

Department für Nutztiere und öffentliches Gesundheitswesen

Institut für Lebensmittelsicherheit, Lebensmitteltechnologie und Öffentliches
Gesundheitswesen

Abteilung für Hygiene und Technologie von Lebensmitteln
(Leiter: Univ.-Prof. Dr.med.vet. Martin Wagner Dipl.ECVPH)

**Produktion und Qualitätskontrolle von
Geflügelfleisch im Wandel der Zeit**

Diplomarbeit

Veterinärmedizinische Universität Wien

vorgelegt von
Jakob Prochaska

Betreuerin: Ao.Univ.-Prof. Dr.med.vet. Friederike Hilbert Dipl.ECVPH
Abteilung für Hygiene und Technologie von Lebensmitteln
Institut für Lebensmittelsicherheit, Lebensmitteltechnologie und
Öffentliches Gesundheitswesen
Department für Nutztiere und öffentliches Gesundheitswesen
Veterinärmedizinische Universität Wien

GutachterIn: Ao.Univ.-Prof. Dr.med.vet. Gerhard Forstenpointner
Institut für Topographische Anatomie
Department für Pathobiologie
Veterinärmedizinische Universität Wien

Abkürzungsverzeichnis

ABGB	Allgemeines bürgerliches Gesetzbuch
ALEX	Historische Rechts- und Gesetzestexte Online
ANNO	AustriaN Newspaper Online
BGBI.	Bundesgesetzblatt
EG	Europäische Gemeinschaft
EU	Europäische Union
FIUVO	Fleischuntersuchungsverordnung
GHVO	Geflügelhygieneverordnung
KVG	Kommunikationsplattform Verbrauchergesundheit
RGBI.	Reichsgesetzblatt
RGBID.	Reichsgesetzblatt Deutschland
RIS	Rechtsinformationssystem des Bundes
StG	Strafgesetz
VO	Verordnung
WTM	Wiener Tierärztliche Monatsschrift

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	4
2. Material & Methodik	6
2.1. Material	6
2.2. Methodik	14
3. Geflügelschlachtier und –fleischuntersuchung, sowie zur Geflügelproduktion in Österreich	15
3.1. Vorkriegszeit	15
3.2. Erster Weltkrieg	18
3.3. Zwischenkriegszeit	20
3.4. Zweiter Weltkrieg	22
3.5. Die Zweite Republik bis zum EU-Beitritt	23
3.6. Österreich nach dem EU-Beitritt	27
3.7. Der Ablauf der Geflügelschlachtung von 1900 bis heute	30
4. Diskussion	35
5. Zusammenfassung	37
6. Summary	38
7. Literaturverzeichnis	39
8. Abbildungsverzeichnis	43
9. Gesetze und Verordnungen	44

1. Einleitung

Die folgende Arbeit befasst sich mit der Geflügelfleischuntersuchung im Wandel der Zeit des letzten Jahrhunderts beginnend im Jahr 1900 mit den ersten Aufzeichnungen bis zum Jahr 2020 des heutigen Standes.

Die erste und älteste Rechtsgrundlage zur Untersuchung des Fleisches ist der § 399 des allgemeinen österreichischen Strafgesetzes vom 27. Mai 1852, RGBl Nr. 177. Dieser Paragraph legt erstmals einen Beschauzwang desjenigen Fleisches fest, welches in weiterer Folge Gegenstand des Nahrungsmittelverkehrs werden soll.

“§ 399. Wenn bei einem Gewerbe, welches dem Verkaufe von rohem oder auf irgend eine Art zubereitetem oder verkochtem Fleische berechtigt ist, etwas von einem nicht nach Vorschrift beschauten Viehe verkauft wird, so ist die Strafe dieser Übertretung das erste Mal nebst dem Verluste des nicht beschauten Fleisches oder des daraus gelösten Geldes 25 bis 200 fl.; bei der zweiten Übertretung ist die Geldstrafe zu verdoppeln, bei einem dritten Falle soll der Übertreter seines Gewerbes verlustig und zu einem Gewerbe dieser Art für immer unfähig erklärt werden” (Postolka 1903)

Diese Bestimmung war bis zum StGB 1975 geltendes Recht und war die Grundlage für die Fleischschau aller Kronländer und später auch der ersten Republik und den ersten Jahrzehnten der Nachkriegszeit (Kühn 2010).

Im Jahr 1880 wurde das erste Tierseuchengesetz 1880 “Abwehr und Tilgung von ansteckenden Thierkrankheiten” beschlossen und im § 12 wird erwähnt, dass:

“§12 Die Vieh- und Fleischschau ist rücksichtlich des Schlachtviehes allgemein durchzuführen. In gewerblichen Schlachtlocalitäten ist dieselbe auch auf das Stechvieh auszudehnen; in Gemeindeschlachthäusern sowie in größeren Schlachthäusern überhaupt muß die Vieh- und Fleischschau approbirten Thierärzten übertragen werden. Auch bei Notschlachtung hat stets eine Schau stattzufinden” (RGBl 35/1880)

Die Fleischbeschau wurde zum Schutz des Menschen vor den drohenden Gefahren bei dem Konsum von Fleisch eingeführt (Barański 1897) und die Durchführung erstmals auf einer professionalisiertere Ebene in Form von Sachverständigen verankert, die sowohl vor der Schlachtung als auch bezogen auf die Endprodukte nach der Schlachtung ihre Untersuchungen vorzunehmen hatten. Durch den Einsatz von Kontrolleuren auf den Schlachthöfen wurde die Kriminalität minimiert und eine Rechtsbefolgung nötigenfalls auch durch Mittel von staatlich legitimiertem Zwang eingeführt. Bis dahin wurden nämlich krankhafte Tiere "ausgewaschen" oder so bearbeitet, dass der Eindruck eines gesunden Schlachtkörpers entstand. Dadurch konnte Missbrauch praktisch, ohne die Möglichkeit einer gezielten Kontrolle geschehen (Ostertag 1903).

Die Vieh- und Fleischbeschau erstreckte sich anfangs hauptsächlich auf Rindvieh, Schafe, Schweine, Ziegen und Pferde.

Wildbret, Geflügel, Fische, Frösche, Schalentiere und sämtliche animalischen Präparate wurden ebenfalls dazu gezählt, konnten aber nicht näher untersucht werden, da es das Personal dazu nicht gab (Barański 1897).

Durch die Einführung des § 399 StG 1852 und des Tierseuchengesetzes 1880 wurde der Fokus auf die Hygiene und die tiergerechte Tötung des Tieres gelegt. Mit dem Beginn des 20. Jahrhunderts vermehrten sich auch die Berichte über verschiedene Geflügelkrankheiten. So wurde beispielsweise die Geflügelcholera ab dem Jahr 1889 regelmäßig in der Wiener Landwirtschaftlichen Zeitung erwähnt (Zürn 1889). Auch die Diphtherie des Geflügels und die Geflügeltuberkulose waren zu diesem Zeitpunkt bereits als bakteriell verursachte Krankheiten bekannt und in der Fachliteratur beschrieben (Ostertag 1903). Ziel dieser Arbeit ist es, über den geschichtlichen Werdegang der Geflügelfleischuntersuchung anhand von historischen Rechtsquellen und Gesetzestexten sowie historischer und gegenwärtig einschlägiger Fachliteratur, die sich der Abhandlung veterinärer Themenkomplexe widmet, einen Umriss in rechtlicher wie veterinär-wissenschaftlicher Hinsicht zu liefern.

Die Einteilung der Zeitabschnitte in dieser Arbeit wurde durch die Geschichte Österreichs festgelegt und es wurde bewusst ein Bogen gespannt von der erstmalig gesetzlich verankerten Beschaupflicht bis in die unionsrechtlich geprägte Gegenwart. Durch die Tierärzte Dr. Postolka, Dr. Messner, Dr. Baranski und Dr. Ostertag hat sich ab 1900 sehr viel im Bereich der Fleischhygiene weiterentwickelt und die Handhabe derselben förmlich revolutioniert. Eine europaweite Harmonisierung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung wurde im Jahr 2004 vollzogen.

2. Material & Methodik

2.1. Material

Die Arbeit beruht auf Gesetzesvorlagen der Plattform ALEX aus der österreichischen Nationalbibliothek 1850 - 1940, dem RIS - Rechtsinformationssystem des Bundes 1940-2020 und aus dem EUR-LEX nach dem Beitritt Österreichs 1995 zur Europäischen Union.

Historische und aktuelle Zeitungsberichte wurden mit der Plattform ANNO - historische Zeitungen und Zeitschriften recherchiert.

Fachspezifische historische Werke wurden von der Bibliothek der Veterinärmedizinischen Universität zur Verfügung gestellt. Von besonderer Bedeutung waren die Arbeiten von Prof. August Postolka, der das Institut für Fleischhygiene an der damaligen Wiener Tierärztlichen Hochschule begründet hatte.

Weitere wissenschaftliche Fachliteratur wurde mit Hilfe der Suchmaschine Vetmed-Seeker recherchiert.

Die folgenden Tabellen zeigen die Quellen, aus denen die Informationen dieser Arbeit stammen. Sie wurden in Gesetzestexte, Zeitschriften und Bücher/wissenschaftliche Fachliteratur unterteilt. Die Gliederung erfolgt über die aufsteigenden Jahreszahlen.

Bücher/Fachliteratur		
Jahreszahl	Autor	Titel
1897	Baranski	Anleitung zur Vieh- und Fleischbeschau für Stadt- und Bezirksärzte, Thierärzte, Sanitätsbeamte sowie besonders zum Gebrauche für Physikats-Candidaten
1902	Ostertag, Postolka	Handbuch der Fleischbeschau für Tierärzte, Ärzte und Richter
1903	Postolka	Lehrbuch der allgemeinen Fleischhygiene

1905	Messner	Lebensmittelkontrollorgane der Gemeinden
1922	Postolka	Kurzgefasstes Lehrbuch Der Fleischhygiene
1935	Hill	Electric Methods of Producing Humane Slaughter
1944	Ostertag	Lehrbuch Für Fleischbeschauer : Eine Anweisung für die Ausbildung und für die amtlichen Prüfungen sowie ein Nachschlagebuch für die Tätigkeit der Fleischbeschauer.
1955	Drewniak, Baush, Davis	Carbon dioxide immobilization of turkeys before slaughter.
1961	Misersky, Buhrmann, Lühmann	Mästen Schlachten von Geflügel
1987	Schwark	Geflügel
1991	Kang, Sams	Bleedout efficiency, carcass damage, and rigor mortis development following electrical stunning or carbon dioxide stunning on a shackle line
1995	Jukes	Food law harmonization within Europe — a learning opportunity?
1999	Fletcher	Slaughter technology

2001	Fries	Praxis Der Geflügelfleischuntersuchung
2004	Beutling	Lehrbuch Der Schlachtier- und Fleischuntersuchung
2010	Kühn	Die Anfänge der Österreichischen Fleischbeschaugesetzgebung unter besonderer Berücksichtigung des Einflusses von August Postolka
2015	Berg, Raj	A Review of Different Stunning Methods for Poultry—Animal Welfare Aspects (Stunning Methods for Poultry)
2019	Statistik Austria	Hühnerschlachtung

Gesetze		
Quelle	Titel	Datum
Lehrbuch der allgemeinen Fleischhygiene von Amtstierarzt August Postolka	§ 399 Fleischverkauf von einem nicht nach Vorschrift beschauten Viehe. Strafe. Allgemeinen Österreichischen Strafgesetz RGBI 117	27.05.1852
ALEX	RGBI Gesetz vom 29. Februar 1880, betreffend die Abwehr und Tilgung ansteckender Thierkrankheiten	29.02.1880

