

FROM STABLE



TO TABLE

M. Fürll

Veterinärmedizinisch-
historische Sammlung Leipzig

FROM STABLE TO TABLE



Mittelalter ?



Im **Mittelalter** bis in die **frühe Neuzeit**

erfolgte der Verkauf von Fleisch auf den

Fleischbänken

und unterlag den

Fleischer- und Knochenhauerordnungen

bzw. den **Fleisch- und Metzgerordnungen**

der Städte und Gemeinden.

Damit wurde der Fleischhandel
zu einem ehrbaren, durch die
Obrigkeit kontrollierten Gewerbe.



Die Kontrolle oblag auserwählten Personen:

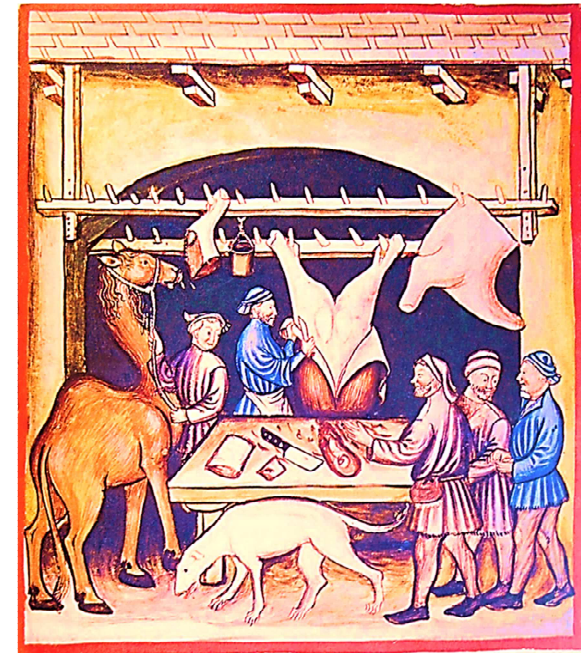
Fleischschätzer oder **Fleischbeschauer**.

“Schauen und Schätzen war identisch oder gehörte doch zusammen” (Fröhner 1927).

Nach dem „Grammatisch-kritischen Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart“ war der **Fleischschätzer**

“eine obrigkeitliche Person, welche das von den Fleischern auf den Markt gebrachte geschlachtete Fleisch zu besichtigen und zu schätzen hatte”.

Die Fleischschätzer bzw. Fleischbeschauer hatten vor der Übernahme des Amtes in den einzelnen Städten einen **Eid** zu leisten.



Eid der Fleischbeschauer von Zeitz im 15. Jh.

„Wir schweren dem rathe gemeiner stad, unserm verordnetem ampt getraw und gehorsam zu sein, **das fleisch wochlich mit fleiß zu besichtigen** und zu schätzen, wy itzlichs nach seiner gute sol gegeben werden, auch fleißig aufachtung zu geben, das



nicht fininig odder ander unkauffwirdig fleisch bey und beneben dem andern äne sonderliche zeichen vermischet adder verkaufft werde.“

Die **Fleischbeschau** befasste sich im Mittelalter vor allem mit der **Marktfähigkeit** des Fleisches.

Dabei werden an den Fleischbänken „**bankwürdiges**“ und „**nicht bankwürdiges**“ Fleisch unterschieden.

Nach EDELMANN (1897) wurde bis etwa zur Mitte des 18. Jh.s „allgemein jedes von **kranken** Schlachtieren stammende Fleisch als nachtheilig, für die menschliche Gesundheit angesehen und durfte daher nirgends verkauft werden“.

Unklare Festlegungen in den Fleisch- und Metzgerordnungen verführten die Fleischer und Metzger zu **Betrügereien**, welche insbesondere die „**Handels- und Verkaufskultur**“ betreffen.

