

## **PRESSE-INFORMATION**

### **EGO-Schlachthof setzt sich für Tierschutz ein**

**Die Erzeugergemeinschaft Osnabrück (EGO) schlachtet nach handwerklicher Tradition – Ruhe und ein sorgsamer Umgang mit den Tieren sind die obersten Gebote – EGO arbeitet zukünftig enger mit der Expertin Frigga Wirths von der Akademie für Tierschutz zusammen**

**Georgsmarienhütte, 08. April 2010. Der Tierschutz steht im Schlachthof der Erzeugergemeinschaft Osnabrück an erster Stelle. Hier werden in der Stunde nur bis zu 160 Schweine geschlachtet. Damit liegt der Betrieb mit Absicht deutlich unter den Schlachtzahlen industrieller Großerzeuger. Im gesamten Schlachtbereich herrschen Ruhe und ein sorgsamer Umgang mit den Tieren. Aber nicht nur im Schlachthof, sondern auch bei den davor liegenden Prozessen wird das Wohl der Tiere streng überwacht: Alle Schritte von der Futtermittel-Beschaffung, der Ferkelaufzucht über den Transport in den Schlachthof bis zur Belieferung der Fachgeschäfte liegen in den Händen der Erzeugergemeinschaft.**

Der EGO-Schlachthof in Georgsmarienhütte bei Osnabrück ist mit typischen industriellen Betrieben kaum vergleichbar. Während hier maximal 160 Tiere pro Stunde geschlachtet werden, sind es in großen Betrieben bis zu 800. Beim Ausladen und Zutreiben in die Wartebuchten achten die EGO-Mitarbeiter darauf, dass keine Hektik aufkommt. Im Gegensatz zur gängigen Betäubung von Schweinegruppen durch CO<sub>2</sub>-Gas setzt die EGO auf eine gezielte Elektro-Betäubung jedes einzelnen Tieres. Diese Art der Betäubung ist im Gegensatz zum CO<sub>2</sub> sofort wirksam. Das im Rahmen eines Forschungs- und Entwicklungsvorhabens konzipierte System ist erheblich zeitaufwändiger und daher im Rahmen industrieller Schlachtung nicht durchführbar. Rudolf Festag, Geschäftsführer der EGO, erklärt: „Aufgrund unseres Ablaufes und

der räumlichen Gegebenheiten ist es nach menschlichem Ermessen auszuschießen, dass in unserem Schlachthof Tiere ohne wirkungsvolle Betäubung in die Ausschachtung gelangen.“

Zusätzlich zu den strengen internen und externen Kontrollen des Schlachthofes hatte die EGO im vergangenen Jahr die Tierschutz-Expertin Frigga Wirths, Tierärztin und Fachreferentin beim Deutschen Tierschutzbund e.V., zu einer Besichtigung eingeladen und um ihre Meinung gebeten. „Ich war sehr überrascht, dass mal ein Schlachthof von sich aus auf uns Tierschützer zukommt“, erinnert sich Wirths. Als positiv hebt sie die Zuführung der Tiere, den Wartebereich und die lückenlose Dokumentation aller Prozesse hervor. Die EGO plant einen Ausbau ihres Schlachtbetriebes und will hierfür eng mit der Expertin zusammenarbeiten: „Unser handwerkliches Schlachtverfahren wollen wir beim Ausbau weiter verbessern. Daher schätzen wir Frau Wirths Hinweise, beispielsweise zu noch schonenderen und sicheren Betäubungsarten“, erklärt Festag.

Bereits seit über 40 Jahren setzt die EGO auf ein „geschlossenes System“ in der Erzeugung ihres Qualitätsfleisches unter der Marke „Eichenhof“. Dabei liegen alle Schritte von der Futtermittelbeschaffung bis zur Belieferung der Fleischerei-Fachgeschäfte in den Händen der Gemeinschaft, die von rund 200 bäuerlichen Betrieben im Osnabrücker Land getragen wird. Ihre Mastschweine liefern sie ausschließlich an den eigenen EGO-Schlachthof in Georgsmarienhütte. Die Strecke zwischen den EGO Betrieben und dem eigenen Schlachtbetrieb liegt im Durchschnitt unter 40 Kilometern, um auch hier unnötigen Stress der Tiere zu vermeiden.

Auf Wunsch erhalten Sie diesen Text auch per E-Mail oder in unserer Pressestelle im Internet unter <http://www.prvhh.de>.

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten an:  
Public Relations v. Hoyningen-Huene  
Heimhuder Straße 79, 20148 Hamburg  
Redaktionskontakt: Angela Sauerland, Tel. 040/41 62 08-21, [ans@prvhh.de](mailto:ans@prvhh.de)