WIKI-SOURCE	Nr. 27 RGBID 547 Gesetz, betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau.	03.06.1900
ALEX	73. Verordnung, betreffend die Abwehr und Tilgung der Geflügelcholera, Bestimmung des Gesetzes vom 29. Februar 1880 RGBI, betreffend die Abwehr und Tilgung ansteckender Tierkrankheiten	23.03.1903
ALEX	20. Verordnung, betreffend die Abwehr und Tilgung der Geflügelcholera ergänzt und erweitert durch die Hühnerpest, Bestimmung des Gesetzes vom 29. Februar RGBI Nr. 35, betreffend die Abwehr und Tilgung ansteckender Tierkrankheiten	17.02.1904
ALEX	155. Verordnung des Ministerium des Innern im Einvernehmen mit dem Ministerium für Kultus und Unterricht und dem Ackerbauministerium RGBI. 1908/155	25.05.1908
ALEX	156. Verordnung des Ministerium des Innern im Einvernehmen mit dem Ministerium für Kultus und Unterricht und dem Ackerbauministerium RGBI 1908/156	25.05.1908
ALEX	177. betreffend der Abwehr und Tilgung von Tierseuchen §13	06.08.1909
ALEX	133. Verordnung des Ministers des Innern im Einvernehmen mit dem Handelsminister und dem Ackerbauminister, betreffend die Sicherstellung der Fleischversorgung	08.05.1915

ALEX	176. Verordnung des Amtes für Volksernährung, betreffend das Verbot des übermäßigen <i>Fleisch</i> bezuges	23.04.1917
ALEX	300. Verordnung des Amtes für Volksernährung, betreffend die Einschränkung des Verbrauches von Fleisch	11.08.1918
ALEX	35. Vollzugsanweisung des Deutschösterreichischen Staatsamtes für Volksernährung, betreffend die Einschränkung des Verbrauches von <i>Fleisch</i>	25.11.1918
ALEX	342. Verordnung der Bundesministerien für Land- und Forstwirtschaft und für soziale Verwaltung im Einvernehmen mit den beteiligten Bundesministerien vom 6. September 1924, über die Vieh- und Fleischbeschau und den Verkehr mit Fleisch.	06.09.1924
ALEX	Nr. 138 Deutsches Reichsgesetzblatt, Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes Seite 1447	13.12.1935
ALEX	NR. 49 Deutsches Reichsgesetzblatt Zweites Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes Seite 453	15.04.1937
ALEX	RGBl 1 G 237 Verordnung über die Einführung von Fleischbeschauvorschriften im Lande Österreich Seite 572	23.03.1939
ALEX	RGBl Teil 1 G. 453 Bekanntmachung der neuen Fassung des <i>Fleischbeschau</i> gesetzes	29.10.1940

RIS	522. Bundesgesetz: Fleischuntersuchungsgesetz BGBl. Nr. 522/1982	07.10.1982
RIS	280. Verordnung: Fleischhygieneverordnung BGBl. Nr. 280/1983	03.05.1983
RIS	274. Verordnung: Geflügelhygieneverordnung BGBl. Nr. 274/1991	11.06.1991
RIS	275. Verordnung: Geflügeluntersuchungsverordnung BGBl. Nr. 275/1991	11.06.1991
RIS	403. Verordnung: Geflügelfleisch- Hygieneverordnung BGBl. Nr. 403/1994	17.05.1994
RIS	404. Verordnung: Geflügel- Fleischuntersuchungsverordnung BGBl. Nr. 404/1994	27.05.1994
EUR-LEX	Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs	29.04.2004
EUR-LEX	Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs	29.04.2004
RIS	Fleischuntersuchungsverordnung 2006 - FIUVO BGBl. II Nr. 109/2006	13.03.2006
RIS	Geflügelhygieneverordnung 2007 BGBl. Nr. 100/2007	30.04.2007

EUR-LEX	Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung	24.09.2009
EUR-LEX	Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs	15.03.2019
KVG	GZ: BMASGK-74.310/0021-IX/B/12/2019 Durchführungserlass 2/Version 5 für die Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei Geflügel und Hasentieren	27.11.2019

Zeitschriften		
Datum	Zeitschrift	Titel
22.05.1889	Wiener Landwirtschaftliche Zeitung	Vom Büchertische
10.01.1907	Amtliches Veterinärblatt	Verschiedene Mitteilungen
27.02.1909	Neues Wiener Tagblatt	Wiener Angelegenheiten. Das Projekt eines Zentralgeflügelmarktes
1910	Statistische Monatszeitschrift	Schlachtvieh
22.03.1911	Wiener Landwirtschaftliche Zeitung	Marktberichte
25.05.1912	Landwirtschaftliche Zeitung	Die Geflügelzucht im landwirtschaftlichen

		Betriebe
29.08.1913	Der Morgen. Wiener Montagblatt	Die Bedeutung der Geflügelzucht in der Hauswirtschaft
28.07.1914	Morgenblatt. Reichspost	Die Anklage vor Europa
19.09.1914	Landwirtschaftliche Zeitung	Die Bedeutung der Geflügelzucht während des Krieges
28.11.1914	Landwirtschaftliche Zeitung	Geflügelausfuhrverbot
1915	Amtliches Veterinärblatt	Geflügelcholera
13.11.1916	Salzburger Volksblatt	Volkswirtschaft
27.04.1917	Linzer Volksblatt	Regelung des Fleischverbrauches
01.05.1917	Kärntner Tagblatt	Die jüngste Verordnung über die Einschränkung des Fleischbezuges
03.09.1918	Wiener Allgemeine Zeitung	Eine Geflügelübernahmestelle
21.12.1918	Arbeiter-Zeitung	Friede den Menschen...
08.02.1919	Kärntner Tagblatt	Fleischversorgung der Bevölkerung in den Städten
10.08.1929	Der fortschrittliche Landwirt	Zur Errichtung von Sammelstellen für Eier, Schlachtgeflügel und Federn zur Ausbildung von Geflügelwärtern und Geflügelmeistern.
20.01.1934	Der fortschrittliche Landwirt	Was ist beim Verkauf von Schlachtgeflügel zu

		beachten?
17.09.1938	Der Österreichische Volkswirt	Grundsätzliche Schwierigkeiten der Agrarpolitik
23.09.1939	Neues Wiener Tagblatt	Haushaltshilfen auch im Protektorat
23.11.1940	Illustrierte Kronen Zeitung	Volkswirtschaft
17.03.1943	Banater Deutsche Tageszeitung	Volkswirtschaft
03.01.1948	Obersteirische Zeitung	Geflügelzucht eins und jetzt

2.2. Methodik

Für die Recherche der Datenbanken verwendete ich mithilfe der Suchfunktion die hier genannten Stichwörter: "Fleischbeschau", "Geflügelfleisch", "Thierseuchen", "Tierseuchen", "Geflügelschlachtung", "Federvieh", "Fleischuntersuchung", "Geflügelcholera", "Geflügelpest", "Stechvieh", "Geflügel", "Geflügel", "Geflügelzucht",...

Die Suche mit ALEX war sehr beschränkt, da es kaum Gesetzestexte über Geflügel gibt. Die Suche wurde ausgeweitet auf Großvieh, mit dem damals die Fleischbeschau überhaupt begonnen hat.

Mit der Datenbank ANNO wurden mit den oben genannten Stichwörtern der verfügbare Zeitschriftenbestand durchsucht. Meine Suche konzentrierte sich hauptsächlich auf Zeitungen aus Österreich und auf Veterinär-Zeitschriften, wie zum Beispiel das amtliche Veterinärblatt oder die Wiener Tierärztliche Monatsschrift (WTM).

Die Fachliteratur wurde mit den oben genannten Stichwörtern auf Vetmed Seeker gesucht. Bei dieser Suche wurde ich auf die Autoren Postolka, Baranski, Ostertag und Messner aufmerksam, die zu dieser Zeit die Fleischbeschau in Österreich und Deutschland eingeführt und auf eine wissenschaftliche Basis erhoben haben. Die Literatur der genannten Tierärzte diente mir als Leitfaden für den Beginn dieser Arbeit.

3. Geflügelschlachtier und –fleischuntersuchung, sowie zur Geflügelproduktion in Österreich

3.1. Vorkriegszeit

Mit dem Jahr 1850 wurden in Österreich alle Gemeinden aufgefordert, öffentliche Schlachthäuser zu errichten, um eine gewisse Hygiene zu gewährleisten und das Fleisch einer besseren Kontrolle zu unterwerfen. Diese Schlachthäuser wurden für Großvieh, Kleinvieh, Schwein und Pferd genutzt und mit den Märkten durch einen Tierarzt kontrolliert. Mit dem Tierseuchengesetz aus dem Jahr 1880 wurde ein Beschauzwang (Schlachtier- und Fleischuntersuchungszwang) eingeführt, womit nur Fleisch, welches einen Beschauzettel beigelegt hatte, in den Handel kommen durfte. Geflügel wurde hingegen auf Geflügelmärkten verkauft, lebend oder bereits geschlachtet (Barański 1897). Das Geflügel wurde zu dieser Zeit nach 2 Methoden geschlachtet: 1. Schlachtung mit Ausbluten, bei der ein einfacher Schächtschnitt durchgeführt wurde (Postolka 1903), 2. Schlachtung ohne Verblutung, durch das Kopfabdrehen (Barański 1897). Diese Methoden waren bis zu diesem Zeitpunkt die gängigsten in Österreich und nur wenige Schlächter, setzten den Kopfschlag (Betäubung) vor dem Entbluten ein. Bei der französischen Hühnerschlachtmethode wurde ein Kopfschlag, mit einer 50 cm langen und 4-5cm dicken Walze durchgeführt und anschließend mit einer scharfen Schere die Halsgefäße durchgeschnitten. Die Schere wurde dafür in die hintere Rachenwand durch den Schnabel eingeführt, damit die Haut unverletzt blieb und da das Tier per os ausblutete, wurde eine Kontamination verhindert. Postolka: Zitat "Dieser Vorteil der französischen Methode gegenüber den bisher bei uns geübten, ist vom Standpunkt des Tierschutzes umso höher anzuschlagen, als dieselbe vorwiegend in größeren Betrieben Anwendung findet". Diese Methode wurde erstmals von Prof. Schindelka und Prof. Latschenberger im Jahr 1898 im Tierärztlichen Zentralblatt beschrieben (Postolka 1903). Die Lebendbeschau des Geflügels wurde vom Käufer (Konsument) am Markt selbst durchgeführt. Der Käufer konnte beurteilen, ob ein Huhn gesund, krank, abgemagert oder fett war (Barański 1897) und dieser Grundsatz entsprach den allgemeinen Regeln der Gewährleistung und der damals noch unbestrittenen Einstufung von Tieren als Sache gemäß des weiten Sachbegriffs des §285 ABGB.

