

# Halal-Fleisch – geschächtet im Baselbiet

*Obwohl es in der Schweiz ein Schächtverbot gibt, wird in Buckten BL heute schon geschächtet. Allerdings mit vorheriger Betäubung und dem ausdrücklichen Segen des Kantonstierarztes.*

## Von Felix Maise, Buckten

Fährt man von Sissach auf der alten Hauensteinstrasse Richtung Olten, deutet nichts darauf hin, dass im ruhigen 600-Seelen-Dorf Buckten die einzige Grossmetzgerei der Schweiz steht, in der geschächtet wird. Nirgends ein Minarett, keine Synagoge und schon gar kein Rabbi oder Muezzin, der zum Gebet ruft. In der kleinen Gewerbezone unmittelbar am Dorfeingang steht der moderne Schlachthof der Günes-Fleischhandels AG der türkischen Familie Aydemir. Jeden Dienstagmorgen wird hier nach muslimischer Art geschlachtet.

## Keine Panik bei den Tieren

Nicht ganz nach klassischer muslimischer Art allerdings, sondern mit einem kleinen, aber entscheidenden Unterschied: Bevor den Tieren die Kehle mit einem scharfen Messer zum Ausbluten durchschnitten wird, werden sie mit der Elektrozange betäubt, um ihnen unnötiges Leiden zu ersparen. Nur deshalb ist der anschliessende Schächtschnitt erlaubt. «Das ist der Kompromiss, auf den sich der Schlachthof der Familie Aydemir eingelassen hat», erklärt der Baselbieter Kantonstierarzt Ignaz Bloch bei einem Augenschein in Buckten. Er kontrolliert regelmässig den einzigen muslimischen Schlachtgrossbetrieb in der Schweiz. Zusammen mit seinem Berufskollegen Mel-

chior Schärli, der regelmässig die Fleischkontrolle vornimmt, garantiert er für die Einhaltung der gesetzlichen Auflagen.

Schön ist Schlachten nie, auch nicht in Buckten, wo jährlich rund 20 000 Schafe, 1000 Kühe und 500 Kälber mit der Elektrozange betäubt und anschliessend mit dem Messer geschächtet werden. Aber der Betrieb läuft an diesem Dienstagmorgen den Umständen entsprechend ruhig. Um sieben Uhr treffen die ersten Schlachttiere per Camion in Buckten ein. Zuerst kommen die 200 Schafe dran. Die 10 Kühe und 4 Kälber, die an diesem Tag

ebenfalls geschlacht werden, warten im Vorraum angebunden erstaunlich ruhig, bis auch sie an der Reihe sind. Von Panik bei den Tieren ist nichts zu sehen, «weil Tiere prospektiv keine Angst entwickeln können», wie der Kantonstierarzt erklärt. Neben an im eigentlichen Schlachtbereich rund ein Dutzend Männer und zwei Frauen inzwischen daran, die bereits getöteten und ausgebluteten Schafe zu zerlegen. Das Kran-Förderband, die Hebebühnen und Schneidmaschinen lärmen, und das Geplauder des ausschliesslich muslimischen Schlachtpersonals trägt das Übrige zur Geräuschkulisse bei.

## Blitzschnell empfindungslos

In Gruppen werden die Schafe in die eigentliche Schlachtbucht geschleust. Wenn Neset Aydemir, der Seniorchef des Unternehmens, die Elektrozange am Kopf der Tiere ansetzt und den Elektroschlag auslöst, sacken sie sofort in sich zusammen. Den anschliessenden, von einem religiösen Spruch begleiteten Messerschnitt durch die Kehle scheinen sie nicht mehr zu spüren. Sofort werden die jetzt stark blutenden Schafe an einem Hinterbein an einen Haken gehängt und hochgezogen, um so auszubluten. Mit einem Wasserschlauch wird das nicht aufgefangene Blut weggeschwemmt.

Danach beginnt die Verarbeitung des toten Tierkörpers. Abgeschnittene Köpfe und Füsse landen in Plastikcontainern, Haut und Fell ebenso, Herz und Lungen werden zur späteren Tierfutterherstellung aussortiert, die Eingeweide wandern auf einem Förderband zur Entsorgung. Der verwertbare Tierkörper kommt schliesslich auf der Schlachtstrasse zur Fleischkontrolle durch Tierarzt Melchior Schärli.

## Kunden in der ganzen Schweiz

Jeweils dienstags wird geschlacht, bei Bedarf ab und zu noch freitags, erzählt Jusuf Aydemir, Juniorchef der Günes-Fleischhandels AG beim Znüni-Tee in der kleinen Betriebskantine in bestem Schweizerdeutsch. Während sein Vater, der nur gebrochen Deutsch spricht, selber Hand an die Schlachttiere anlegt, kümmert sich Jusuf als gelernter Detailhandelskaufmann um die finanzielle und administrative Betriebsführung. «Für rund 200 000 Kunden in der ganzen Schweiz produzieren wir hier reines, so genanntes Halal-Fleisch, wobei wir vorwiegend Schafe verarbeiten», erzählt Aydemir. Immerhin 4,5 Prozent aller in der Schweiz geschlachteten Schafe kommen in Buckten unters Messer.

«Für uns ist das Schächten mit vorgängiger Betäubung ein Kompromiss, den wir akzeptieren und mit dem wir gut leben können», so der Günes-Betriebsleiter. «Aber es gibt strenggläubige Muslime, die unsere Art des Schächstens ablehnen. Und wenn das Schächtverbot aufgehoben würde, müssten wohl auch wir ohne vorgängige Betäubung schächten.» Eine Mehrheit der Kunden würde das dann verlangen, glaubt er.



BILD CLAUDE GIGER

**200 000 Schafe** werden im Baselbiet jährlich tierschonend geschächtet und danach als Halal-Fleisch verkauft.