

Foto: Kagfreiland



Eberfleisch – Ein Blick in die Zukunft von Bio-Schweinefleisch

Von DI Gwendolyn RUDOLPH, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL Österreich)

Jährlich werden in der EU rund 100 Millionen Schweine weibliche Tiere oder Kastraten geschlachtet, etwa 5,5 Millionen davon in Österreich. Mit Ausnahmen wie England werden praktisch 100 % der männlichen Mastschweine innerhalb der ersten sieben Lebensstage ohne Schmerzeliminierung kastriert. Grundlage der erlaubten Kastration ohne Betäubung ist der wissenschaftlich längst überholte Standpunkt, dass sehr junge Tiere noch keine ausgereifte Schmerzwahrnehmung hätten. Eberfleisch wird in Österreich grundsätzlich negativ bewertet. Eine vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) durchgeführte Blindverkostung von Eber Rohwürsten und herkömmlichen Schweineprodukten brachte überraschende Ergebnisse.

Überraschungen nach Eberfleischverkostung

In Österreich hat Eberfleisch grundsätzlich einen schlechten Ruf, der vermutlich darauf beruht, dass Eber früher bis zur Zuchtuntauglichkeit in dunklen Verschlägen gehalten wurden. Nach der Schlachtung wurde das Eberfleisch herkömmlich verarbeitet. Es ist anzunehmen, dass dieses Fleisch oftmals einen unangenehmen Ebergeruch aufwies. Wie bei schlechter Nachrede üblich, hat sich der negative Ruf des Eberfleischs bis heute hartnäckig gehalten.

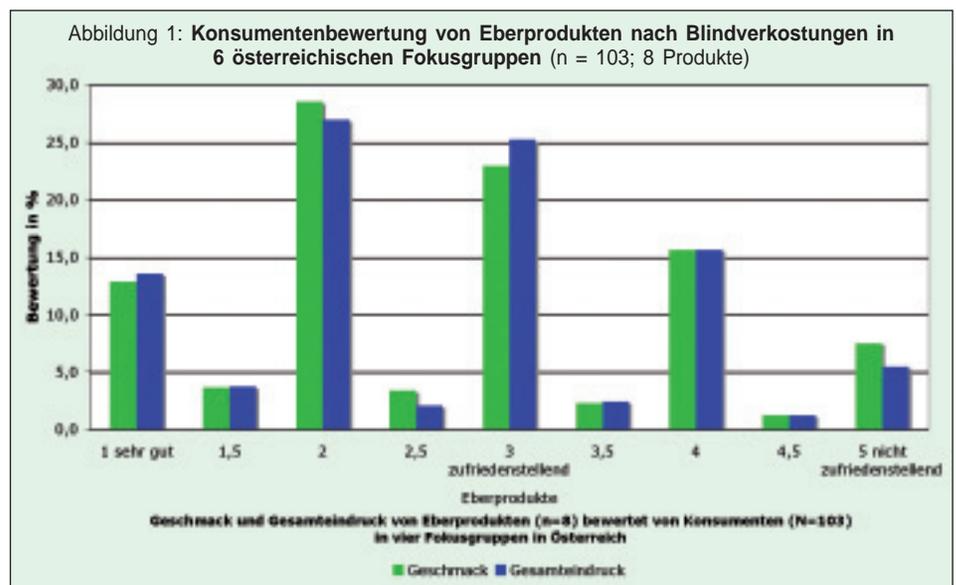
Entgegen häufiger Annahmen zeigt eine umfassende Literaturanalyse, dass die Akzeptanz von Eberprodukten durch die Konsumenten wesentlich positiver zu bewerten ist, als bisher angenommen. Grundsätzlich reagieren Frauen sensibler auf Ebergeruch, ältere Generationen haben verstärkt Vorurteile. Es zeigen sich zudem Länderunterschiede, sodass eine Analyse der Konsumenteneinstellung in Österreich von Interesse war. In einem vom österreichischen Landwirtschaftsministerium geförderten Forschungsprojekt des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL

Eberfleisch wird in Österreich grundsätzlich negativ bewertet – eine vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) durchgeführte Blindverkostung von Eber Rohwürsten und herkömmlichen Schweineprodukten bringt überraschend positive Ergebnisse.