Nach der Auswahl eines Huhns wurde der Verkäufer gebeten, dieses oder jenes Tier zu schlachten. Diese Schlachtung fand in einem eigenen Raum am Markt statt, der den öffentlichen Blicken verwehrt blieb. Die Marktaufsicht musste diese Schlachtung gestatten

und bei größeren Märkten wurden besondere Schlachträume errichtet. Die Schlachtung des Geflügels sollte nach der gängigen Methode schnell und sicher ohne Möglichkeit auf Tierquälerei erfolgen (Messner 1905). Tiere die sehr abgemagert und eines unnatürlichen Todes erlegen waren, erregten besondere Aufmerksamkeit. Es musste unterschieden werden, ob das Geflügel an der Krankheit verendet war, oder ob es im krankhaften Zustand geschlachtet wurde. Bei dieser Untersuchung wurde der Fokus auf folgende Merkmale gelegt: hochgradig abgemagert, schmutzig gelbes Fleisch, schwarze Flecken an verschiedenen Stellen, farblich veränderter Kamm, blass oder schmutzig gelbe Mucosa. Die Schlachtmethode erbrachte ein weiteres Erkennungszeichen (Barański 1897). Frisch geschlachtetes Geflügel musste klaffende und blutdurchtränkte Wundränder haben (Messner 1905). War noch Blut in den Venen vorhanden, ergab dies Rückschlüsse auf eine post-mortem Kopfabtrennung. War jedoch der Kopf noch vorhanden bestand eine Ähnlichkeit mit der Schlachtung mittels Kopfabdrehens. Die Marktaufsicht und Tierärzte misstrauten allgemein tot auf den Markt gebrachtem Geflügel. Vor allem bei Ausbrüchen von Geflügelseuchen häuften sich diese Fälle, da versucht wurde, das Fleisch schnell und billig zu verkaufen (Barański 1897). Mit dem Beginn des 20. Jahrhunderts waren besonders jene Geflügelkrankheiten bekannt: Die Diphtherie des Geflügels, die Geflügeltuberkulose und die Geflügelcholera. Diese wurden bereits in Lehrbüchern wissenschaftlich beschrieben (Ostertag 1902). Mit dem Jahr 1902 häuften sich Berichte über eine unbekanntes Seuche, mit Hotspots in der Lombardei. Diese Seuche verursachte verheerende Verluste (Ostertag 1902). Dabei handelte es sich um einen der ersten Berichte zur Hühnerpest in Europa. Durch die Novelle am 29. März 1903 und am 17. Februar 1904 wurde die Geflügelcholera, mit der Hühnerpest, in das Tierseuchengesetz 1880 aufgenommen. In beiden Belehrungstexten wurde bei Verdacht oder klinischen Anzeichen, die sofortige Tötung des Geflügels angeordnet, da eine medikamentöse Behandlung aussichtslos war und zu keiner Heilung führte. Mit diesen Vorschriften wurden erste Hygienekonzepte bei seuchenhaften Erkrankungen des Geflügels festgelegt. Der Zukauf von fremdem Geflügel sollte vermieden werden und Geflügelhändler sollten von den Gehöften fernbleiben. Weiters wurden Hygieneprotokolle für die Eisenbahntransporte erstellt, da durch die Vernetzung in Europa der Tiertransport signifikant gestiegen war. Mit diesem erhöhten Verkehr stieg die Gefahr der Verschleppung von Tierseuchen. Im amtlichen Veterinärblatt 1907 waren die Verluste durch die Geflügelcholera mit 30.022 Hühnern und durch die Hühnerpest mit 957 Hühnern notiert. Die damaligen offiziellen Geflügelstückzahlen lagen bei 19.252.540 Hühner (AV 1907) und sind bis 1910 bereits auf 35.981.129 Millionen Hühner in Österreich gestiegen (Granitsch

1913). Der Fleischkonsum blieb in Österreich zwischen dem Jahr 1899 bis 1907 durchschnittlich konstant. Der Schlachtviehkonsum lag in Wien bei 92,75% der Schlachttiere und war mit diesem Wert auf Platz 1 in Europa. Der Geflügelfleischkonsum lag bei 4,34 %, damit lag Wien auf Platz 5 in Europa. Paris lag auf Platz 1 mit 8,98%. In Wien verzehrte ein Einwohner durchschnittlich 87,56 kg Schlachtvieh pro Jahr und 4,1 kg Geflügel pro Jahr. (Forcher 1910). 1912 wurden in Wien 4.159.681 Millionen Hühner verzehrt (Granitsch 1913). Der Konsum von Fleisch in Armenhaushalten war meist auf Männer beschränkt (Kühn 2010). Im Jahr 1913 waren durch hohe Fleisch- und Eierpreise die Geflügelprodukte nur noch für die Oberschicht zugänglich. Somit fielen Eier, eine wichtige, zuvor billige, Eiweißquelle weg. Der hohe Nährwert von Geflügelfleisch führte in den umliegenden Staaten dazu, dass das Fleisch zum Volksnahrungsmittel ernannt wurde (Granitsch 1913). Österreich-Ungarn war zu dieser Zeit als Geflügel-Exportland bekannt und hat zum Beispiel im Jahr 1908 94 Tonnen Lebendgeflügel und 47 Tonnen geschlachtetes Geflügel exportiert (G. 1909). Landwirte hielten meistens kleine Geflügelbestände. Durch größere Zuchten wurde der Gewinn nicht automatisch höher, denn es musste geschultes Personal angestellt werden. Zudem war bei größeren Geflügelbeständen die Gefahr einer Infektion durch die verschiedenen Geflügelkrankheiten sehr hoch. Man musste sehr risikofreudig sein, um eine größere Herde zu mästen oder zu halten, denn es gab keine Förderungen und keinen Schutz beim Auftreten einer Seuche und den dadurch hohen Verlusten (Käserer & Poeschik 1911). Um die Geflügelzucht zu verbessern, forderten die landwirtschaftlichen Vertreter eine statistische Erfassung der Geflügelbestände aller Kronländer durch Fachpersonal. Staatliche Unterstützungen sollten für Nutzgeflügel nur auf Ausstellungen für eigens gezüchteten Hühnern und deren Eiern ausgezahlt werden. Das Abhalten von Schulungen über Nutzgeflügelzucht und -haltung für Landwirte sollte forciert werden und die Eier sollten nach Größe und Gewicht sortiert werden (RG 1912). Am 25. Mai 1908 wurde vom Ministerium des Innern im Einvernehmen mit dem Ministerium für Kultus und Unterricht und dem Ackerbauministerium die Verordnung RGBI Nr. 155 erlassen, betreffend der Einrichtung von Unterrichtskursen zur Heranbildung von Organen der Gesundheits- und Lebensmittelpolizei, und die Verordnung RGBI 156 betreffend dem Nachweis der fachlichen Befähigung der von autonomen Körperschaften für die Handhabung der Gesundheits- und Lebensmittelpolizei bestellten besonderen und beeideten Organe (RGBI Nr. 155, RGBI 156). Diese Verordnung löste die Kontrolle der Schlachttiere, die auf dem Tierseuchengesetz 1880 beruhte, ab. Tierärzte und Laien-Fleischbeschauer führten bis dato die Fleischschau durch, da nur für gewisse Schlachtungen ein Tierarzt vor und nach der Schlachtung zugezogen werden

musste. Dies hieß aber, dass für ausgenommene Schlachtungen auch Laien-Fleischbeschauer eingestellt wurden, die nach dem jeweiligen Landesrecht ausgebildet und geprüft wurden. Dieser Umstand führte zu Spannungen zwischen Tierärzten und Laien-Fleischbeschauern. Die neue Verordnung von 1908 führte zu noch größeren Spannungen, da auch Tierärzte die lebensmittelpolizeiliche Ausbildung absolvieren mussten, obwohl sie bereits durch ihr Studium hoch qualifiziert waren. Diesen Affront gegen die Tierärzteschaft ließen Dr. Postolka und Dr. Messner nicht auf sich beruhen. Durch mehrere Zeitungsartikel und Briefe an das Ministerium und an das amtliche Veterinärblatt forderten die Tierärzte das alleinige Recht auf die Fleischbeschau. Allerdings stiegen die Bevölkerungszahl und der damit verbundene Konsum so stark an, dass es auch mit Laien-Fleischbeschauern bereits einen Mangel an Kontrollorganen gab. Es wurde ausgehandelt, dass weiterhin Laien-Fleischbeschauer tätig sein durften, aber einem Tierarzt unterstellt sein sollten (Kühn 2010). Das Gesetz vom 6. August 1909 betreffend die Abwehr und Tilgung von Tierseuchen, RGBI Nr. 177, wurde im §13 durch einen Satz erweitert: „Die Vieh- und Fleischbeschau ist rücksichtlich des Schlachtviehes allgemein durchzuführen. In gewerblichen Schlachtlokalitäten ist dieselbe auch auf das Stechvieh auszudehnen, in Gemeindeschlachthäusern sowie in größeren Schlachthäusern überhaupt muß die Vieh- und Fleischbeschau Tierärzten überlassen werden. Auch bei Notschlachtungen hat stets eine Beschau stattzufinden. In Orten, wo ein Tierarzt wohnhaft ist, oder in deren Nähe, hat die Beschau von diesem zu erfolgen.“ Durch diese Erweiterung wurde deutlich klargestellt, dass immer ein Tierarzt bei einer Beschau anwesend sein musste oder zugezogen werden konnte (RGBI 177/1909). Es gibt zu diesem Zeitpunkt noch keine regulierte Geflügelfleischhygiene sondern nur Experten- und Lehrmeinungen.

3.2. Erster Weltkrieg

Der erste Weltkrieg begann am 28. Juli 1914 und wurde von Österreich-Ungarn ausgelöst. Die Ursache war das Attentat auf Erzherzog Franz Ferdinand in Sarajevo. Dieser Krieg führte zu einer großen Begeisterung in der Bevölkerung. Zitate aus dem Morgenblatt „Reichspost“: „Niemals wurde ein Krieg für eine gerechtere Sache begonnen, als der, für den sich nun Österreich erhebt.“. „Es gibt Krieg mit Serbien, Abrechnung mit den Königs- und Fürstenmörder, mit den Schuldern des 28. Juni“ (Anonym 1914). Der Kriegsausbruch führte zu einigen neuen Verordnungen. Durch die Kaiserliche Verordnung vom 10. Oktober 1914, RGBI Nr. 274 wurde für die Dauer des Kriegszustandes die Verordnung 113. am 8. Mai 1915

zur Sicherstellung der Fleischversorgung erlassen. Unter Fleisch wurde Rind-, Schwein-, Kalb-, und Hühnerfleisch verstanden. Es durften nur an 5 Tagen in der Woche Speisen ausgegeben werden, die teilweise oder ganz aus Fleisch bestanden (R.G.Bl. 133/1915). Diese Verordnung wurde am 23. April.1917 durch die 176. Verordnung und am 11. August 1918 mit der 300. Verordnung verschärft. Der Konsum wurde massiv eingeschränkt und es gab Fleischverbote in jeder Woche am Montag, Mittwoch und Freitag. Die Strafen beliefen sich anfangs auf 5000 Kronen und wurden auf 20.000 Kronen ausgeweitet, oder mit 6 Monaten Gefängnis geahndet (R.GBl 176/1917, R.GBl 300/1918). Geflügelfleisch wurde miteinbezogen, da verhindert werden musste, dass die Preise in die Höhe schnellten und damit nur noch für die Wohlhabenden verfügbar gewesen wären (Anonym 1917a). Dadurch wurde auch verhindert, dass ein Massenkonsum von Geflügelfleisch die Eierproduktion gefährdete (Anonym 1917b).