Bekannte Krankheiten und Umgang mit ihnen 1821

Rindvieh- pest	Rinderpest, Viehpest, Löserdürre, Hornviehseuche, gemeine Viehseuche	-
Milzbrand	Milzseuche, Milzweh, Sumpffieber, Sommerseuche	-
Hundswuth	Wasserscheu	-
Wurmfieber	Wurmkrankheiten: Faul-, Nerven- und Schleimfieber	<u>±</u>
Lungen- schwind- sucht	<ul style="list-style-type: none"> • Schleimige Lungensucht, Schleimlungenschwindsucht • Eiterige Lungensucht, eiternde Lungensucht, geschwürige Lungensucht • Knotige Lungensucht, trockne Lungenschwindsucht 	<u>±</u>
<p>Bleigifte, Gemeiner Taxus , Mutterkorn, Wolfskirsche, Fingerhut, Gefleckter Schirling, Wüterich, Oleander</p>		

Wurmfieber und Wurmkrankheiten

§ 188 – 205 Eingeweidewürmer, welche wir bey dem Rindvieh antreffen.

Vom Genuß des Fleisches von Thieren, welche an Wurmfieber gelitten haben.

War das Wurmfieber noch im Entstehen, war dabey der Körper noch nicht zu sehr verörtert, und die Säfte verdorben, so kann das Fleisch ohne Anstand von Menschen genossen werden.

Ist es aber zu einem hohen Grad gestiegen, zeigt die Oeffnung solche Veränderungen nebst den Würmern, wie sie beym Faul-, Nerven- und Schleimfieber gefunden werden, so wird mit dem Genuß des Fleisches so verfahren, wie

§. 173 (Faulfieber: nicht zum Genuß für Menschen geeignet),

§. 177 (Nervenfieber: bei hohem Grad kein Genuß für Menschen),

§. 187 (Schleimfieber: bei hohem Grad kein Genuß für Menschen)

gesagt worden ist.

Lungenschwindsucht (*Phthisis pulmonalis*)

- 1) *Schleimige Lungensucht, Schleimlungenschwindsucht*
- 2) *Eiterige Lungensucht, eiternde Lungensucht, geschwürige Lungensucht*
- 3) *Knotige Lungensucht, trockne Lungenschwindsucht*

Genuß des Fleisches.

“Bei der schleimigen Lungensucht kann und darf das Fleisch ec. ohne Anstand als Nahrung genossen werden, so lange das Kranke nicht in einem sehr hohen Grad abgemagert, das Fleisch noch nicht schlaff und blaß ist, und wenn das Uebel in der Lunge noch keine bedeutenden Desorganisationen verursacht hat; ...“.

*“Bei der **eiterigen Lungensucht** ist der Genuß des Fleisches so lange für Menschen zuzulassen, als der Eiter gutartig und eingeschlossen ist, und wo die Abmagerung noch keine großen Fortschritte gemacht hat, und wo das Fleisch noch eine belebte Farbe besitzt; ...“.*

*„Wenn bey der **knotigen Lungensucht** noch keine zu starke Abmagerung, keine Entzündung und Eiterung in dem Umfang der Knoten, keine zu beträchtlichen Desorganisationen und Verderbniße vorhanden sind, so kann das Fleisch ec. von Menschen ohne Nachtheil gespeist werden. ...“.*

„Fleischer oder Metzger betrügen“

der Schrift von HOENN (1743)

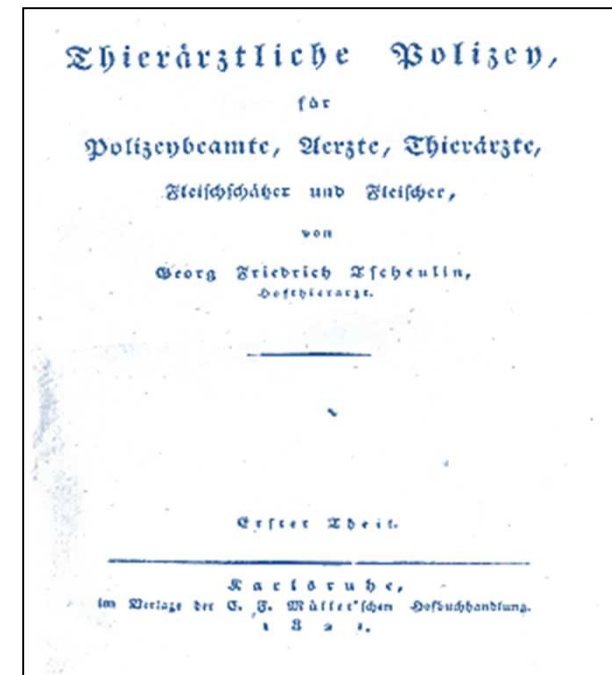
„D. George Paul Hönns, F. S. G. Raths und
Amtsmanns in Coburg,

