Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Eifel
Westpark 11
54634 Bitburg

Geflügelhaltung: Biosicherheit im Fokus

Das Netzwerk Fokus Tierwohl organisierte am 28.06.2022 ein Seminar für interessierte Geflügelhalter/innen in Schmelz im Saarland. Im Fokus stand die Biosicherheit in der Geflügelhaltung. Die Verantwortliche von Fokus Tierwohl, Carolin Spies, vom DLR Eifel in Bitburg, konnte zwei fachkundige Referenten für das Seminar gewinnen. Im Anschluss an das Seminar kamen die Mitglieder vom Verband der Geflügelhalter Saarland e.V. zu einer Mitgliederversammlung zusammen.

Aspekte der Biosicherheit

Der erste Referent des Tages war Heinz Pruisken, Geflügelspezialberater bei der Agravis Raiffeisen AG. In seinem Vortrag appellierte er an die interessierten Zuhörer/innen, wie wichtig Prophylaxemaßnahmen in Geflügelställen sind. Gerade vor dem Hintergrund eines möglichen Ausbruchs einer Tierseuche sind diese wichtig, um einen Anspruch auf Entschädigungszahlungen von der Tierseuchenkasse zu haben. Für ihn setzt Biosicherheit sich aus zwei grundlegenden Faktoren zusammen: Zum einen die Personalhygiene und zum anderen die Stallhygiene. Darauf aufbauend nannte er wichtige Tipps und Tricks bezüglich der Biosicherheit. Er wies z. B. auf kritische Situationen im Alltag hin, die häufig unterschätzt werden, aber enorm wichtig sind, um den Geflügelbestand vor Krankheiten zu schützen. Für ihn ist die Erfolgskontrolle von durchgeführten Hygienemaßnahmen, durch z.B. eine Abklatschprobe, ein wichtiger Bestandteil der Biosicherheit. Vor allem dann, wenn Arbeiten durch Externe durchgeführt wurden.

Der zweite Referent zum Thema Biosicherheit war Mark Paulmann, Fachtierarzt für Geflügel in der Tierarztpraxis Dres. Arnold. Die Tierärzte der Tierarztpraxis Dres. Arnold haben den großen Vorteil, dass die Praxis deutschlandweit agiert und dadurch auf viele verschiedene Erfahrungen zurückgreifen kann. Herr Paulmann setzte in seinem interaktiven Vortrag den Schwerpunkt auf die Aviäre Influenza (AI). Er sensibilisierte die Zuhörer/innen dahingehend, dass die Symptome von AI sehr individuell sind und es kein klares Krankheitsbild gibt. Zudem sind viele der auftretenden Symptome auch Anzeichen für andere Krankheiten in der Geflügelhaltung. Deshalb betont er immer wieder, dass bei ihnen in der Praxis bei jedem toten Tier ein PCR – Test gemacht wird, um eine AI – Infektion sicher ausschließen zu können. Herr Paulmann sprach außerdem an, wie wichtig die Unterbrechung von Infektionsketten für die Gesunderhaltung der Geflügelbestände ist. Grundlagen dafür sind

Bild: Referenten u. Verantwortliche des Seminars vom Netzwerk Fokus Tierwohl (v.l.n.r. Mark Paulmann, Carolin Spies, Heinz Pruisken). Foto © Verband Geflügelhalter Saarland e.V.

ein gutes Betriebsmanagement und ausreichende Desinfektionsmöglichkeiten für Personen, die den Stall betreten. Am Ende seines Vortrages nannte Herr Paulmann noch einige Fallbeispiele, zum Verlauf einer AI – Infektion in verschiedenen Betrieben. Der Einblick in verschiedene AI – Ausbrüche zeigte nochmal, wie unterschiedlich ein solcher Verlauf sein kann.

Aktuelles in der Geflügelhaltung

Im Anschluss an das Seminar vom Netzwerk Fokus Tierwohl hat der Vorstand vom Verband der Geflügelhalter Saarland e.V. zur Mitgliederversammlung eingeladen. Moderiert wurde die Mitgliederversammlung von der Geschäftsführerin des Verbandes, Helga Futterknecht. Dabei wurde unter anderem über aktuelle Probleme bezüglich des Verbots vom Kükentöten, das zum 01.01.2022 in Kraft getreten ist, diskutiert. Als problematisch sah man dabei, dass die Bruderhahnaufzucht sich als nicht rentabel erweist und es noch keine praxistauglichen Verfahren gibt, mit denen eine Geschlechterbestimmung vor dem 7. Tag möglich wäre. Des Weiteren diskutierten die Mitglieder des Verbandes über den aktuell stagnierenden Eierverkauf. Dies ist für sie neben dem jährlichen „Sommerloch“ darauf zurückzuführen, dass Konsument/innen wieder weniger Zuhause sind, da man aktuell weniger im Homeoffice arbeitet und Reisen wieder möglich ist. Im Anschluss an den formellen Teil der Mitgliederversammlung folgten zwei weitere interessante Fachvorträge zum Thema Salmonellen in Geflügelbeständen und ein Erfahrungsbericht zur mobilen Geflügelschlachtung.

