

## Merkblatt lebende Panzerkrebse in der Gastronomie

Die revidierte [Verordnung des BLV über den Tierschutz beim Schlachten](#) (SR 455.110.2) enthält Vorgaben zur Schlachtung von Fischen und Panzerkrebsen, die auch Gastronomiebetriebe betreffen. Dieses Merkblatt fasst die Vorgaben dieser Verordnung und die Informationen des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) zur fachgerechten Tötung von Panzerkrebsen ([Fachinformation Tierschutz Nr. 16.8](#)) in der Gastronomie zusammen.

### Wie dürfen Panzerkrebse in der Gastronomie gehalten werden?

*Ohne Hälterungsbecken:*

- Werden die Tiere im Wasser angeliefert, müssen sie während dieser Zeit bei kühlen Temperaturen gehalten (bei Hummern max. 10°C) und innert 12 Stunden getötet werden.
- Werden die Tiere nicht im Wasser angeliefert, müssen sie innerhalb von 12 Stunden nach Ankunft im Betrieb getötet, oder in ein Hälterungsbecken umgesetzt werden.
- Der Lebendtransport von Panzerkrebsen auf Eis oder in Eiswasser ist verboten. Weitere Informationen zum Transport von Panzerkrebsen finden sich im Dokument [Fachinformation Tierschutz Nr. 4.4](#).

*Mit Hälterungsbecken:*

- Die Hälterung von Panzerkrebsen für gastronomische Zwecke gilt als gewerbsmässige Wildtierhaltung und ist bewilligungspflichtig.
- Das Bewilligungsgesuch ist beim Veterinärdienst des Kantons einzureichen, in dem die Tiere gehalten werden sollen.
- Die für die Tierbetreuung verantwortliche Person muss eine fachspezifische berufsunabhängige Ausbildung (FBA Aquakultur) absolvieren. Zulässig ist auch, dass eine externe, betriebsfremde Person mit FBA-Qualifikation die Tierhaltung überwacht.
- Weitere Informationen zur Hälterung von Panzerkrebsen finden sich im Dokument [Fachinformation Tierschutz Nr. 4.4](#).

### Wer darf Panzerkrebse töten?

Wer Panzerkrebse tötet, muss fachkundig sein. Das heisst, dass sich diese Person die notwendigen Kenntnisse und die praktische Erfahrung angeeignet hat oder aufgrund ihrer Ausbildung mitbringt. Zudem muss diese Person regelmässig Panzerkrebse mit den erlernten Methoden töten.

### Wie dürfen Panzerkrebse getötet werden?

Panzerkrebse dürfen grundsätzlich nur nach vorgängiger Betäubung getötet werden. Die tiergeschuttkonformen Tötungsmethoden für Panzerkrebse sind:

<b>Tötungsmethode</b>	<b>Für ...</b>
Elektrische Durchströmung	Alle Panzerkrebse
Elektrobetäubung und anschliessend Kochen in siedendem Wasser	Alle Panzerkrebse
Elektrobetäubung und anschliessend Zerstörung der Nervenzentren mit scharfer Klinge	Langschwanzkrebse wie Hummer, Langusten, Flusskrebse

## **Was ist bei der Tötungsmethode der elektrischen Durchströmung zu beachten?**

In der Regel werden Panzerkrebse mit Elektrobetäubungsgeräten nur betäubt. Mit gewissen Geräten ist es jedoch möglich, Panzerkrebse direkt zu töten. Für die Betäubung der Panzerkrebse ist ein dafür vorgesehenes Gerät zu verwenden. Elektrobetäubungsgeräte müssen regelmässig gewartet und auf ihre Funktionstüchtigkeit geprüft werden.

Zur *Stressreduktion* bei den Tieren müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- Das Betäubungsbecken ist mit sauberem und gut mit Sauerstoff gesättigtem Wasser befüllt – je nach Krebsart mit Salz- oder Süsswasser.
- Das Wasser muss möglichst kühl sein, nur so kann eine möglichst hohe Sauerstoffsättigung erreicht werden.
- Werden die Krebse vor der Tötung im Wasser gehalten, darf der Temperaturunterschied zwischen dem Haltebecken und dem Betäubungsbecken nicht mehr als 5 Grad Celsius betragen.
- Bei Salzwasserkrebsen muss das Salzwasser im Betäubungsbecken nach Anleitung des Geräteherstellers angerührt werden und darf eine Konzentration von 0,6 %, d. h. 6 Gramm Salz pro Liter Wasser, nicht unterschreiten. Es muss Meersalz oder reines Natriumchlorid verwendet werden (ohne Anreicherung mit Jod und Fluor).
- Die Tiere müssen unverzüglich (innerhalb von 1 Minute) nach dem Einsetzen in das Betäubungsgerät betäubt und anschliessend getötet werden.

## **Was ist bei der Tötungsmethode mit siedendem Wasser zu beachten?**

Das Tier muss vorgängig elektrisch betäubt werden (siehe vorangehende Informationen). Alle Arten von Panzerkrebsen können nach der Betäubung durch Kochen in siedendem Wasser getötet werden. Das Verhältnis zwischen Tier- und Wasservolumen beträgt mindestens 1:10. Die Krebse sind jeweils einzeln und kopfvoran in das Kochgefäss zu geben.