Österreich) wurden in sechs Fokusgruppen in Wien, Niederösterreich, Oberösterreich und der Steiermark Blindverkostungen mit Eber-Rohware zur Klärung der Akzeptanz von Eberfleisch durchgeführt.

Schweizer Produkte

Da in Österreich derzeit noch keine Eberprodukte verfügbar sind, wurden für die Blindverkostungen insgesamt acht biologische Eberfleischprodukte und zwei herkömmliche Schweinefleischprodukte aus der Schweiz importiert. Insgesamt verkosteten 103 Personen die 10 Rohschinken und Wursterzeugnisse, jedoch ohne zu wissen, bei welchen es sich um Eber bzw. herkömmliches Schweinefleisch handelt. Entgegen der in der österreichischen Gesellschaft stark vorhandenen Vorurteile gegenüber Eberprodukten, überraschen die positiven Ergebnisse der Bewertung



von Geschmack und Gesamteindruck (Abbildung 1).

Im Gegensatz zu Verkostungsergebnissen aus anderen Ländern reagierten die weiblichen Probanden in Wien, Steiermark, Niederösterreich und Oberösterreich nicht sensibler auf die Eberprodukte als Männer. Ebenso wenig konnte eine schlechtere Bewertung durch ältere Generationen festgestellt werden (Abbildung 2). Die Befürchtung des österreichischen Marktes vor einem Eber-sensiblen Gaumen der Österreicher konnte durch die Blindverkostungen erfolgreich widerlegt werden.

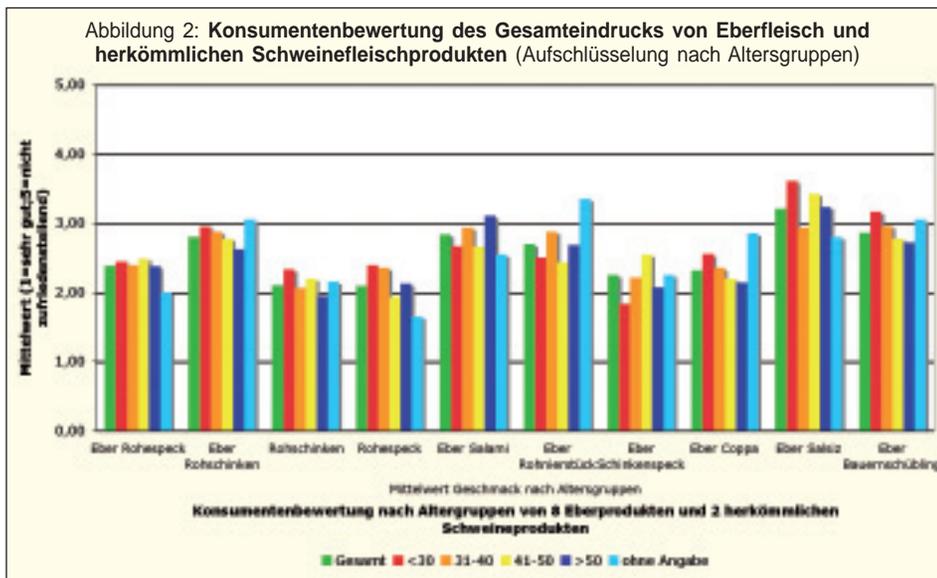
marktet die eigenen Eberprodukte mit großem Erfolg. Durch die besondere Kommunikationsebene mit den Konsumenten können die Vorteile und Besonderheiten der Ebermast vermittelt werden. Bei gut informierten Konsumenten können die Direktvermarkter im Fall eines „Stinkers“ mit Verständnis für fehlendes Frischfleisch rechnen. Dies ist besonders für kleine Betriebe mit einer geringen Anzahl an Mastschweinen wichtig. Einzelbetriebe können für die Direktvermarktung von Eberprodukten nach der Schlachtung Teilstücke aus dem Hals einer Kochprobe unterziehen. Falls ein Tier den Ebergeruch aufweist,