Österreich war damals ein Land, welches sehr viel lebendes und totes Geflügel importierte und exportierte. Der Export überwog die Importe und somit war Österreich in Bezug auf Geflügelfleisch autark. Die stark steigenden und schließlich hohen Preise für Getreide, Mehl und Kartoffeln wurden für die Geflügelmast zu einem Problem. Das hatte zur Folge, dass weniger Geflügelfleisch auf den Markt kam. Die Regierung erlaubte, ausgehend von diesem Problem, die Ausfuhr von Geflügel. Dadurch wurde Geflügel exportiert und in den Nachbarländern gemästet, ohne dass Geflügelzüchtern und -mäster großer Schaden zugefügt wurde (W. 1914). Die Bevölkerung erkannte den hohen Nährwert von Geflügelfleisch schon vor dem Kriegsausbruch. Die leichte Verdaulichkeit und der geringe Fettanteil ließ die Beliebtheit an Geflügelfleisch weiter wachsen. Bis dahin war die Geflügelzucht als Lückenfüller verrufen, der nach Bedarf den Fleischmarkt füllte, oder mehr Eier auf den Markt brachte. Nun bewarb der landwirtschaftliche Sektor die Geflügelzucht, da jeder kleine Grundbesitzer bereits mit wenigen Investitionen Geflügel halten konnte, trotz der schwierigen Umstände. Bei Ausbruch einer Geflügelseuche konnte der Bestand schnell ohne Probleme und größere Geldverlusten ausgetauscht werden. Um Futter zu sparen, wurde empfohlen, dass das Geflügel einen freien Auslauf auf abgeernteten Feldern haben sollte. Es wurde auch nahegelegt, dass Küchenabfälle, Wirtschaftsabfälle und die Überreste der Sommerernte zur Fütterung zur Verfügung gestellt werden sollten (Wieninger 1914). Durch Importe aus Russland mehrten sich Ausbrüche von Geflügelcholera im heimischen Geflügelbestand. Von einem Bestand von 205.891 Tieren in 2147 neu betroffenen Gehöften waren 53.682 (26,1%) gefallen oder getötet worden (AV 1915). Die Geflügelhalter wurden aufgerufen, den eigenen Bestand von fremden Geflügel zu trennen. Erkrankte Tiere mussten

abgesondert oder getötet werden. Wenn Tiere von selbst verendet waren, wurde die Verbrennung der Kadaver empfohlen (Anonym 1916). Zu diesem Zeitpunkt gibt es noch immer keine regulierte Geflügelfleischhygiene.

3.3. Zwischenkriegszeit

Der Krieg ist zu Ende, doch der Krieg geht weiter! Mit dem 11. November 1918 wurde der Erste Weltkrieg beendet. Österreich stand auf der Seite der Verlierer und dies war in der Heimat durch große Hungersnöte zu spüren. Durch den Zerfall der Österreichischen Monarchie bildete sich an der nördlichen Grenze die Tschechoslowakei, die sich aus den Gebieten, Böhmen, Mähren, Schlesien und der Slowakei bildete. Mähren versorgte Österreich mit dem überschuss der an Milch produziert wurde, doch mit dem Kriegsende weigerte sich der neue Staat, diese Milch zu liefern (Anonym 1918a). Durch eine Sperre der Geflügellieferungen von Ungarn kam es auch am Wiener Geflügelmarkt zu einem großen Mangel. Die Preise schnellten in die Höhe. Geflügelfleisch war nur noch für Wohlhabende leistbar (Anonym 1918b). Dies sind einige Beispiele für Lebensmittel tierischer Herkunft, die knapp wurden und zur Hungersnot, die sich in Österreich ausgebreitet hatte, beitrugen. Die Kriegsrückkehrer und die steigende Arbeitslosigkeit, durch Import Embargos, verschlechterten den Zustand zusätzlich (Schmitz 1918).

Am 25. November 1918 wurde die nationale Rationierung des Fleisches aufgehoben. Nun konnten die Gemeinden selbst entscheiden, ob eine Einschränkung weiterhin benötigt wurde, um die Bevölkerung zu versorgen (RGI 35/1918). Durch den rasanten Anstieg der Fleischpreise und einen erhöhten Schlachtvieh- und Fleischschmuggel blieb die Fleischversorgung weiterhin eingeschränkt. Die Politik stand unter erhöhtem Druck der Landwirtschaft und der Bevölkerung. Es wurde gefordert, die Viehzucht zu fördern und die Fleischversorgung wieder zu steigern (Anonym 1919). Der Fleischmangel und der erhöhte Bedarf führte zu einer Zunahme an Geflügelzüchtern und -mästern in der Landwirtschaft. Um eine einheitliche Ausbildung zu fördern und damit den Zugang zum Markt zu ermöglichen, wurde eine Ausbildung in Form eines Geflügelwärterkurses initiiert. In diesem Fortbildungskurs wurde Anatomie, Physiologie, Pathologie, Ernährung, Haltung, Reinigung und Desinfektion in der Geflügelmast gelehrt. Für Bedürftige wurden Stipendien ausgeschrieben. Damit wurde ein Grundbaustein für die allgemeine Ausbildung in der Geflügelbranche gesetzt. Die Vereinigung der österreichischen Nutzgeflügelzüchter und Nutzgeflügelhalter verhinderte mit diesem Programm die weitere Ausbeutung von Landwirten

durch Markthändler. Diese kauften den Bauern Eier und Geflügelfleisch ab und verkauften es weiterverarbeitet zu einem viel höheren Preis. Die Bauern machten keinen Gewinn und konnten nur ihre Ausgaben decken (Kapfenberger 1929). Die Abhängigkeit der Landwirte von Markthändlern war vor allem durch fehlende räumliche Kapazitäten um das Geflügel marktgerecht vorzubereiten, gegeben. Diese Arbeit wurde den Bauern "abgenommen" (Kapfenberger 1934). Dadurch wurde Geflügel nicht mehr nur am Markt verkauft und dort geschlachtet, sondern es wurden in große Schlachtbetriebe zusätzliche Räumlichkeiten in Betrieb genommen. In diesen Schlachtbetrieben war immer ein Tierarzt mit einem Laienfleischbeschauer anwesend, die bei Verdachtsfällen Kontrollen durchführen konnten (Postolka 1922).

1924 wurde das erste Gesetz zur Vieh- und Fleischschau beschlossen. Basierend auf den Gesetzen RGBI Nr. 177 Abwehr und Tilgung von Tierseuchen, RGBI 68 betreffend der Organisation des öffentlichen Sanitätsdienstes und des RGBI 89 Verkehr mit Lebensmittel und einigen Gebrauchsgegenständen wurde im §1 verordnet, dass die Untersuchung von Schlachtvieh und Stechvieh in gewerblichen Schlachtlokalitäten, sowohl vor als auch nach der Schlachtung einer amtlichen Untersuchung und Begutachtung unterliegt. In §4 wurden Tierärzte als Beschau-Organen festgelegt und Laien-Fleischbeschauer als Gehilfen definiert, die bei der Abwesenheit eines Tierarztes sehr eingeschränkte Befugnisse hatten. Mit diesem Gesetz wurde in §11 das erste Mal die Klassifizierung des Fleisches anhand der Tauglichkeit definiert. Fleisch wurde nun in tauglich, minderwertig, bedingt tauglich oder als untauglich eingeteilt. Der Verdacht und die Bekämpfung von Tierseuchen bei lebendem und geschlachteten Geflügel wurden weiterhin durch das RGBI Nr. 177 Abwehr und Tilgung von Tierseuchen §13 vollzogen. Nur bei Seuchenverdacht wurde das Geflügel vor und nach der Schlachtung untersucht (RGBI 342/1924). In Schlachthäusern und auf Märkten etablierte sich die französische Hühnerschlachtmethode als Standardschlachtung. Durch die Vereinheitlichung der Schlachtmethode konnten Veränderungen am Geflügel besser erkannt werden. Zum Beispiel konnten nun petechiale Blutungen nicht mehr mit Enthauptungswunden verwechselt werden. Nachdem der Markt mit unzähligen Vogelarten überschwemmt wurde, definierte Postolka 1922 die Vogelkategorien, die geschlachtet werden durften. Die Unterscheidung zwischen Hausgeflügel und Federwild wurden nötig, um den Markt zu regulieren. Damit konnte billiges Federwild nicht mehr als hochwertiges Geflügel deklariert werden. Das Hausgeflügel wurde in weißes Brustfleisch (Haushuhn, Perlhuhn und Truthuhn) und in dunkles Brustfleisch (Gänse, Enten und Tauben) unterteilt. Zum Federwild wurden das Haselhuhn, das Rebhuhn, das Schneehuhn, das Berg- oder

Steinhuhn, das Birkhuhn, der Auerhahn, der Fasan, die Waldschneepfe, die Moosschneepfe, die Trappe, das Wasserhuhn/Pläßhuhn, sowie Wildgänse, Wildenten, Wildtauben gezählt. Singvögel wurden ebenfalls als Federwild bezeichnet, insofern sie nicht gesetzlich geschützt waren. Federwild wurde sowohl als Delikatesse aber auch als Notlösung verspeist. Krähen und magere Singvögel wurden während des Krieges auf Märkten als Wildbret verkauft, um die Menschen mit Fleisch zu versorgen (Postolka 1922). Die Geflügelzahl ist von 1921 von 25 Millionen auf 61 Millionen Stück im Jahr 1938 gestiegen. Dies war durch die Förderprogramme für Landwirte möglich. Diese Hochrechnungen bildeten die Grundlage für eine Bestandsaufnahmen von Fleischvorräten zur Vorbereitung für den zweiten Weltkrieg (G,W 1938). Es gibt weiterhin noch keine regulierte Geflügelfleischhygiene.

3.4. Zweiter Weltkrieg

Österreich wurde am 12. März 1938 an Deutschland angeschlossen. Durch den Anschluss Österreichs an Deutschland wurden Gesetze vom Deutschen Reich auf Österreich übertragen. Das erste Gesetz über die Schlachtvieh- und Fleischbeschau wurde am 3. Juni 1900 in Deutschland eingeführt. Dr. Robert von Ostertag formulierte damals die erste einheitliche Regelung zur Fleischbeschau (Ostertag & Goerttler 1944). Dieses Gesetz wurde am 13. Dezember 1935 und am 17. April 1937 abgeändert und erweitert. In der Fassung vom Jahr 1935 legte der §5 eine Fleischbeschau in Gemeinden ab 5000 Personen durch Tierärzte fest. 1937 wurde die Hausschlachtung für Schafe und Ziegen definiert und die Trichinenbeschau bei Fleisch für den Hausbedarf und für kommerziell geschlachtete Tiere eingeführt (RGI 27/1900, RGI 138/1935, RGI 49/1937). Am 23. März 1939 wurde das RGI 1 G. 237 für Österreich angepasst und gültig. Durch diese Gesetzesänderung ergab sich keine Änderungen für die Geflügelfleischkontrolle (RGI 1 1939). Das Fleischbeschaugesetz erwähnte im §14, dass Federvieh nur im Zusammenhang mit dem Fleischimport unter der Kontrolle der Landesregierungen stand. Bei der Einfuhr von Fleisch jeder Art, wurde eine Kontrolle durch das Zollamt angeordnet. Die Landesregierung konnte nach Bedarf und bei Verdacht eine Kontrolle für Geflügel anordnen (RGI 27/1900). Am 29. Oktober 1940 wurde das Fleischbeschaugesetz RGI 1, G. 453/1940 in allen Ländern des Deutschen Reiches eingeführt. In diesem Gesetz war festgelegt, dass Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde, andere Einhufer und Hunde deren Fleisch zum Genuss für Menschen verwendet werden sollten, vor und nach der Schlachtung untersucht werden mussten (RGI Teil 1 G. 453/1940). Geflügelfleisch wurde weiterhin nicht unter eine

gesetzliche Kontrolle gestellt, da man die "Kleintierzüchter" nicht entmutigen wollte und sie somit weiter fördern konnte. Unter die Kleintierzucht fiel die Haltung von Hasen, Kaninchen, Gänsen und Hühnern (Anonym 1939). Die Vermarktung und Zucht von Geflügel war aber in Österreich über den zweiten Weltkrieg hinaus weit weniger verbreitet als in Ländern wie Ungarn und Rumänien. Rassegeflügel wie Leghorn, Plymouth und Rhodeländer wurden von Züchtern verwendet, um den Ertrag zu erhöhen. Geflügelfleisch und Eier wurden für den Krieg benötigt, da der Nährwert von 1,2 kg Rindfleisch mit 20 Eiern und das von 6-8 Eier mit 1 Liter Milch gleichgesetzt werden konnten (Kappes 1943). Ein immer größer werdendes Problem, wurde die Ernährung des Geflügels. Züchter mussten ihre Bestände minimieren, da es kein Futter gab (B. 1948). Länder wie Rumänien, die von Deutschland erobert wurden, stellten die Produktion von Geflügelfleisch auf Geflügeleier um. Damit konnte der Bedarf an Eiweiß für die Bevölkerung in Deutschland und Österreich gedeckt werden (Anonym 1940). Es gibt weiterhin keine regulierte Geflügelfleischhygiene.