## **Was ist bei der Tötung durch mechanische Zerstörung der Nervenzentren zu beachten?**

Das Tier muss vorgängig elektrisch betäubt werden. Diese Tötungsmethode ist nur bei Langschwanzkrebsen wie Hummer, Langusten oder Flusskrebsen geeignet. Diese Krebse besitzen eine Kette von Nervenzentren, die entlang der Längsachse der Tiere vom Kopf bis zum Schwanzende verläuft. Dabei liegen die Nervenzentren, mit Ausnahme des ersten Nervenzentrums im Kopfbereich, bauchseitig auf der Mittellinie, vgl. Bild 1a). Zur sicheren Tötung müssen die Nervenzentren dieser Krebse unverzüglich nach der Betäubung vollständig zerstört werden. Dies geschieht mit einem grossen scharfen Messer durch Zweiteilung der Tiere entlang der Längsachse, vgl. Bild 1b).

Der betäubte Krebs muss auf einer rutschfesten Unterlage auf dem Bauch liegend gehalten werden. So kann der Schnitt zielsicher durch die Körpermitte erfolgen. Nach dem Schnitt muss kontrolliert werden, ob alle bauchseitigen Nervenzentren durchtrennt wurden.

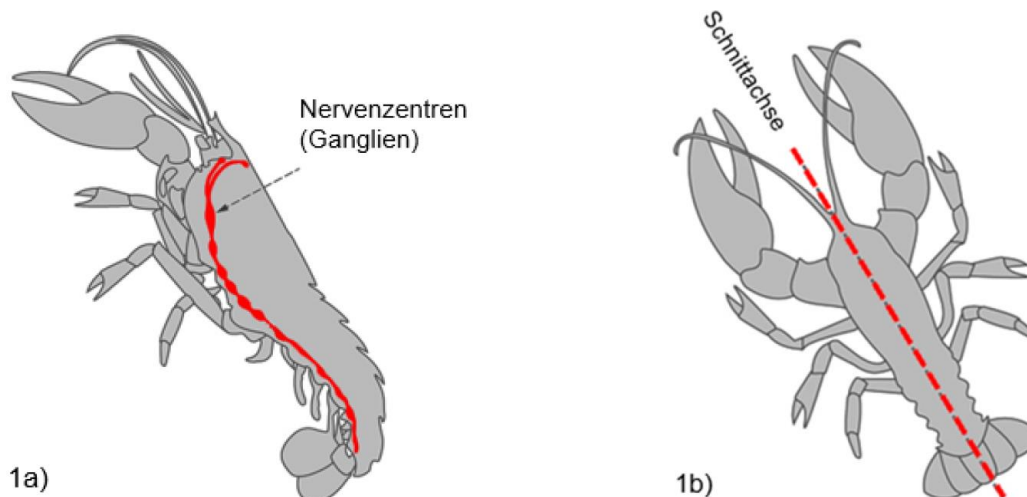


Bild 1a): Langschwanzkrebs, Seitenansicht mit Nervenzentren (Ganglien)  
 Bild 1b): Aufsicht und Schnittachse

Quelle: BLV, Fachinformation Tierschutz Nr. 16.8; Royal Society for the Prevention of Cruelty against Animals (RSPCA) Australia, «Humane killing and processing of crustaceans for human consumption»

Bei Krabben wie Taschenkrebsen birgt diese Tötungsmethode ein erhöhtes Risiko für einen verzögerten Todeseintritt. Daher ist diese Tötungsmethode bei diesen Tieren *nicht tierschutzkonform*.

### Wie wird der Tod eines Panzerkrebses überprüft?

- Wer ein Tier tötet, muss anschliessend überprüfen, ob der Tod eingetreten ist, bevor der Tierkörper entsorgt respektive weiterverwertet wird.
- Blut, Eingeweide und andere Tierteile, die nicht verwertet werden, müssen gemäss den Vorschriften der [Verordnung über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten \(VTNP\)](#) entsorgt werden.
- Die folgenden Symptome dienen sowohl zur Überprüfung der Bewusstlosigkeit (nach der Betäubung) als auch als zur Überprüfung des Todeseintritts (nach der Tötung):
  - kein Widerstand beim Handling, d. h., Schwanz und Abdomen der Tiere können ohne Widerstand gestreckt werden, Kauwerkzeuge können ohne Widerstand bewegt werden;
  - keine kontrollierten Bewegungen der Glieder;
  - keine Reaktion der Augen auf Antippen des Panzers; und
  - keine Reaktion auf Berührung im Bereich der Mundwerkzeuge.

### Welche Tötungsmethoden sind nicht zulässig?

Die nachfolgenden Tötungsmethoden führen zu Schmerzen und Leid der Panzerkrebse und sind verboten:

- Eintauchen von nicht betäubten Panzerkrebsen in siedendes Wasser;
- Zerteilen in mehrere Segmente oder Abtrennen von Körperteilen, bevor das Tier tot ist;
- Töten von Panzerkrebsen mittels Mikrowellen oder Dampfgareinrichtungen;
- Ersticken lassen von aquatischen Panzerkrebsen in mit CO<sub>2</sub> begastem oder nicht belüftetem Wasser;

- Ersticken lassen von aquatischen Panzerkrebsen an der Luft;
- Einfrieren.

Ebenfalls unzulässig sind folgende Handlungen an Panzerkrebsen:

- (Falsche) Hälterung von marinen Panzerkrebsen in Süsswasser, z. B. Hummer und Langusten;
- (Falsche) Hälterung von Süsswasser-Panzerkrebsen in Salzwasser, z. B. Flusskrebse;
- Herunterkühlen von Panzerkrebsen im Gefrierraum als Betäubungsmethode.

#### **Quellen:**

- Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, [Panzerkrebse](#)
- Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, [Fachinformation Tier-schutz Nr. 16.8 Panzerkrebse fachgerecht töten](#)
- Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, [Fachinformation Tier-schutz Nr. 4.4 Hälterung von Panzerkrebsen für gastronomische Zwecke](#)