

Schlachten am Hof

Gewerberechtliche Aspekte zur Schlachtung und Verarbeitung von Tieren. Eine Zusammenfassung der Landwirtschaftskammer Tirol



Schlachten eigener Tiere im eigenen Schlachtraum

Fische, Fleisch von sämtlichen landwirtschaftlichen Nutztieren und Wild (auch gerupft, abgezogen, geschuppt, im Ganzen, halbiert, bei Rindern auch gefünfelt) sind Urprodukte im Sinne der Urprodukteverordnung BGBl. II Nr. 410/2008. Von den Schlachttierkörpern können auch die zum menschlichen Genuss nicht verwendbaren Teile entfernt werden. Die in diesem Zusammenhang stehenden Tätigkeiten wie das Schlachten, Ausschroten usw. der Schlachttiere gelten als Urproduktion und sind damit für den Landwirt vom Anwendungsbereich der

Gewerbeordnung ausgenommen.

Die über die zur Herstellung von Urprodukten hinausgehenden Tätigkeiten wie das Filetieren oder Portionieren fallen in den Anwendungsbereich des Be- und Verarbeitungsnebgewerbes. Dieses Nebengewerbe beinhaltet die Verarbeitung und Bearbeitung überwiegend des eigenen Naturproduktes unter der Voraussetzung, dass der Charakter des jeweiligen Betriebes als land- und forstwirtschaftlicher Betrieb gewahrt bleibt und ist ebenfalls vom Anwendungsbereich der Gewerbeordnung ausgenommen.

Schlachtungen für andere Landwirte

Wenn ein Schlachtraum von einem Landwirt auf eigene Kosten errichtet wird und er Schlachtungen, Zerteilungen usw. für andere Bauern durchführt, kann es sich um ein Dienstleistungsnebgewerbe der Land- und Forstwirtschaft i.S.d. § 2 Abs. 4 Z 4 GewO handeln. Es ist Landwirten gestattet, "Dienstleistungen mit land- und forstwirtschaftlichen Betriebsmitteln der Urproduktion, die im eigenen Betrieb verwendet werden, für andere land- und forstwirtschaftliche Betriebe in demselben oder einem angrenzenden Verwaltungsbezirk ...", zu erbringen ("Nachbarschaftshilfe").

Beispiel:

Bauer A kann somit in seinem Schlachtraum ohne Gewerbeberechtigung für seinen Nachbarn B innerhalb der Grenzen des Nebengewerbes Tiere schlachten. Für Landwirt B bleibt das durch A geschlachtete Schlachttier sein Urprodukt.

Für das Vorliegen eines landwirtschaftlichen Dienstleistungsnebgewerbes ist selbstverständlich auch erforderlich, dass die allgemeinen Begriffsmerkmale der landwirtschaftlichen Nebengewerbe, nämlich die organisatorisch eng verbundene Erscheinungsform mit der land- und forstwirtschaftlichen Haupttätigkeit und die wirtschaftliche

Unterordnung zur Landwirtschaft erfüllt sind. Dazu hat das Landesverwaltungsgericht Tirol kürzlich entschieden, dass "der Betrieb einer Schlachtstelle als Nebengewerbe der Land- und Forstwirtschaft gilt, solange wertmäßig mehr als 50% der Schlachttiere aus dem Betrieb des Landwirtes stammen und die Lohnschlachtungen wertmäßig unter 50% der Schlachtungen liegen." Die Weiterverarbeitung, beispielsweise zu Würsten oder Speck sowie die Vermarktung kann aber nicht mehr durch Landwirt A, sondern muss durch Landwirt B selbst oder einen befugten Gewerbeberechtigten erfolgen.

Vermietung des Schlachtraumes

Für den Fall, dass der Eigentümer des Schlachtraumes nur den Raum anderen Landwirten (mietweise) zur Verfügung stellt, handelt es sich um bloße Raumvermietung, was keine gewerberechtliche Tätigkeit ist. Wenn neben dem Raum auch andere land- und forstwirtschaftliche Betriebsmittel der Urproduktion (z.B. Schussgerät, Säge etc.) vermietet werden, ist diese Tätigkeit in das Nebengewerbe der Land- und Forstwirtschaft gemäß § 2 Abs. 4 Z 7 GewO einzustufen. Dieses beinhaltet "das Vermieten von land- und forstwirtschaftlichen Betriebsmitteln, die im eigenen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb verwendet werden, an andere land- und forstwirtschaftliche Betriebe in demselben oder in einem angrenzenden Verwaltungsbezirk". Auch hier gilt das Kriterium der Unterordnung.

Gemeinsamer Schlachtraum

Es besteht auch die Möglichkeit, dass sich mehrere Bauern zusammenschließen (zum Beispiel zu einer Gesellschaft nach bürgerlichem Recht) und gemeinsam einen Schlachtraum auf gemeinsame Rechnung errichten und betreiben. Für den Fall, dass jeder beteiligte Landwirt seine eigenen Tiere schlachtet, zerteilt, weiterverarbeitet und verkauft, ist keine Gewerbeberechtigung notwendig. Werden die Tiere jedoch gemeinsam geschlachtet und verarbeitet, ist ein

Metzgergewerbe erforderlich.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at