



Die Seite der Schweizer Geflügelproduzenten

Neue Mindestabstände von Tierhaltungsanlagen

An einer Sitzung an der ETH Zürich wurde der Entwurf zur Neuregelung der Mindestabstände von Tierhaltungsanlagen zu Wohn- und Gewerbeanlagen vorgestellt. Er soll den revidierten FAT-Bericht 476 aus dem Jahr 2003 ablösen.

Der Entwurf sieht vor, die Mindestabstände weiter zu erhöhen. Wie in einigen Kantonen heute schon üblich, soll zudem die Messungen vom äussersten Punkt der Anlage erfolgen und nicht wie bisher von der Mitte. Dabei werden alle emittierenden Flächen (z.B. Auslauflächen, Futtersilos, Hofdüngerlager usw.) berücksichtigt. Weiter soll in der Landwirtschaftszone der Mindestabstand nicht mehr halbiert, sondern lediglich um 50 m verkürzt werden können. Und schliesslich soll bei jedem Neubau eine Standortbewertung bezüglich der Geruchausbreitung erforderlich sein. Insbesondere bei Hanglage bedeutet dies eine aufwändige (und teure!) Einzelabklärung.

Nach diesen neuen Vorgaben ergäbe das bei einem Mindestabstand von 200 m, gemessen am äusseren Ende eines 60 m langen Stalles, einen Durchmesser von 460 m. Nach bisherigen Normen wären es 350 m (175 m Mindestabstand, gemessen von der Stallmitte aus). Dies bedeutet eine markante Vergrösserung des Mindestabstandes, der zudem in der Landwirtschaftszone nicht mehr halbiert werden kann.

Natürlich kann und muss über diesen

Entwurf noch diskutiert werden. Zum Beispiel wurden bis heute für Schweizer Geflügelmastställe mit Wintergarten und einer Belegung von 30 kg/m² noch keine genauen Zahlen zur Geruchsemission erhoben. Auch wird nicht berücksichtigt, dass sich abzüglich der Leerzeiten und der Kükenphase pro Jahr nur etwa 80 Tage Vollausslastung des Stalles mit allfälliger Geruchsbelastung ergeben.

Nach den neuen Vorgaben hätte mein eigener Stall nie am Standort, an dem er nun seit 28 Jahren steht und in dieser Zeit sogar vergrössert wurde, gebaut werden können. Trotzdem habe ich in all der Zeit keine einzige Reklamation wegen Geruchsemissionen erhalten.

In der Tierhaltung gibt es nun mal Gerüche – darüber sollte man sich im Klaren sein, wenn man auf dem Land lebt. Aber offenbar sind die Menschen heute «empfindlicher» oder weniger tolerant geworden, so dass sie sich rascher gestört fühlen. Man kennt das ja auch von den Kirchen- und Kuhglocken...

Mit noch strengeren Auflagen beim Bau wird es in Zukunft noch schwieriger werden, neue Geflügelställe zu errichten, die aufgrund der steigenden Nachfrage benötigt werden. Zwar möchten immer mehr Menschen gerne Poulet essen, aber riechen will man sie nicht... Ein Widerspruch, mit dem wir offenbar vermehrt leben müssen.

Robert Raval, Präsident

Campylobacter-Überwachung

Seit 2014 werden Geflügelherden alle zwei Jahre auf Campylobacter untersucht. 2015 lagen daher keine Daten vor. 2016 wurde die Probenahme am Schlachthof wieder aufgenommen. Der Anteil Campylobacter-positiver Herden ist saisonal unterschiedlich und variiert stark während des Verlaufs innerhalb eines Jahres (siehe Grafik). 2016 war der Anteil Campylobacter-positiver Herden im Januar vergleichsweise hoch, im Februar und April eher tief. Insgesamt waren von Januar bis Juni 2016 rund 26% der Herden Campylobacter-positiv. Das liegt im Mittel der Halbjahresauswertungen (2014: 24%; 2013: 28%). Wie in den Vorjahren ist zu erwarten, dass der Anteil positiver Herden auch in den Sommermonaten 2016 stark angestiegen ist.

Die Campylobacteriose-Fallzahlen beim Menschen sind ungebrochen hoch (siehe Seite 4). Da Geflügel als Ansteckungsquelle für den Menschen eine besondere Rolle spielt, müssen sämtliche bekannten Vorkehrungen zur Reduktion des Campylobacter-Risikos entlang der ganzen Lebensmittelkette getroffen werden. Durch Einhaltung der guten Hygienepraxis (GHP) bei der Mast (siehe auch Plakat unter www.aviforum.ch > Download-Infos > Gesundheit/Hygiene), tragen Sie als Produzent dazu bei, dass Geflügelherden so unbelastet wie möglich im Schlachthof eintreffen.