Kurtzeingerichtetes **Betrugs-Lexikon**,
Worinnen die meisten Betrügereyen in allen
Ständen, Nebst denen darwider mehrentheils
dienenden guten Mitteln entdeckt werden“

und

TSCHEULIN (1821)

„**Thierärztliche Polizey für Poli-
zeybeamte, Aerzte, Thierärzte,
Fleischschätzer und Fleischer**“.



Betrügereien

- beim **Einkauf** der Schlachttiere
- beim **Verkauf** des Fleisches
- durch **Bestechung** der Fleischschätzer
- durch Veränderung des **Aussehen** des Fleisches
- beim **Wiegen** des
Fleisches
- beim Einhalten der
Rezeptur der Wurst



Betrügereien beim Einkauf der Schlachttiere

*Wenn sie **krankes** und **feinnes** Vieh schlachten, und vor **gesundes** Fleisch verkaufen.*

*Wenn sie mit den Schäfern einhalten, und solchen **magere** Schöpfe vor **fette** geben, und als so diese zum **Betrug** ihrer Herren veranlassen.*



Betrügereien durch Veränderung des Aussehen des Fleisches

*Wenn sie dem Fleisch ein äusserlich Ansehen zu machen, dasselbe
aufblasen, erheben, mit Blut färben, streichen, und dergleichen
betrügerliche Dinge mehr thun.*



Betrügereien beim Wiegen des Fleisches

Wenn sie ihren Kunden das beste allezeit geben, einen andern Armen aber, der es doch auch bezahlt, das schlimmste in die Wage werfen.

*Wenn sie mit dem **Daumen der Wage den Ausschlag geben, und hernach das Fleisch gleich, ehe noch die Wage überschlägt, wieder heraus thun, damit man meynen soll, man habe einen grossen Ausschlag bekommen.***

*Wenn sie ihre Gewichte öfterer als den Fleisch-Stock abscheuren lassen, damit jene **nach und nach desto leichter werden**, mithin weniger wägen mögen.*



Mittel zur Verhinderung der Betrügereien

Gewissenhafte Personen zu **Fleisch Schätzern**, welche mit dem Fleischer-Handwerk in keiner Verwandtschaft stehen, zu ernennen, und sowol eine besondere Fleischer-Ordnung als auch Fleisch-Taxa in der Banck öffentlich aufzuhängen.

Die Verbrecher derselben **gebührend zu strafen** oder wol gar nach Befinden des Verbrechens **aus dem Handwerck zu stossen**.

Die **Zulagen gänzlich abzuschaffen**, und davor lieber das Fleisch einen Pfennig theurer zu schätzen, wobey jedoch den Metzgern, die Füsse, Gelünge und Kaldaunen, besonders in billigem Preiß zu verkauffen, unverwehrt bliebe,

und

die mit Rind- und anderm Fleisch untermengte Blut und Brat-Würste zu **confisciren**, und **unter die Armen** zu vertheilen.



An den Tierarzneischulen erfolgte Unterricht in Fleischbeschau

- **1870/71 München.**
- **1877 Stuttgart,**
- **1883 Berlin,**
- **1885 Dresden**
- **1889 Hannover.**

Damit ging die Fleischbeschau in die Hände der Tierärzte über.

In Dresden ab 1879 **“Kurse für mikroskopische Fleischbeschau”**,

1886 **Praktischer Kurs der Veterinärpolizei und Fleischbeschau**,

1892 wurde der **Lehrstuhl für Fleischbeschau** mit Prof. EDELMANN als Direktor errichtet.

Die Unterrichtskurse in der praktischen Fleischbeschau erfolgten am Dresdener Schlachthof.

