag, den 18.10. wurden dann über die verschiedenen Rassen hinweg noch die Sieger des Pokals der bayerischen Herdbuchgesellschaft gekürt. Außerdem fand am Sonntag ebenfalls die Bewertung der Züchtersammlungen, bestehend aus einem Bock und zwei Mutterschafen der jeweiligen Rasse, statt. Auch hier wurden Pokalsieger kürt. Die Richter hatten bei ihren Bewertungen teilweise eine schwere Aufgabe, da von den Züchtern in den Rassegruppen sehr hochwertige, dem Zuchtziel entsprechende Tiere aufgetrieben wurden. Dies spricht für den hohen züchterischen Standard in der bayerischen Schafzucht.

Merinorassen

Die 18 Züchter Otto Bader, Neuburg-Kammel, Georg Distler, Egloffstein, Manfred Dörrer, Marktobendorf, Stefan Fischer, Neuburg-Kammel, Familie Füller, Stettbach, Josef Frasch, Neu-Ulm, Richard Kiemer, Unterumbach, Anton König, Burgebrach, die Landesanstalt für Landwirtschaft, Grub, Heidi und Harald

Müller, Aura/Saale, Klemens Roß, Lonnerstadt, Carina Scherpf, Hammelburg, Michael Schlamp, Neustadt/Donau, Christian Schleich, Brunenthal, Werner Schmutz, Hühheim, LLA Triesdorf, Weidenbach, Rosemarie Übel, Theinheim und Georg Urban, Unterbechingen standen mit ihren Merinolandschafen im Wettbewerb. Den Rasse- und Pokalsieger stellte Christian Schleich mit dem 139 kg schweren Mutterschaf S 5353. Der Wollsieger wurde der 158 kg schwere Jungbock K 1866 von Anton König. Fleischsieger wurde der 187 kg schwere Bock „Pimento“ (3513) der LLA Triesdorf.

Im weiteren Wettbewerb standen die Merinofleischschafe von Hanfried Bauch, Baisweil mit den Ile de France-Schafen von Helmut Amplatz, Niedersonthofen. Hier konnte sich als Rassesieger und als Fleischsieger das Schaf A 108 mit 136 kg von Helmut Amplatz durchsetzen. Zum Wollsieger wurde das 126 kg schwere Merinofleischschaf BG 162 von Hanfried Bauch gekürt.

Fleischschafassen und Milchschaf

Die Züchter Günther Fischer, Rosenheim und Bonaventura Lohner, Au/Inn standen mit ihren Milchschafen im Wettbewerb. Hier konnte sich das Schaf „Petri“ (N 19) von Günther Fischer als Rassesieger durchsetzen. Der Wollsieger wurde das Schaf LA 70 von Bonaventura Lohner.

Die Texelzüchter Reinhard Alberter, Aberzhausen, Peter Bittl, Bergkirchen, Alfons Kellnberger, Ganacker, die Gebrüder Langenegger, Haimhausen und Johann Morigl, München traten zusammen mit dem Dorperzüchter Maximilian Brandl in Wettbewerb. Hier konnte sich der Bock W 57 189 341 der Gebrüder Langenegger durchsetzen. Zum Fleischsieger wurde das Schaf BB 350 von Peter Bittl gekürt. Den Wollsieger stellte Alfons Kellnberger mit dem 102 kg schweren Jungbock Z 176. Pokalsieger über die Rassen Merinofleischschaf, Ile de France, Texel, Milchschaf und Dorper wurde der Bock W 57 189 341 der Gebrüder Langenegger.

Die Schwarzköpfigen Fleischschafe stellten mit den Züchtern Leo Braunegger, Denklingen, Marianne Hobmeier, Schönberg, Wilhelm Huber, Wurmsham, Alexander Lochbrunner, Kirchhaslach, Georg und Hans Mönius, Jungenhofen und Erwin Straßl, Padersberg die größte Gruppe bei den Fleischschafen. Hier

Tab. 1: Tierzahl und Durchschnittsgewichte

Rasse	Böcke		Mutterschafe	
	Anzahl	kg	Anzahl	kg
Merinolandschaf	18	158	36	113
Merinofleischschaf	2	149	2	116
Ile de France	1	132	2	135
Texel	5	119	10	101
Schwarzköpfiges Fleischschaf	6	150	12	124
Suffolk	4	144	8	120
Dorper	1	110	2	90
Coburger Fuchsschaf	9	101	18	78
Rhönschaf	4	86	8	76
Waldschaf	2	92	4	54
Heidschnucke	3	56	5	50
Bentheimer Landschaf	1	89	2	76
Skudde	1	37	2	36
Jakobsschaf	1	56	2	59
Scottish Blackface	1	78	2	50
Weißes Bergschaf	6	117	12	84
Braunes Bergschaf	5	97	10	75
Brillenschaf	3	98	6	77
Alpines Steinschaf	4	82	8	64
Kraiser Steinschaf	5	73	10	53
Walliser Schwarznasenschaf	1	126	2	87
Juraschaf	2	136	4	91