von Komplikationen in der Gruppenhaltung. Die positiven Verkostungsergebnisse von FiBL Österreich können die Befürchtungen, dass den österreichischen Konsumenten Eberfleischprodukte nicht schmecken, widerlegen. Zudem kann Fleisch von geruchsbelasteten Ebern durch eine Kochprobe relativ einfach erkannt werden. Die Forschung um eine vollautomatische, in den Schlachtbetrieb integrierte elektronische Nase zur Erkennung von geruchsbelastetem Eberfleisch, befindet sich bereits in einem fortgeschrittenen Stadium. Darüber hinaus kann der zum Teil bei geschlechtsreifen Tieren auftretende Ebergeruch durch gezieltes Management, Zucht, Rassenauswahl, Fütterung und Beachtung der Saison beeinflusst werden. Erfahrungen von Kagfreiland zeigen sogar, dass der Anteil geruchsbelasteter Eber meist unter 10 % liegt.

Einfluss der Konsumenten

Die derzeitigen Änderungen der gesetzlichen Lage in europäischen Ländern lassen vermuten, dass auch in Österreich über Kurz oder Lang mit veränderten Anforderungen an die Schweineproduktion zu rechnen sein wird. Aufgrund des organisatorischen Mehraufwands, ist die Ebermast vor allem als langfristige Alternative interessant.

Nicht zu unterschätzen ist darüber hinaus der Einfluss der Konsumenten auf das Marktgeschehen. Der heutige Konsument entwickelt sich immer mehr



Die Bewertung der verkosteten Produkte mit gut bis zufriedenstellend beruht nach zusätzlichen Anmerkungen der Probanden allerdings nicht auf einem auffallenden Geruch, sondern auf der ungewohnten Würze der Schweizer Produkte. Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL Österreich) plant daher die Durchführung eines Folgeprojektes. Auf österreichischen Betrieben sollen Erfahrungen in der Ebermast gesammelt werden, durch österreichische Fleischnauer Rezepturen für Eberfleisch entwickelt und weitere Verkostungen durchgeführt werden.

Versuch in der Direktvermarktung

Gerade in der Direktvermarktung bestehen gute Möglichkeiten, die Ebermast zu integrieren und auszuprobieren. Die praktische Umsetzung der Ebermast ist Neuland in Österreich, begleitende Beratung ist anzuraten. Derzeit bestehen noch keine Vermarktungsschienen in Österreich, als Anregung für die Direktvermarkter kann der Bio-Betrieb Silberdistel im schweizerischen Oftringen genannt werden. Der Biobetrieb ver-

kann das Fleisch zu Rohware verarbeitet werden. Laut Bestimmungen der Richtlinie 91/497 ist Fleisch von Ebern mit einem Schlachtkörpergewicht bis 80kg ohne weitere Auflagen vermarktbar.

Diskussion: Ebermast

Die Ebermast (Mast von unkastrierten männlichen Schweinen) ist die tiergerechteste Alternative, die in etlichen europäischen Ländern bereits Realität geworden ist. Bauernorganisationen in Ländern mit hohem Ferkelkastrationsanteil, so auch Österreich, stehen der Ebermast meist skeptisch gegenüber. Erkenntnisse aus Großbritannien und Griechenland zeigen, dass die Produktion und Vermarktung durchaus mit Erfolg, wenn auch mit einem höheren Organisationsaufwand durchgeführt wird. Die häufige Ablehnung durch Standesvertretungen basiert wohl auf der Annahme, dass den Konsumenten die Eberprodukte nicht schmecken, sowie auf dem erhöhten organisatorischen Aufwand bei der Beurteilung des Fleisches zur Erkennung von eventuell geruchsbelasteten Ebern sowie der Befürchtung



Eberfleisch könnte eine langfristige Alternative in der Lebensmittelwirtschaft sein.

zu einem kritischen Zeitgenossen. Von Interesse ist nicht mehr nur die Qualität des Essens, sondern auch das tierische Wohlbefinden während der Lebenszeit des Nutztieres. Tierschutz wird zunehmend ein Qualitätsmerkmal in der Lebensmittelwirtschaft. ■

Landwirt-TIPP

Mehr zum Thema Ferkelkastration finden Sie in der Ausgabe 12 vom 16. Juni 2009.