3.5. Die Zweite Republik bis zum EU-Beitritt

In der Nachkriegszeit mussten sehr viele Geflügelzüchter von vorne beginnen. Durch die Bestandsminimierung, durch Futtermangel und Schlachtungen waren die Bestände drastisch reduziert worden. Die letzten Hühner, die die meisten Bauern noch besaßen, wurden schließlich durch die Besatzungssoldaten verzehrt.

Es wurde versucht, wie im Ersten Weltkrieg, den Futtermangel durch die Versorgung des Geflügels mit Küchenabfällen, gemahlene Knochen und Grünzeug zu bekämpfen. Durch den Mangel an Körnerfütterung ließ die Legeleistung nach und setzte dem Geflügelsektor zu (B. 1948). In den USA wurde bereits seit dem Jahr 1939 an der Intensivierung der Geflügelmast gearbeitet. Der Verbrauch an Geflügelfleisch pro Kopf betrug in den Vereinigten Staaten 16,5 kg/Jahr, im deutschsprachigen Raum lag der Verbrauch im Jahr 1959 bei 3,6 kg pro Kopf. Eine Viehzählung im Jahr 1960 zeigte eine Steigerung an Schlachtgeflügel gegenüber den Vorkriegsjahren von 12,1%. Erst ab dem Jahr 1954, sah man einen signifikanten Zuwachs in dem Geflügelzucht und -mastsektor. Zwischen den Jahren 1954 und 1960 stiegen die Mast- und Schlachthühnerzahlen um 23,4% an. Dieser Zuwachs ließ sich überwiegend auf Lieferungen von Zuchtgeflügel aus Amerika zurückführen. Es wurde Geflügel der New Hampshire Rasse importiert, die eine jahrelange Zuchtauslese aus den Rassen Rhodeländer und Plymouth Rocks waren. Mit dem Jahr 1961 war die Junggeflügelmast soweit spezialisiert, dass ein bäuerlicher Betrieb sich nicht mehr

mit Zucht, Vermehrung, Brut, Aufzucht, Schlachtung, Zubereitung und Verkauf der Ware befassen konnte. Somit wurden die ersten Betriebe mit Spezialisierungen zur Aufzucht, Mast und Weiterverarbeitung gegründet. Die Gewinnspanne pro Tier war jedoch sehr gering. Zudem wurde abgeraten, anderes Geflügel auf dem Hof zu halten, da Seuchenausbrüche dadurch verhindert werden konnten (Misersky et al 1961). Der Konsumanstieg von Geflügelfleisch auf 8.9 kg pro Kopf und Jahr, brachte Zuwächse an Geflügelmäster- und Zuchtbetrieben, was durch eine Hochrechnung aus dem Jahr 1987 bestätigt wurde. Die USA lagen zu diesem Zeitpunkt bei bereits 27,9 kg pro Kopf, was eine Verdoppelung in 30 Jahren bedeutete (Schwark & Brandschl 1987). Die Qualitätssicherung in der Geflügelfleischproduktion musste zum Schutze der Bevölkerung auch gesetzlich reguliert und festgehalten werden. Am 7. Oktober 1982 wurde die Verordnung BGBl. Nr. 522/1982 Schlachtier- und Fleischuntersuchung (Fleischuntersuchungsgesetz) beschlossen, die zum ersten Mal explizit Geflügel erwähnte. Im §1 ABS 5 wurde erwähnt, dass der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz mehrere Vorschriften erlassen konnte, wenn die menschliche Gesundheit in Frage stand.

Die Absätze bezüglich Geflügelfleisch lauteten:

- “1. die Beschaffenheit von Elterntieren, Bruteiern, Küken und zur Schlachtung bestimmtem Geflügel sowie die Erfordernisse zur Erzielung einer solchen Beschaffenheit;
3. die hygienischen Vorkehrungen bei der Schlachtung, beim Zerlegen und Transportieren;
4. die tierärztliche Kontrolle der Brütereien, Beständen und Schlachteinrichtungen und
5. die unschädliche Beseitigung von Bruteiern, Küken, Geflügel und deren Schlachtkörper, die als mit Salmonellen behaftet festgestellt worden sind.” (BGBl. Nr.522/1982)

Im §1 ABS 6 konnte der Bundesminister ebenfalls für Fleisch, welches mit dem Etikett “staatlich kontrolliert” markiert werden sollte, festlegen, dass

- “2. der kontrollierende Tierarzt Zeugnisse über den Gesundheitszustand des zur Schlachtung bestimmten Geflügelbestandes auszustellen hat;

3. der Geflügelhalter verpflichtet ist, Aufzeichnungen zu führen, welche Rückschlüsse auf den Gesundheitszustand des Geflügelbestandes ermöglichen und aus denen die Anwendung von Arzneimitteln ersichtlich ist;
4. die zur Schlachtung angelieferten Tiere vor der Schlachtung tierärztlich zu kontrollieren sind; 16 310 2390 210. Stück — Ausgegeben am 29. Oktober 1982 — Nr. 522
5. nach der Schlachtung eine tierärztliche Untersuchung stattzufinden hat, bei der sich der Tierarzt fachlich besonders geschulter Personen bedienen kann;
6. der Tierarzt nach dem Ergebnis der Untersuchung das Fleisch als „tauglich“ oder „untauglich“ zu beurteilen hat;
7. Schlachtkörper mit krankhaften Veränderungen und die als untauglich beurteilt wurden, unschädlich zu beseitigen sind.“ (BGBl. Nr. 522/1982)

Im Jahr 1983 wurde die Fleischhygieneverordnung erlassen, die die Hygiene bei der Gewinnung und Verarbeitung des Fleisches festlegte. In §1 wurden Geflügelschlachtereien bereits mit einbezogen (B.G.Bl. Nr. 280/1983). Auf dieser Rechtsnorm aufbauend wurde 1991 die 274. Geflügelhygieneverordnung beschlossen, welche als Fokus die Vermeidung der Verbreitung von Salmonellen auf Geflügel hatte (B.G.Bl. 274/1991). Salmonellen waren und sind heute noch einer der häufigsten pathogenen Keime die über das Geflügelfleisch an den Endverbraucher übertragen werden. Sie werden direkt oder indirekt im Mastbetrieb oder im Schlachtbetrieb auf das Geflügelfleisch übertragen (Allerberger 2015). Mit der 275. Geflügeluntersuchungsverordnung wurde der §1 ABS 6, des BGBl. Nr. 522/1982 noch ausführlicher präzisiert und gab dem Landeshauptmann mehr Möglichkeiten, Geflügel zu kontrollieren, wenn es unter „staatlich kontrolliert“ in den Handel gehen sollte.

“ §1 (1) Geflügel, dessen Fleisch unter der Bezeichnung „staatlich kontrolliert“ in Verkehr gebracht werden soll, unterliegt der Untersuchung und Beurteilung gemäß dieser Verordnung.“ (BGBl. 275/1991)

Diese Verordnungen regelten noch nicht die Allgemeine Untersuchungspflicht für geschlachtetes Geflügel in Österreich. Die Landeshauptmänner konnten selbst bestimmen, wann es nötig war Geflügel zu untersuchen. Dies änderte sich nachdem am 27. Mai 1994 die 403. Geflügelfleisch-Hygieneverordnung, die in diesen Bereichen

“§ 1. (1) Diese Verordnung gilt für

1. Schlachtbetriebe,
2. Frischfleisch-Bearbeitungsbetriebe, insbesondere Zerlegungsbetriebe und
3. Kühllhäuser (einschließlich Tiefkühlhäuser),

in denen frisches Fleisch gelagert wird, sofern in diesen Betrieben Geflügel geschlachteter oder frisches Geflügelfleisch bearbeitet, umhüllt, verpackt, gelagert oder transportiert wird.”

ihre Anwendung fand (BGBl. 403/1994). Für die Fleischschau war jedoch die 404. Geflügel-Fleischuntersuchungsverordnung die wichtigste, welche nun festlegte:

“§ 1. (1) Geflügel, dessen Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, unterliegt der Schlachtier- und Fleischuntersuchung gemäß den Bestimmungen des Fleischuntersuchungsgesetzes und dieser Verordnung. Dieses Fleisch ist unter der Bezeichnung „staatlich kontrolliert“ in Verkehr zu bringen.”

Damit wurde sichergestellt, dass jedes Geflügelfleisch, welches in Österreich auf den Markt kam, einheitlichen Standards entsprach und in jedem Bundesland einheitlich untersucht wurde (BGBl. 404/1994).

Die Gesundheitsüberwachung des Bestandes wurde durchgeführt, indem man negative Umwelteinflüsse mit Schwerpunktkontrollen von Futtermitteln, der Überwachung der Fütterung und Tränken, der Überwachung des Stallklimas, der Kontrolle der Körpermasse der Tiere und ihrer Legeleistung und der Kontrolle der Herden- bzw. Bestandsentwicklung zu vermeiden suchte. Mit einem schnellen Eingreifen bei Abweichungen und den eingeführten Hygieneprotokollen, sollten Bestandsverluste durch Seuchen verhindert werden. Durch eine Österreichweit geltende Fleischuntersuchungsverordnung für Geflügel konnten qualitätsgesicherte Geflügelfleischprodukte am Markt gewährleistet werden (Schwark et al 1987).

3.6. Österreich nach dem EU-Beitritt

Am 12. Juni 1994 stimmte Österreich dem Beitritt in die Europäischen Union zu und trat am 1. Jänner 1995 bei. Das Ziel des europäischen Binnenmarktes besteht darin, den freien Verkehr von Waren und Dienstleistungen gemäß den Römischen Verträgen und ohne nationale Handelshemmnisse zu ermöglichen. Die Harmonisierung der EU setzt europäische Rechtsprechungen vor nationale Gesetze des jeweiligen Landes. Jedes Produkt muss den Richtlinien des Europäischen Gesetzes entsprechen, um auf den Markt zu kommen (Jukes 1995). Die EU veröffentlichte 2004 die Verordnung (EG) 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs. Diese Verordnungen setzen nun für die ganze Europäische Union einen einheitlichen Standard der Fleischhygiene und Fleischuntersuchung fest.