„Salmonellen positiver Geflügelbestand – was ist zu tun?“

Den Einstieg zum Thema Salmonellen beim Geflügel machte Volker Burghardt, der beim Landesamt für Verbraucherschutz im Amtstierärztlichen Dienst für den Fachbereich Tiergesundheit tätig ist. Mit seinem Vortrag „Salmonellen positiver Geflügelbestand – was ist zu tun?“ konnten viele Fragen der Zuhörer/innen geklärt werden. So stellte er klar, dass der Halter bzw. die Halterin schon bei einem ersten Verdacht auf einen Salmonellen positiven Geflügelbestand reagieren muss. Es gilt direkt Ursachenermittlung mit dem bestandsbetreuenden Tierarzt oder der Tierärztin zu betreiben und die auferlegten Sperrmaßnahmen, sowohl für die Hühner als auch für die Eier, einzuhalten. Zudem muss eine amtliche Bestätigungsuntersuchung eingeleitet werden. Diese ersten Maßnahmen können durch eine negative amtliche Untersuchung direkt wieder aufgehoben werden. Fällt die amtliche Untersuchung jedoch positiv aus, bleiben die Maßnahmen bestehen und werden erst wieder aufgehoben, wenn die Salmonelleninfektion im Geflügelstall als erloschen gilt. Voraussetzung dafür ist, dass alle gesperrten Hühner und Eier den Betrieb verlassen haben und eine erfolgreiche Schadnagerbekämpfung durchgeführt wurde. Außerdem muss eine Reinigung und Desinfektion der Stallungen abgeschlossen sein und deren Erfolg durch eine Tupfer- oder Abklatschprobe bestätigt werden. Zum Schluss ging Herr Burghardt noch auf mögliche Änderungen bezüglich der Regelungen zum Umgang mit einem positiven Salmonellenbefund ein. Eine mögliche Änderung ist, dass ein erstes positives Eigenergebnis nicht mehr als Verdacht gewertet wird, sondern schon als Infektion und somit nicht mehr die amtliche Untersuchung die ausschlaggebende Untersuchung ist.

Im Anschluss gelang es Dr. Christian Halm, Fachanwalt für Agrarrecht, Versicherungsrecht und Verwaltungsrecht, Juristendeutsch für jeden verständlich zu machen. Dafür ging er auf verschiedene Rechtsprechungen aus Deutschland in Bezug auf Salmonellen positive Bestände ein und erklärte kurzweilig und ansprechend, was diese im Einzelnen für erwerbsmäßige Geflügelhalter/innen bedeuten.

Ein Jahr Geflügelschlachtmobil

Den Abschluss der Vortragsreihe machte Frederik Zeller vom Maschinenring Saarland e.V. mit der Vorstellung eines Geflügelschlachtmobils. Dieses wurde vom Maschinenring Saarland mit Förderung durch das Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz des Saarlandes angeschafft, um kleinstrukturierten Betrieben eine Schlachtung mit mehr Tierwohl und Regionalität und höherer Qualität zu ermöglichen.

Geschlachtet werden können alle Geflügelarten, wie z.B. Legehennen, Masthähnchen, Enten, mittelschwere Puten und Gänse. Das Geflügelschlachtmobil steht zur Miete zur Verfügung, wobei sachkundiges Personal immer mitbeauftragt wird. Für den Schlachtprozess werden mindestens drei Personen benötigt, besser sind jedoch mehr. Die erste Person ist für das Bestücken des Schlachtmobils mit lebenden Tieren zuständig. Die zweite Person übernimmt die Arbeiten rund um die Schlachtung, sprich vom fachgerechten Betäuben und Töten bis hin zum Rupfen des Geflügels. Durch eine Reiche wird das gerupfte Geflügel dann zur Zerlegung an eine dritte Person weiter gereicht. In diesem Verfahren ist es dann möglich, bei einem guten und erfahrenen Team bis zu 300 Tiere pro Tag zu schlachten.

Bezüglich der formellen und der technischen Voraussetzung zum Einsatz des Geflügelschlachtmobils ist es sinnvoll, sich bei Interesse an den Maschinenring Saarland e.V. zu wenden. Dieser bespricht im Voraus alles genauestens mit dem Kunden, um einen reibungslosen Ablauf am Tag der Schlachtung sicherzustellen.

Am Ende seines Vortrags zum Geflügelschlachtmobil teilt Herr Zeller noch seine persönlichen Erfahrungen mit den Zuhörer/innen. Seiner Aussage nach sind die „Kinderkrankheiten“ des Schlachtmobiles mittlerweile behoben und der technische Ablauf kann reibungslos vonstattengehen. Er empfiehlt außerdem am Schlachttag ein paar Leute mehr mit einzuplanen, denn aus seinen Erfahrungen ist es immer ein anstrengender und zeitintensiver Tag. Problematisch sieht er die personelle Situation beim Maschinenring. Es werden weiterhin Mitarbeiter gesucht, die dazu bereit sind, Arbeiten rund um den Schlachtprozess zu übernehmen.

Von Seiten der Landwirte, die auf der Mitgliederversammlung anwesend waren, wurde auf die hohen Schlachtkosten hingewiesen, die über den Verkauf der geschlachteten Hähnchen nur schwer zu decken sind. Aus diesem Grund wünschen sie sich eine Möglichkeit die Kosten zu senken.

Rückblickend auf die Veranstaltungen im Schmelzer Brauhaus kann man sagen, dass es ein sehr informativer Tag für alle Anwesenden war. In einer Sache waren sich am Ende des Tages wohl alle einig: die Biosicherheit in der Geflügelhaltung ist die Grundlage für einen wirtschaftlich gesunden Betrieb.

Maria Schoenen
DLR Eifel