Nach der **„Prüfungsordnung für Tierärzte“** von 1912 erfolgt erstmals eine **„Prüfung in der Fleischbeschau und sonstigen Kunde der vom Tier stammenden Lebensmittel“**.



FROM STABLE TO TABLE



Ullrich et al. (2018):
“Ein hohes Tierwohl und eine gute
Tierhygienekennzahl korrespon-
dieren mit einem geringeren
Antibiotikaeinsatz”

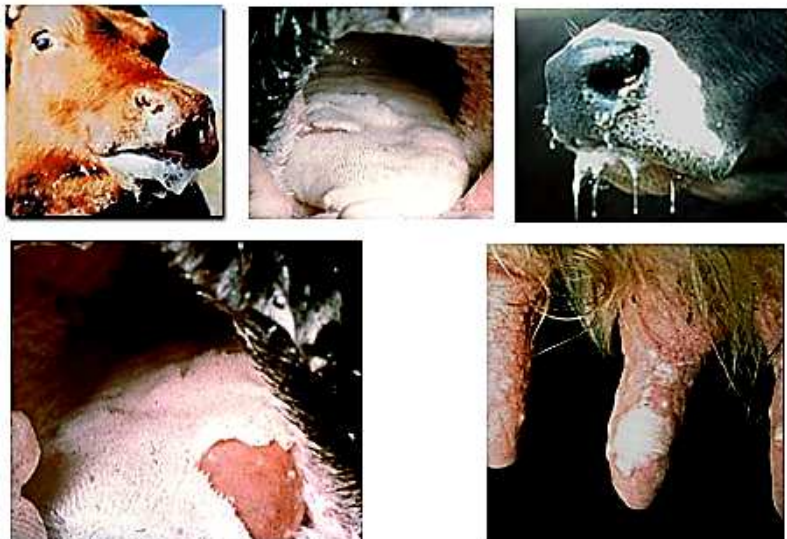


Organe für die Lebensmittelsicherheit

- Bundesinstitut für Risikobewertung
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
- Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
- Bundesministerium für Justiz und für Verbraucherschutz
- **Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt**



FROM STABLE TO TABLE



Anzeigepflichtige Tierseuchen - Klautiere

Afrikanische Schweinepest	Schweine
<u>Ansteckende Schweinelähmung</u>	Schweine
<u>Blauzungenkrankheit</u>	Wiederkäuer
<u>BHV-1-Infektion (IBR-IPV)</u>	Rinder
<u>Bovine Virusdiarrhoe</u>	Rinder
Brucellose	Rinder
<u>Brucellose der Schafe und Ziegen</u>	Schafe, Ziegen
<u>Brucellose der Schweine</u>	Schweine
<u>Enzootische Leukose der Rinder</u>	Rinder, Büffel
<u>Lumpy-skin-Krankheit</u>	Wiederkäuer
<u>Lungenseuche der Rinder</u>	Rinder
Maul- und Klaueneseuche	<u>Paarhufer</u>
Milzbrand	viele
<u>Pest der kleinen Wiederkäuer</u>	Schafe, Ziegen
<u>Pockenseuche der Schafe und Ziegen</u>	Schafe, Ziegen
<u>Rauschbrand</u>	Wiederkäuer
<u>Rifttalfeiber</u>	Wiederkäuer
Salmonellose	Rinder
Schweinepest	Rinder
<u>Schweinepest</u>	Schweine
<u>Stomatitis vesicularis</u>	<u>Huftiere</u>
Tollwut	viele
<u>Transmissible spongiforme Encephalopathien</u>	viele
<u>Trichinellose</u>	Schweine
<u>Trichomonadenseuche</u>	Rinder
Tuberkulose	Rinder
<u>Vesikuläre Schweinekrankheit</u>	Schweine
<u>Vibrionenseuche</u>	Rinder