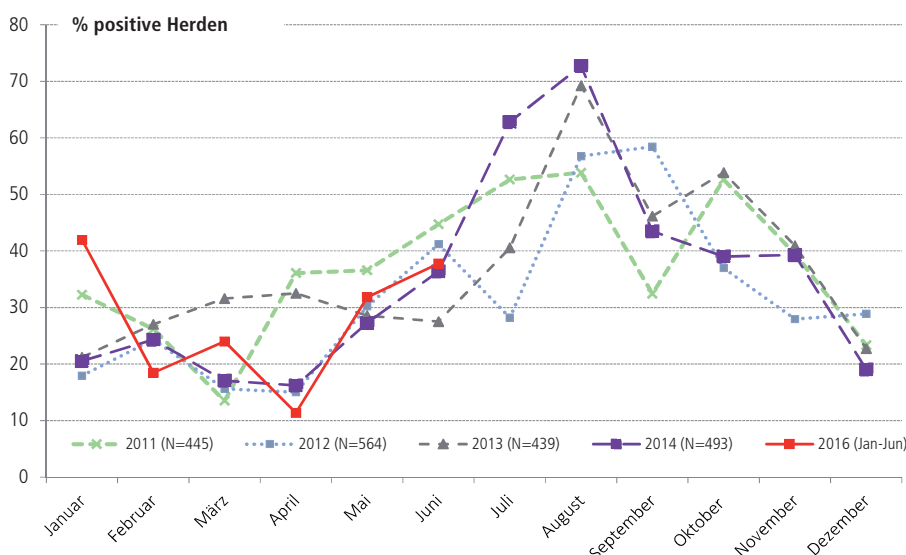
Weitersagen: Um als Konsument Campylobacteriosefälle zu vermeiden, sollten vier wichtige Küchenhygieneregeln im Umgang mit frischem Fleisch eingehalten werden: richtig kühlen, waschen, trennen, erhitzen (siehe www.sichergeniessen.ch).

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)

← **Grafik:** Anteil Campylobacter-positiver Mastpouletherden 2011 – 2014, 2016 (bis 30.06.) (N = Anzahl Herden)

Antibiotikaresistente Keime von Indien-Reisen

Was bei uns in der Branche schon länger bekannt ist, wurde in einer neuen Untersuchung der Uni Bern bestätigt. Reisende nach Indien nehmen sehr häufig gegen Antibiotika resistente Keime mit nach Hau-



se. Nach ihrer Rückkehr aus Indien litten 39% der untersuchten Personen an Reise-Durchfall und zusätzlichen Symptomen. Antibiotika wurden keine eingenommen. Für die Forschenden überraschend war die hohe Rate entdeckter multiresistenter Darmbakterien: 76% der Reisenden kehrten mit Super-Keimen zurück. 11% davon trugen Stämme in sich, die gegen Colistin, resistent waren. Einer dieser Stämme besass auch ein Gen, welches die Colistin-Resistenz in anderen Darmbakterien in Mensch und Tier fördern und ausbreiten kann. Colistin ist das einzige Antibiotikum, das derzeit gegen multiresistente Bakterien eingesetzt werden kann.

Für uns Geflügelproduzenten ist es wichtig, dass auch solche Studien in die Strategie Antibiotikaresistenzen (StAR) des Bundes einfließen, so dass alle Quellen resistenter Keime berücksichtigt und die Bevölkerung entsprechend informiert wird.

Corinne Gygax, Geschäftsstelle SGP

Micarna am ESAF mit grösstem Pouletschmaus der Welt

Am Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest (ESAF) in Estavayer fand der grösste Pouletschmaus der Welt statt. Mit dem Optigal-Königsgrill – mit 21 Meter Länge und rund 3 Meter Höhe die grösste Poulet-Grillanlage der Welt – hatte sich die Micarna-Gruppe am ESAF das Ziel gesetzt, einen neuen Rekord für das Guinness-Buch aufzustellen. Innerhalb eines Tages sollten mehr als 1,8 Tonnen Pouletfleisch, umgerechnet rund 5'000 Tellerportionen, zubereitet und den ESAF-Besuchern als Mittagsmahlzeit angeboten werden.

Bereits am Samstagnachmittag wurde der Zielwert von 1,8 Tonnen Pouletfleisch

erreicht. Wie viele Pouletportionen faktisch zubereitet wurden und ob damit ganz offiziell der internationale Weltrekord aus dem Jahr 2014 in Russland gebrochen wurde, müssen die Verantwortlichen von «Guinness World Records Official» noch bestätigen. Bei der produzierten Menge könne aber davon ausgegangen wer-

den, so Lukas Aeberhard, Leiter Eventmanagement der Micarna-Gruppe.

Alle Poulets, die den ESAF-Besuchern angeboten wurden, waren waschechte Optigal-Poulets aus der Region Fribourg und stammten aus besonders tierfreundlicher Haltung.

Quelle: Micarna ■



Bild: Mit dem 21 m langen und rund 3 m hohen Optigal-Königsgrill hat die Micarna am ESAF in Estavayer den grössten Pouletschmaus der Welt veranstaltet. Der Grill, der mit maximal 1'100 Poulets bestückt werden kann, wurde schon frühmorgens mit Kohle gefüllt und aufgeheizt. (Bild: Micarna).