“a) hat der amtliche Tierarzt vor der Schlachtung alle Tiere einer Schlachtieruntersuchung zu unterziehen;”

“D. Fleischuntersuchung ▼M10 1. Die Schlachtkörper und die dazugehörigen Nebenprodukte der Schlachtung sind unverzüglich nach der Schlachtung einer Fleischuntersuchung zu unterziehen. Alle äußeren Oberflächen sind zu begutachten. Dabei können eine geringfügige Handhabung der Schlachtkörper und der Nebenprodukte der Schlachtung oder besondere technische Vorrichtungen erforderlich sein. Besonderes Augenmerk muss dabei Zoonosen und Krankheiten gelten, die Gegenstand tierseuchenrechtlicher Vorschriften der Europäischen Union sind. Die Geschwindigkeit der Schlachtlinie und die Zahl des anwesenden Inspektionspersonals müssen eine ordnungsgemäße Untersuchung erlauben.” (VO (EG) Nr. 853/2004, VO (EG) Nr. 854/2004)

Bevor eine Geflügelherde auf den Schlachthof eintrifft, wird im Stall der Gesundheitsstatus durch Inaugenscheinnahme untersucht. Ein amtlicher Tierarzt kann durch die Daten des

Herkunftsbetriebs Rückschlüsse auf mögliche Veränderungen des Geflügelfleisches ziehen (Beutling 2004). Einer dieser Schritte, die für den Gesundheitsstatus ausschlaggebend sind, sind zwei gepaarte Stiefeltupferproben, die mindestens 3 Wochen vor der geplanten Schlachtung gezogen werden müssen und zum Nachweis von Salmonellen vom Serovar Enteritidis und Typhimurium dienen (GHVO 2007). Der Hauptfokus bei der optischen Begutachtung der Tiere am Schlachthof gilt dem Tierschutz. Es wird auf Überhitzung, Atemnot, Erfrierung oder Verletzungen geachtet (Beutling 2004). Nach der Lebendkontrolle und der Prüfung der Gesundheitsbescheinigung werden die Käfige mit dem Schlachtgeflügel auf ein Förderband geladen. Das Personal entnimmt manuell das Geflügel aus der Transportbox und hängt es auf in das Schlachtband ein (bei der elektrischen Betäubung). Einige Schlachthöfe setzen auf eine mechanische Entnahme des Geflügels (bei anschließender Betäubung durch CO₂). Untersuchungen zeigten, dass bei mechanischer Entnahme das Stresslevel und somit der Plasma-Cortisol-Spiegel weitaus niedriger waren als bei der manuellen Entnahme. Nachdem das Geflügel in das Schlachtband eingehängt wurde, wird es betäubt, entblutet, gebrüht, gerupft, enthauptet und ausgenommen (Fries et al 2001). Die geschlachteten Tierkörper werden anschließend durch Geflügelfleischkontrolleure, die unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes stehen, untersucht. Überwiegend werden die Tierkörperoberfläche, Eingeweide, Bauchhöhle, sowie Köpfe und Ständer adspektorisch untersucht. Dabei sind Abweichungen der Konsistenz, Farbe aber auch des Geruchs ausschlaggebend. Schlachtkörper, die Veränderungen aufweisen, können durch Palpation und Inzision genauer untersucht werden (Beutling 2004). Die Fleischuntersuchungsverordnung 2006 löste alle geflügelrelevanten nationalen Verordnungen vor 2006 ab. Die FIUVO 2006 setzte eine Untersuchungszeit von 3 Sekunden pro Schlachtkörper fest. Dadurch konnten 1200 Schlachtkörper pro Stunde untersucht werden (FIUVO 2006).

Im Jahr 2019 wurden 90,7 Millionen Hühner geschlachtet, die einen Fleischertrag von 115,500 Tonnen brachten (Abb. 1). Pro Kopf wurde in Österreich 20.9 kg an Geflügelfleisch verspeist. Die Selbstversorgung liegt bei 72%, der Rest wird importiert um den Bedarf zu decken (Statistik Austria 2019).

Hühnerschlachtungen und Fleischanfall 2010 bis 2019 in Betrieben mit mindestens 5.000 Schlachtungen pro Jahr		
Jahr	Brat-, Back- und Suppenhühner	
	in 1.000 Stück	in Tonnen
2010	72.310	96.562
2011	72.558	95.064
2012	73.394	92.682
2013	74.309	94.940
2014	76.954	97.269
2015	80.723	102.381
2016	83.439	107.225
2017	83.835	108.374
2018	85.694	109.587
2019	90.702	115.512

Abb. 1: STATISTIK AUSTRIA, Geflügelproduktion. Erstellt am 31.01.2020.

Am 15. März 2019 wurde die Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 erlassen, die eine einheitliche Praxis der amtlichen Kontrollen in der EU festlegte.

“1. Alle Geflügelarten werden einer Fleischuntersuchung unterzogen, bei der gemäß Artikel 18 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2017/625 das Personal des Schlachtbetriebs assistieren kann. Der amtliche Tierarzt oder der amtliche Fachassistent führt gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe c der genannten Verordnung folgende Kontrollen persönlich durch:

▼ B

a) tägliche Untersuchung der Eingeweide und Leibeshöhlen einer repräsentativen Stichprobe von jeder Herde; b) eingehende Stichprobenuntersuchung von Teilen von Tieren oder von ganzen Tieren von jeder Herde, deren Fleisch bei der Fleischuntersuchung für genussuntauglich erklärt wurde; c) sonstige erforderliche Untersuchungen bei begründetem Verdacht, dass das Fleisch der betreffenden Tiere genussuntauglich sein könnte.” (VO (EG) 627/2019)

Stichprobenartig untersucht der amtliche Tierarzt oder der amtliche Fachassistent eine repräsentative Menge an Schlachtkörpern und Innereien des geschlachteten Geflügels. Diese Untersuchung erfolgt nach Schlachtbeginn, zur Schlachtmitte und zum Schlachtende. Es werden insgesamt 14 Schlachtkörper mit den passenden Innereien pro Herde untersucht. Ein absolutes Schlachtverbot besteht bei dem Verdacht einer Tierseuche oder durch adspektorische Auffälligkeiten, die im Vorhinein zu einer Genussuntauglichkeit führen können. Ein besonderes Augenmerk muss auch auf Veränderungen des Schlachttierkörpers in Bezug auf tierschutzrelevante Veränderungen gelegt werden. Diese sind insbesondere gebrochene Flügel oder subkutane Blutungen. Für Geflügel hat keine Genussuntauglichkeitskennzeichnung zu erfolgen. Es erfolgt eine Identitätskennzeichnung durch den Betrieb basierend auf der VO (EG) 853/2004 (BMASGK-74.310/002).

3.7. Der Ablauf der Geflügelschlachtung von 1900 bis heute

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde Geflügel in Österreich mit der Französischen Hühnerschlachtmethode geschlachtet. Das Geflügel wurde vor dem Blutentzug mit einem Schlag auf den Kopf betäubt (Postolka 1922) und anschließend in einen Schlachtrichter gesteckt. Dieser Trichter verhinderte die Bewegung der Flügel und schützte vor Selbstverletzungen. Der Kopf des Geflügels hing frei am Ende des Trichters (Misersky et al 1961) und ermöglichte dem Schlächter, mit einer scharfen Schere oder einem Messer, die Äste der Carotis zu durchtrennen (Postolka 1922). Großvieh und Stechvieh werden mit dem Bolzenschussapparat betäubt und anschließend geschlachtet. Schweine werden mit der Elektrozange betäubt, die einen Stromstoß hinter den Kieferästen freilässt und somit zur Bewusstlosigkeit des Tieres führt. Die letale Gasnarkose war bis zur Einführung der Elektrozange die gängigste Methode um Schweine zu betäuben (Hill 1935). Durch die erhöhte Produktion von Geflügelfleisch wurde die Methode des Kopfschlages immer weniger praktikabel. Schlachthäuser führten die elektrische Betäubung im Wasserbad als Methode zur Betäubung von Geflügel ein. Ein großes Problem war der Arbeitsschritt vom Transportkäfig zur Fixierung für die Betäubung. Den Tieren wurden Knochen gebrochen und sie verletzten sich durch starke Abwehrbewegungen. Diese Abwehrverletzungen und die nicht einheitlich festgelegte Stromstoßhöhe führte zu Schlachtkörperveränderungen (besonders Blutungen im Muskelfleisch), die eine Preissenkung nach sich zogen. 1955 gab es erste Versuche mit der Gasbetäubung für Geflügel. Der Plan war, dass das Geflügel

gleich im Transportkäfig bewusstlos werden sollte und somit ohne Verletzungsgefahr die Körper auf dem Förderband befestigt werden konnten (Drewniak et al 1955).

Versuche zeigten, dass die Betäubung mit CO₂ weniger Schäden an den Schlachtkörpern verursachten, als die elektrische Betäubung. Durch die elektrische Betäubung entstanden häufig Knochenbrüche und Blutungen in den Schlachtkörpern (Kang & Sams 1999).

Die elektrische Betäubung war bis in die 80er Jahre die Methode der Wahl in Amerika und Europa. Zunehmend betäubten immer mehr Schlachthäuser ihr Geflügel mit Gas, um die nachteiligen Veränderungen des Fleisches zu vermeiden. Es wurden Versuche mit Argon, Stickstoff und Kohlendioxid durchgeführt, die alle eine Bewusstlosigkeit herbeiführten. Mit zunehmender Bedeutung des Tierschutzes wurde die Gasbetäubung immer beliebter bei Schlachtbetrieben und die Schlachtkörper zeigten eine bessere Qualität (Fletcher 1999).

In der angeführten Tabelle wird der Produktionsablauf für Schlachtgeflügel mit elektrischer Betäubung dargestellt.

Technologische Linie	Aufgabe und Arbeitsweise	Bauliche und technische Ausrüstung
Geflügelannahme	Anlieferung des Lebendgeflügels in Transportkäfigen (Metall oder Plastik)	Durchfahrt, Rampe
	Wiegen der Transportkäfige	Waage, Rollbahnen
	Entnahme der Tiere aus den Transportkäfigen und Anhängen mit den Ständern an die Haken der Schlachtlinie	
	Reinigung und Desinfektion der Transportkäfige	Waschanlage für Fahrzeuge und Käfige
Schlacht- und Ausnehmelinie	Betäuben, Töten und Ausbluten (2-3 min) der Tiere	Hängeförderer, Betäubungsanlage (elektrisch)
	Brühen bei etwa 333 K (60°C)	Brüheinrichtung
	Maschinelles Rupfen	Rupfmaschine
	Entfernen von Kopf, Luftröhre und Ständern mit Auswerfen der Schlachtkörper	Köpfezieher, Beinschneider mit Auswerfer
	Entfernen der Kloake	Magenbearbeitungsmaschine
	Öffnen der Bauchhöhle und Entnehmen des Inhaltes	Hängeförderer, Öffnungs- und Ausnehmemaschine
	Gewinnen der genießbaren Innerein	Fördervorrichtung für Innerein und Nebenprodukte
	Entfernen der Speiseröhre	
	Spülung der Leibeshöhle und des	Waschaggregat

Schlachtkörpers		
Auswerfen		
Vorkühlung	Senken der Körpertemperatur der Schlachtkörper auf 4°C	Schockkühlung Hängebahn zum Abtropfen
Zerlegung und Verpackung	Klassifizierung der Schlachtkörper Zerlegung in Grillrumpfe und Geflügelklein, Teilstücke Verpackung ganzer Schlachtkörper, der Sortimente und Innereien	Zerlege und Verpackungsmaschine, Kalibrieranlage, Preisauszeichnungsmaschine
Kältebehandlung	Einfrieren der Produkte bei 238 K bis 233 K auf Kerntemperatur von 255 K (2 bis 2,5 h Verweildauer in Gefriereinrichtung)	Konfiskatekocher
Konfiskatverarbeitung	Innereien, Federn, Ständer, Köpfe werden zu Tierkörpermehl verarbeitet. Abgabe zur Fütterung	

Abb. 2: Technologische Folge Schlachtung und Verarbeitung (Schwark et al 1987)

In Österreich ist die Betäubung durch den stumpfen Schlag auf den Kopf, Elektrobetäubung, Wasserbad, Abtrennen des Kopfes durch Genickbruch und die unterschiedlichsten Formen der Gasbetäubung zulässig (VO (EG) 1099/2009). In der EU wird Schlachtgeflügel zu 81% mit dem Wasserbad betäubt und zu 19% mit Gas (Berg & Raj 2015) Das Wasserbad, welches mit elektrischem Strom durchflutet wird, führt zu einer Ganzkörperdurchströmung, die dann epileptische Anfälle und Herzkammerflimmern herbeiführt. Die optimale Stromstärke variiert zwischen den unterschiedlichen Geflügelarten zwischen 120 - 150 mA (Fries et al 2001). Der Zustand der Bewusstlosigkeit wird ab 120 mA garantiert, jedoch ist in der VO (EG) 1099/2009 die Stromstärke ab 100 mA vorgeschrieben. Dies führt zu einer erhöhten Fehlerquote bei der Betäubung der Tiere (Berg & Raj 2015).