FROM STABLE TO TABLE



Lippengrind

Meldepflichtige Tierseuchen - Klauentiere

Tierseuche	Tierart
Borna-Krankheit	Pferde, <u>Schafe</u>
Bosartiges Katarrhalfieber	Rinder
<u>Brucella-ovis-Infektion</u>	Schafe
<u>Campylobacteriose</u>	viele
Caprine Arthritis-Enzephalitis	Ziegen
<u>Chlamydienabort</u>	Schafe, Ziegen
Chlamydiose	viele
Euterpocken des Rindes	Rinder
Lungenadenomatose	Schafe, Ziegen
<u>Lungenseuche der Ziegen</u>	Ziegen
Maedi	Schafe, Ziegen
Neosporose	Rinder, Hunde
Orf (<u>Ecthyma contagiosum</u>)	Schafe, Ziegen
Paratuberkulose	Wiederkäuer
<u>Q-Fieber</u>	Wiederkäuer
<u>Rhinitis atrophicans</u>	Schweine
<u>Stomatitis papulosa</u>	Rinder
<u>Transmissible Gastroenteritis</u>	Schweine
Visna	Schafe, Ziegen
Wild- und Rinderseuche	Rinder
<u>Yersiniose</u>	viele

Anzeigepflichtige Tierseuchen - Klauentiere

Tierseuche

Tierart

[Afrikanische Schweinepest](#)

Schweine

[Ansteckende Schweinelähmung](#)

Schweine

[Blauzungenkrankheit](#)

Wiederkäuer

[BHV-1-Infektion \(IBR-IPV\)](#)

Rinder

[Bovine Virusdiarrhoe](#)

[Brucellose der Rinder](#)

[Brucellose der Schafe](#)

[Brucellose der Schweine](#)

[Enzootische Leukose](#)

[Lumpy-skin-Krankheit](#)

[Lungenseuche der Rinder](#)

[Maul- und Klauenseuche](#)

[Milzbrand](#)

[Pest der kleinen Wiederkäuer](#)

[Pockenseuche der Schafe](#)

[Rauschbrand](#)

[Rifttalfeiber](#)

[Rinderpest](#)

[Salmonellose der Rinder](#)

[Schweinepest](#)

[Stomatitis vesicularis](#)

[Tollwut](#)

[Transmissible spongiforme Enzephalopathien](#)

viele

[Trichinellose](#)

Schweine

[Trichomonadenseuche](#)

Rinder

[Tuberkulose der Rinder](#)

Rinder

[Vesikuläre Schweinekrankheit](#)

Schweine

[Vibrionenseuche](#)

Rinder

Tierseuchenbekämpfung - Schutzmaßnahmen



Anzeigepflichtige Tierseuchen - Klauentiere

Tierseuche

Tierart

[Afrikanische Schweinepest](#)

Schweine

[Ansteckende Schweinelähmung](#)

Schweine

[Blauzungenkrankheit](#)

Wiederkäuer

[BHV-1-Infektion \(IBR-IPV\)](#)

Rinder

[Bovine Virusdiarrhoe](#)

[Brucellose der Rinder](#)

[Brucellose der Schafe und Ziegen](#)

[Brucellose der Schweine](#)

[Enzootische Leukose der Rinder](#)

[Lumpy-skin-Krankheit](#)

[Lungenseuche der Rinder](#)

[Maul- und Klauenseuche](#)

[Milzbrand](#)

[Pest der kleinen Wiederkäuer](#)

[Pockenseuche der Schafe und Ziegen](#)

[Rauschbrand](#)

[Rifttalfeiber](#)

[Rinderpest](#)

[Salmonellose der Rinder](#)

[Schweinepest](#)

[Stomatitis vesicularis](#)

[Tollwut](#)

[Transmissible spongiforme Encephalopathien](#)

[Trichinellose](#)

[Trichomonadenseuche](#)

[Tuberkulose der Rinder](#)

[Vesikuläre Schweinekrankheit](#)

[Vibrionenseuche](#)

