

Merkblatt Fleischer-Handwerk/ Hausschlachtungen

Hausmetzger, die Schlachtungen in geringem Umfang (bis etwa 20 Schlachtungen im Jahr) vornehmen, sind in der Regel nicht als selbstständige Gewerbebetriebe anzusehen, weil sie nicht am wirtschaftlichen Verkehr, z.B. Verkauf, teilnehmen. Sie sind daher auch nicht in die Handwerksrolle eintragungspflichtig. Dies gilt besonders für Hausmetzger auf dem Land, die vor allem in den Wintermonaten für einzelne Landwirte Hausschlachtungen (für deren eigenen Bedarf) vornehmen oder dabei helfen.

Werden Hausmetzger in größerem Umfang tätig, werden wesentliche Tätigkeiten des Fleischerhandwerks ausgeübt, die die Eintragung in die Handwerksrolle unter entsprechender Rechtsvoraussetzung (z.B. Meisterprüfung) erfordern.

Auch die „Hausschlachtere“ in eigenen Räumen stellt eine wesentliche Teiltätigkeit des Fleischer-Handwerks dar, so ein Urteil des Verwaltungsgerichtes Hannover vom 04.04.1978 (AzVA 36/77). Es wird davon ausgegangen, dass ein Hausschlächter, der in eigenen Räumen, z.B. in einer eigens dafür hergerichteten Waschküche Schlachtungen vornimmt, nicht als Hausschlächter zu betrachten ist, sondern dass hier das Fleischer-Handwerk entsprechend den Bestimmungen der Handwerksordnung ausgeübt wird. Begrifflich kann hier nicht von einem Hausschlächter gesprochen werden, weil der Gewerbetreibende die Schlachtungen nicht bei einzelnen Landwirten in deren Gebäude oder in deren Höfen ausführt. Hierbei handelt es sich vielmehr um ein eigenständiges Gewerbe.

Bei der Definition des Begriffs „Hausschlachtung“ sind auch die Bestimmungen des Fleischbeschaugesetzes zu berücksichtigen. Der Begriff „Hausschlachtung“ setzt voraus, dass das Fleisch ausschließlich – nicht nur überwiegend – im eigenen Haushalt des Besitzers verwendet werden soll. Maßgebend ist auch hier die Bestimmung des Verfügungsberechtigten. Es kommt nicht darauf an, wo die Tiere geschlachtet werden und ob sie vom Besitzer selbst oder gewerbsmäßig von einem Metzger gegen Entgelt geschlachtet werden. Entscheidend ist nur die bei der Schlachtung vorliegende bestimmte und ernsthafte Absicht der Verwendung im eigenen Haushalt. Zum eigenen Haushalt des Besitzers rechnen nur solche Personen, die in die häusliche Gesellschaft des Besitzers aufgenommen sind und regelmäßig in dieser verköstigt werden. Jede Abgabe von Fleisch und Fleischerzeugnissen aus einer Hausschlachtung an Dritte ist verboten (hingewiesen wird hierbei auf das Fleischhygienegesetz, wonach bei gewerblichen Schlachtungen andere, d.h. strengere, Hygienevorschriften beachtet werden müssen als bei der Hausschlachtung).

Um überprüfen zu können, ob die Tätigkeit einer Eintragung in die Handwerksrolle bedarf, gelten zunächst die folgenden Angaben:

1. Werden die Schlachtungen in eigenen Betriebsräumen ausgeführt?
2. Wird die Tätigkeit nur bei Kunden ausgeübt?
3. Sind die Fleisch- und Wurstwaren zum Verkauf an Dritte oder nur für den Eigenbedarf des Kunden bestimmt?
4. Wie viele Schlachtungen werden durchschnittlich jährlich ausgeführt?