Tabelle: Mindeststromstärke und Dauer bei Elektrobetäubung				
Tierkategorie	Stromstärke (Ampere)		Stromflusszeit (Sekunden)	
	Tötung mit Blutentzug	Tötung ohne Blutentzug	Tötung mit Blutentzug	Tötung ohne Blutentzug
Truthuhn	0,15	0,25	4	10
Ente, Gans	0,13	0,2	6	15
Huhn	0,1	0,16	4	10
Wachtel	0,06	0,1	4	10
Kaninchen*	0,3	-	4	-

* der Entbluteschnitt ist innerhalb von 10 Sekunden durchzuführen

Abb. 3 : Tabelle: Mindeststromstärke und Dauer bei Elektrobetäubung (BMG- 74310/0012-II/B/2014)

Durch Konsumentenwünsche nimmt der Tierschutz in der Schlachtung eine immer größere Rolle ein und das oberste Gebot ist, dass das Tier ohne Leid, Schmerz und Stress vom Betrieb zum Tötungsprozess gebracht wird (VO (EG) 1099/2009). Mit der Wasserbad/elektrischen Methode ist das Geflügel bei vollem Bewusstsein, wenn es in das Schlachtband gehängt wird und hat die Möglichkeit den Kopf vor dem Wasserbad zu heben. Durch diesen Vorgang wird das Geflügel sehr gestresst und kann sich und das Fachpersonal verletzen. Dies wird durch die Gasbetäubung komplett vermieden (Berg & Raj 2015). Anschließend an die Betäubung muss der Entblutungsschnitt erfolgen. Dies wird mit einem Rundmesser, welches automatisch kaudal des Schädels angesetzt wird und die A. carotis interna durchtrennt, durchgeführt. Die Trachea und der Ösophagus müssen dabei intakt bleiben. Die Tiere entbluten binnen 55 Sekunden bis 2 min (Fries et al 2001).

4. Diskussion

Diese Arbeit soll die Geflügelfleischuntersuchung im Wandel der Zeit darstellen. Eine gesetzliche Regulierung erfolgte erst in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Anfangs lag der Fokus auf dem Großvieh und Stechvieh. Die ersten wesentlichen Gesetze, wie das Strafgesetz §399 1852, das erste Tierseuchengesetz 1880 und das Fleischbeschaugesetz 1924 schufen eine rechtliche Grundlage für die Fleischschau in Österreich (Kühn 2010). Geflügel wurde nur bei Verdacht auf Tierseuchen genauer untersucht und doch war der Tierschutz auch damals schon von Bedeutung, wie sich durch das Bestehen auf die Betäubung des Geflügels vor der Schlachtung durch Dr. August Postolka schon im Jahr 1903 zeigte. Er setzte damit die "Französische Hühnerschlachtmethode" in Österreich durch (Postolka 1903). Der Konsum von Geflügelfleisch lag 1912 bei 4 Millionen Stück im ganzen Kaiserreich und stieg 100 Jahre später auf 186 Mio Stück. Der Verbrauch im Jahr pro Kopf stieg auf durchschnittlich 21 kg Geflügelfleisch und nimmt damit Platz 2, hinter Schweinefleisch, ein (Statistik Austria 2019). Dieser späte Anstieg des Geflügelfleischkonsums im 20. Jahrhundert könnte als Ursache auch die fehlenden amtlichen Kontrollen, vor allem aber das Fehlen von Förderprogrammen zur Geflügelzucht und -mast haben. Der Erste und Zweite Weltkrieg führten zusätzlich zu chaotischen Geflügelhaltungsbedingungen. Die Versorgung mit Fleisch wurde in den Weltkriegen sehr knapp, was mit Rationierungen einher ging. Eine Möglichkeit für Regierung bestand darin, die Bevölkerung zu animieren, einfach Geflügel im Hinterhof zu halten und es mit den Essensresten zu füttern, um in jedem Haushalt eine Eiweißquelle zu besitzen (Schmitz 1918). Auf Grund ungeeigneten Zuchtmaterials, den Mangel an Hygiene und Management, ging dieses Konzept nicht auf. Zu einer wesentlichen Zunahme von Geflügelzüchtern kam es in den 1960er Jahren, vor allem durch den Import von Zuchtrassen aus Amerika, von dem immer mehr Zeitungen und Fachzeitschriften berichteten (Misersky et al 1961). Möglicherweise stellte ein Mangel an Veterinären und Laien-Fleischbeschauern in den 1920er Jahren ein Problem in der Geflügelfleischuntersuchung dar. Für das Großvieh und Stechvieh wurden alle Tierärzte und Laienfleischbeschauer benötigt und somit wurde Geflügel zur Kategorie der Wildtiere gezählt und nur bei Seuchenverdacht beschaut (Kühn 2010). Die geringe wirtschaftliche Bedeutung des Geflügels bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts stellte zweifellos einen weiteren Grund dafür dar, dass die Geflügelfleischschau erst mit dem Jahr 1982 in Österreich erste Züge annahm. Eine der wichtigsten Veränderungen war der Beitritt zu der Europäischen Union, mit den Gesetzen

VO (EG) 853/2004 und VO (EG) 854/2004 und die Öffnung des Binnenmarktes. Mit Stand der heutigen Verordnungen VO (EG) 627/2019 bestehen optimale Voraussetzungen um die Geflügelfleischuntersuchung korrekt durchzuführen. Die Frage stellt sich natürlich immer, wie diese Gesetze angewandt und in der Praxis durchgeführt werden.

Ein noch ausbaufähiger Bereich ist der Tierschutz und die damit verbundenen Betäubungsmethoden. Versuche im Jahr 1955 zeigten bereits erste Erfolge mit der Gasbetäubung im Geflügelbereich. Die Betäubung mit Gas würde den Stress der Tiere signifikant reduzieren und hätte auch weniger Schlachtkörperveränderungen zur Folge. Diese Vorgaben werden zurzeit in Österreich flächendeckend eingeführt, mit den Vorgaben die in der Verordnung (EG) 1099/2009 angeführt sind.

5. Zusammenfassung

In den Jahren 1903 und 1904 wurden die ersten Fundamente für die Geflügelfleischbeschau gelegt. Die richtungweisenden Arbeiten von Dr. Postolka in der Fleischbeschau führten nicht zu einer verpflichtenden Geflügelfleischuntersuchung, aber dazu, dass Geflügel vor der Schlachtung betäubt werden sollte. Durch die Novelle im Tierseuchengesetz 1903 musste Geflügel im Falle eines Seuchenverdachtes aber genauer untersucht werden.

Der Erste und Zweite Weltkrieg mit den folgenden Hungersnöten, führten zu einem langsamen und schweren Start der Geflügelbranche. Durch den Mangel an Geflügelhaltern begann die Geflügelfleischproduktion erst in den 1960er Jahren aufzublühen. Mit importieren Zuchtrassen und Förderprogrammen stieg die Zahl an Geflügelhaltern und der Konsum von Geflügelfleisch. Im Jahr 1924 wurde das erste Gesetz zur Vieh- und Fleischbeschau und den Verkehr mit Fleisch in Österreich beschlossen, ohne die Erwähnung von Geflügelfleisch. Erst 1982 kam es zur ersten Aufnahme der Geflügelfleischuntersuchung in eine Rechtsnorm. Im Jahr 1994 kam die erste Verordnung 404. Geflügel -Fleischuntersuchungsverordnung, die nun explizit die Schlachtier- und Fleischuntersuchung von Geflügel festlegte.

6. Summary

In the years 1903 and 1904 first discussions started on regulations regarding poultry meat inspection. Nevertheless, most important works from Dr. Postolka, did not lead to a mandatory meat inspection for poultry meat, but to the implementation of a significant animal welfare application: stunning of poultry before slaughter. Only in case of enzootic disease poultry had to be examined based on the renewal of the "Tierseuchengesetz" of 1903. First and second World War and following starvation hampered the implementation of Austrians poultry production. Only in the 1960s poultry production started to increase. Poultry fattening and breeding started to rise due to the import of effective poultry breeds.

Back in 1924, when the first law on meat inspection the "342. Vieh- und Fleischbeschau und der Verkehr mit Fleisch in Österreich" became effective, this was without including poultry. It was not until 1982 that poultry meat inspection was first included in a legal standard. In the year 1994, a first law the „404. Geflügel - Fleischuntersuchungsverordnung“ requested the implementation of meat inspection in poultry.

7. Literaturverzeichnis

Anonym. 1914. Die Anklage vor Europa, Die Denkschrift an die Mächte. Morgenblatt Reichspost, 21(349):1-2.

Anonym. 1916. Landwirtschaft Geflügelcholera. Salzburger Volksblatt, 46(260):7.

Anonym. 1917a. Die jüngste Verordnung über die Einschränkungen des Fleischbezuges. Kärntner Tagblatt, 24(99):5.

Anonym. 1917b. Regelung des Fleischverbrauches. Linzer Volksblatt, 49(100):4.

Anonym. 1918a. Friede den Menschen. Christlich-Soziale Arbeiter-Zeitung, 23(51):1.

Anonym. 1918b. Eine Geflügelübernahmestelle, Bevorstehende Maßnahmen zur Verbilligung des Geflügels. Wiener Allgemeine Zeitung, (12110):5.

Anonym. 1919. Fleischversorgung der Bevölkerung in den Städten. Kärntner Tagblatt, 26(32):2-3.

Anonym. 1939. Neuregelung der Ernährung. Neues Wiener Tagblatt, 73(262):1-2.

Anonym. 1940. Volkswirtschaft. Illustrierte Kronen Zeitung, 41(14.675):9 .

AV 1907. Verschiedene Mitteilungen. Amtliches Veterinärblatt, (18):252.

AV 1915. Verschiedene Mitteilungen. Amtliches Veterinärblatt, 141(13):144-145.