Tierseuchenbekämpfung - Schutzmaßnahmen



viele

viele

Schweine

Rinder

Rinder

Schweine

Rinder

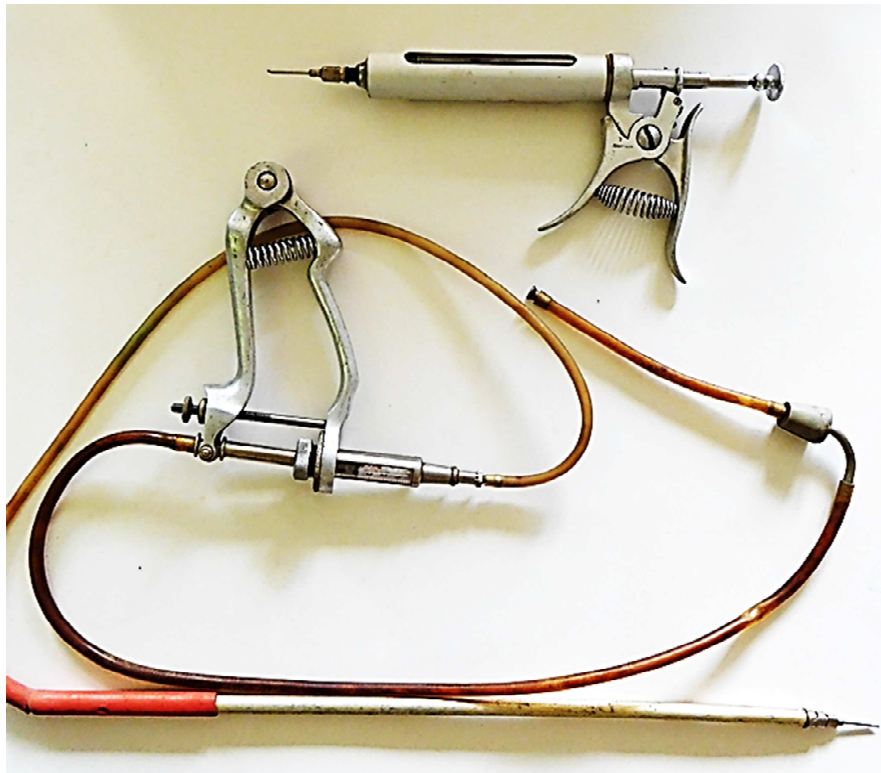
Vaccinierungsplan bei bestimmtem Seuchenstatus

1. LW	Mycoplasmen alle
3. LW	PRRS alle
4. - 5. LW	RA 1 Zuchtläufer (ggf. alle Ferkel)
6. - 7. LW	RA 2 Zuchtläufer (ggf. alle Ferkel)
8./9. LW	APP 1 alle Läufer
10./11. LW	APP 2 alle Läufer
180. LT	Parvo 1 JS
210. LT	Parvo 2 JS
225. LT	PRRS JS
5. Wo. a.p.	Mutterschutz 1 Coli/Clostridien
2. Wo. a.p.	Mutterschutz 2 RA
1. Wo. p.p.	PRRS Abferkelsauen
3. Wo. p.p.	Parvo Abferkelsauen



Tierseuchenbekämpfung - Schutzimpfungen

Masseninjektionsautomat nach Dr. Bühner



Masseninjektor
n. Dr. Graupner



Schlachtprozess



Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt

- **Ziel** der amtlichen Lebensmittelüberwachung ist es, die Bürgerinnen und Bürger vor **gesundheitlichen Gefahren und Täuschungen durch Lebensmittel, kosmetische Mittel, Tabakerzeugnisse und Bedarfsgegenstände zu schützen.**
- Dazu werden die Betriebe und Erzeugnisse durch risikoorientierte und in der Regel unangekündigte Kontrollen und Probennahmen stichprobenartig überprüft.
- Gewerbetreibende sowie Bürgerinnen und Bürger erhalten Auskunft in Fragen der Lebensmittelhygiene und des Verbraucherschutzes. Hierzu zählen unter anderem auch die Bauberatung und saisonal die Pilzberatung
- Des Weiteren ist die Abteilung zuständig für die **Schlacht-**
tier- und Fleischuntersuchung, die amtliche Untersuchung auf Trichinen, sowie die Erteilung von **Ausfuhrgenehmigungen für Lebens-mittel, kosmetische Mittel**

Schlacht- und Fleischschau



FROM STABLE TO TABLE



Guten Appetit!