B. 1948. Geflügelzucht einst und jetzt. Obersteirische Zeitung, 3(1):3.

Barański A. 1887. Anleitung Zur Vieh- Und Fleischschau Für Stadt- Und Bezirksärzte, Thierärzte, Sanitätsbeamte Sowie Besonders Zum Gebrauche Für Physikats-Candidaten : Mit Gleichmässiger Berücksichtigung Der Deutschen Und Österreichischen Gesetzgebung. Wien [U.a.] : Urban & Schwarzenberg.

Berg C, Raj M. 2015. "A Review of Different Stunning Methods for Poultry—Animal Welfare Aspects (Stunning Methods for Poultry)", 5(4):1207-1219.

Beutling D. 2004. Lehrbuch Der Schlachtier- Und Fleischuntersuchung : Mit 25 Tab. Stuttgart : Parey.

Drewniak, E. E., E. R. Baush, and L. L. Davis, 1955. Carbon dioxide immobilization of turkeys before slaughter. USDA Circular 958. USDA, Washington, DC.

Fletcher D. 1999. Slaughter technology. Poultry Science, 78(2):277-281

Forcher H. 1910. Statistische Monatschrift. K. K. Statistische Zentral-Kommission, 1(15):400-401.

Fries R, Bergmann V, Fehlhaber K. 2001. Praxis Der Geflügelfleischuntersuchung. Hannover : Schlütersche.

G. 1909. Wiener Angelegenheiten Das Projekt eines Zentralgeflügelmarktes. Neues Wiener Tagblatt Demokratisches Organ, 43(58):5-6.

Granitsch H. 1913. Die Bedeutung der Geflügelzucht für die Hauswirtschaft. Der Morgen Wiener Montagblatt, 4(39):8.

G,W. 1938. Grundsätzliche Schwierigkeiten der Agrarpolitik. Der Oesterreichische Volkswirt, 30(51):903-904.

Hill L. 1935. Electric Methods of Producing Humane Slaughter. The Veterinary Journal (1900), 91(2):51-57.

Jukes D. 1995. Food law harmonization within Europe - a learning opportunity?. Food Control, 5(6):283-287.

Kang I, Sams A. 1999. Bleedout efficiency, carcass damage, and rigor mortis development following electrical stunning or carbon dioxide stunning on a shackle line. Poultry Science, 78(1):139-143.

Kapfenberger J. 1929. Zur Errichtung von Sammelstellen für Eier, Schlachtgeflügel und Federn und zur Ausbildung von Geflügelwärtern und Geflügelmeistern. Der fortschrittliche Landwirt Zeitschrift für praktische Landwirtschaft und Heimatpflege, 11(32):501-502.

Kapfenberger J. 1934. Was ist beim Verlauf von Schlachtgeflügel zu beobachten?. Der fortschrittliche Landwirt Wochenschrift für praktische Landwirtschaftlich und Landkultur, 16(3):36-38.

Kappes M. 1943. Rassegeflügelzucht und Vermehrung der Geflügelbestände, 25(70):7.

Käserer E, Poeschik J. 1911. Geflügelzucht. Wiener Landwirtschaftliche Zeitung, 61(23):273.

Kühn S. 2010. "Die Anfänge Der Österreichischen Fleischbeschaugesetzgebung Unter Besonderer Berücksichtigung Des Einflusses Von August Postolka." Wien, Vet. Med. Univ., Diss.

Messner H. 1905. Taschenbuch Für Die Lebensmittelkontrollorgane Der Gemeinden : Leitfaden Für Die Praxis ; Mit Den Einschlägigen Gesetzen Und Verordnungen. Wien [U.a.] : Braumüller.

Misersky P, Buhrmann E, Lühmann M. 1961. Mästen Und Schlachten Von Geflügel. Stuttgart : Ulmer.

Ostertag R Von. 1902. Handbuch Der Fleischbeschau Für Tierärzte, Ärzte Und Richter. Stuttgart : Verlag Von Ferdinand Enke.

Ostertag R Von. 1944. Lehrbuch Für Fleischbeschauer : Eine Anweisung Für Die Ausbildung Und Für Die Amtlichen Prüfungen Sowie Ein Nachschlagebuch Für Die Tätigkeit Der Fleischbeschauer. Berlin : Schoetz.

Postolka A. 1903. Lehrbuch Der Allgemeinen Fleischhygiene : Nebst Einer Sammlung Der Einschlägigen Normalien Für Beamte Der Politischen Behörden, Der Gemeinden Und Für Richter. Wien [U.a.] : Braumüller, 43-55.

Postolka, A. 1922. Kurzgefasstes Lehrbuch Der Fleischhygiene. Wien [U.a.] : Braumüller.

R, G. 1912. Die Geflügelzucht im landwirtschaftlichen Betriebe. Wiener Landwirtschaftliche Zeitung, 62(42):508.

Schmitz A. 1918. Am Rande des Abgrunds. Der Tag früher Wiener Montag, 7(52):1-2.

Statistik Austria Hühnerschlachtung 2019,
https://www.statistik.at/web_de/statistiken/wirtschaft/land_und_forstwirtschaft/viehbestand_tierische_erzeugung/schlachtungen/index.html (Zugriff 03.01.2021).

Schwark H-J, Brandsch H. 1987. Internationales Handbuch der Tierproduktion Geflügel. Berlin : Dt. Landwirtschaftsverl.

W. 1914. Geflügelausfuhrverbot. Wiener Landwirtschaftliche Zeitung, 64(95):1 .

Wieninger G. 1914. Die Bedeutung der Geflügelzucht während des Krieges. Wiener Landwirtschaftliche Zeitung, 64(75):1.

Zürn. 1889. Vom Büchertische. Wiener Landwirtschaftliche Zeitung, 41(39):315.

8. Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Hühnerschlachtungen und Fleischanfall 2010 bis 2019 in Betrieben mit mindestens 5.000 Schlachtungen pro Jahr, Q: STATISTIK AUSTRIA, Geflügelproduktion. Erstellt am 31.01.2020.

https://www.statistik.at/web_de/statistiken/wirtschaft/land_und_forstwirtschaft/viehbestand_tierische_erzeugung/schlachtungen/index.html

Abb. 2: Tabelle 8/15 Technologische Folge Schlachtung und Verarbeitung, Internationales Handbuch der Tierproduktion Geflügel, Schwark et al 1987 Seite 587.

Abb. 3: Tabelle: Mindeststromstärke und Dauer bei Elektrobetäubung, Leitfaden für bewährte Verfahrensweisen betreffend Tierschutz bei der Schlachtung Leitfaden für bewährte Verfahrensweisen gemäß Artikel 13 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009, Seite 39.

9. Gesetze und Verordnungen

1852

Strafgesetz über Verbrechen, Vergehen und Übertretungen vom 27. Mai 1852.

R.G.BI. 1852/117.

1880

Das Gesetz vom 29. Februar 1880, betreffend die Abwehr und Tilgung ansteckender Thierkrankheiten.

R.G.BI. 35/1880

1900

Deutsches Reichsgesetzblatt 547 Gesetz, betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau.

R.G.BI. Nr. 27/1900

1903

Verordnung, betreffend die Abwehr und Tilgung der Geflügelcholera, bestimmung des Gesetzes vom 29. Februar, betreffend die Abwehr und Tilgung ansteckender Tierkrankheiten

R.G.BI. 75/1903

1904

Verordnung, betreffend die Abwehr und Tilgung der Geflügelcholera ergänzt und erweitert durch die Hühnerüest, bestimmung des Gestzes vom 29. Februar, betreffend die Abwehr und Tilgung ansteckender Tierkrankheiten

R.G.BI. 20/1904

1908

Verordnung des Ministeriums des Innern im Einvernehmen mit dem Ministerium für

Kultus und Unterricht und dem Ackerbauministerium vom 25. Mai 1908, betreffend die Einrichtung von Unterrichtskursen zur Heranbildung von Organen der Gesundheits- und Lebensmittelpolizei.

R.G.BI. 155/1908

Verordnung des Ministeriums des Innern im Einvernehmen mit dem Ministerium für Kultus und Unterricht und dem Ackerbauministerium vom 25. Mai 1908, betreffend den Nachweis der fachlichen Befähigung der von autonomen Körperschaften für die Handhabung der Gesundheits- und Lebensmittelpolizei bestellten besonderen und beeideten Organe.

R.G.BI. 156/1908

1909

Gesetz vom 6. August 1909, betreffend die Abwehr und Tilgung von Tierseuchen.

R.G.BI. 177/1909

1915

Verordnung des Ministers des Innern im Einvernehmen mit dem Handelsminister und dem Ackerbauminister, betreffend die Sicherstellung der *Fleischversorgung*

R.G.BI. 133/1915

1917

Verordnung des Amtes für Volksernährung, betreffend das Verbot des übermäßigen *Fleischbezuges*

R.G.BI. 176/1917

1918

Verordnung des Amtes für Volksernährung, betreffend die Einschränkung des Verbrauches von *Fleisch*

R.G.BI. 300/1918

Vollzugsanweisung des Deutschösterreichischen Staatsamtes für Volksernährung,
betreffend die Einschränkung des Verbrauches von *Fleisch*
R.G.Bl. 35/1918

1924

Verordnung der Bundesministerien für Land- und Forstwirtschaft und für soziale
Verwaltung im Einvernehmen mit den beteiligten Bundesministerien vom
6. September 1924, über die Vieh- und Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch.
BGBl. 1924/342

1935

Deutsches Reichsgesetzblatt, Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes Seite 1447
R.G.Bl. Nr. 138/1935

1937

Deutsches Reichsgesetzblatt Zweites Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes
R.G.Bl. Nr. 49/1937

1939

Verordnung über die Einführung von Fleischschauvorschriften im Lande Österreich
R.G.Bl. 1 G 237/1939

1940

Bekanntmachung der neuen Fassung des *Fleischbeschaugesetzes*
R.G.Bl. Teil 1 G. 453/1940

1982

Bundesgesetz vom 7. Oktober 1982 über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung (Fleischuntersuchungsgesetz).

BGBI. 1982/522

1983

Verordnung vom 3. Mai 1983 über die Hygiene bei der Gewinnung und Verarbeitung von Fleisch (Fleischhygieneverordnung)

BGBI. Nr. 280/1983

1991

Verordnung zur Vermeidung der Verbreitung von Salmonellen bei Geflügel (Geflügelhygieneverordnung)

BGBI. Nr. 274/1991

Verordnung über die Untersuchung und Beurteilung von Geflügel, dessen Fleisch unter der Bezeichnung "staatlich kontrolliert" in Verkehr gebracht werden soll (Geflügeluntersuchungsverordnung)

BGBI. 275/1991

1994

Verordnung über die Hygiene bei der Gewinnung, Bearbeitung, Lagerung und beim Transport von frischem Geflügelfleisch (Geflügelfleisch-Hygieneverordnung)

BGBI. 403/1994

Verordnung über die Schlachttier- und Fleischuntersuchung von Geflügel (Geflügel-Fleischuntersuchungsverordnung)

BGBI. 404/1994

2004

Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.

VO (EG) Nr. 853/2004

Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

(EG) Nr. 854/2004

2006

Fleischuntersuchungsverordnung 2006 - FIUVO

BGBl. II Nr. 109/2006

2007

Geflügelhygieneverordnung 2007

BGBl. Nr. 100/2007

2009

Verordnung des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung.

VO (EG) Nr. 1099/2009

2019

Durchführungsverordnung der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs.

VO (EU) 2019/627

Durchführungserlass 2/Version 5 für die Durchführung der Schlachtier- und
Fleischuntersuchung bei Geflügel und Hasentieren

GZ: BMASGK-74.310/0021-IX/B/12/2019