

Gutes Fleisch mit gutem Gewissen



*Informationen zur Immunokastration,
der schmerzfreien Alternative
zur herkömmlichen Ferkelkastration*



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die
Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete,
mitfinanziert durch das Land Baden-Württemberg

Schweinefleisch soll gut schmecken, zart, saftig und aromatisch sein

Das wollten auch schon unsere Vorfahren. Sie schufen eine Vielzahl köstlicher Wurst- und Pökelwaren aus Schweinefleisch. Kein Land der Welt hat eine solche handwerkliche Vielfalt an traditionellen Würsten wie Deutschland. Das Schweinefett war dabei wichtiger Energielieferant und sogar wertvoller als das schiere Fleisch. Heute wollen wir es eher mager. Für gutes Aroma, Zartheit und Saftigkeit ist die Fettmarmorierung im Steak aber nach wie vor wichtig. Das Gleiche gilt für Fett in den Würsten. Damit das Schweinefleisch gut schmeckt, wurden traditionell keine Eber zur Fleischerzeugung verwendet. Denn sie können unangenehme Geruchsstoffe bilden, die mit der Pubertät in das Fett und in das Fleisch eingelagert werden. Eberferkel wurden daher vor der Mast chirurgisch kastriert. Dann nennt man sie „Börge“.

Bislang üblich, aber nicht mehr zeitgemäß

Seit Jahrhunderten stammt unser Schweinefleisch von weiblichen Schweinen oder von kastrierten Börgen. Mit zunehmender Bedeutung des Tierschutzes ist die chirurgische Kastration in die Kritik geraten. Der Grund: Die Kastration erfolgte bisher ohne Betäubung. Und dies ist für die jungen Ferkel schmerzhaft.

Nicht ideal: die meisten Alternativen

Die Kastration kann natürlich auch unter Vollnarkose und mit Schmerzmitteln durchgeführt werden. Eine Vollnarkose ist jedoch ebenfalls eine große Belastung für die jungen Ferkel und nicht ohne Risiken. Auch die örtliche Betäubung wird von Tierärzten kritisch gesehen. Denn: Bei den bisher zugelassenen Medikamenten ist nicht sichergestellt, dass die Ferkel nicht leiden.

Eine Alternative wäre es, auf die Kastration ganz zu verzichten und Eber zu mästen. Leider kann dabei bis heute nicht garantiert werden, dass pubertätsbedingte Geruchsbeeinträchtigungen des Fleisches ausbleiben. Zudem sind die jungen Eber meist aggressiver als Börge. Das kann zu vermehrten Kämpfen zwischen den Tieren führen. Der Stress und die Verletzungen, die daraus resultieren können, belasten die Tiere stark.

Eine tolle Lösung: die Immunokastration

Die Immunokastration ist eine elegante Methode, um auf den schmerzhaften operativen Eingriff bei den Ferkeln zu verzichten, ohne dabei den Tierschutz und die Fleischqualität zu gefährden.

Statt – wie bisher – die Pubertät der Schweine durch Kastrieren zu verhindern, wird sie einfach „verschoben“. Hierzu werden die Tiere in der Regel zweimal geimpft. Das Immunsystem der Tiere bildet dann Antikörper gegen die körpereigenen männlichen Geschlechtshormone und verzögert dadurch bei den jungen Ebern den Eintritt in die Pubertät.

Die Wirkung der Impfung lässt nach ein paar Wochen nach. Bei langsamer Mast wird daher auch dreimal geimpft. So bleibt die Wirkung bis zum Ende der Mast erhalten.

Gut für die Fleischqualität und für das Tierwohl

Die Impfung hinterlässt keinerlei Rückstände im Fleisch. Es kann ohne Bedenken verzehrt werden. In Belgien oder Australien wird dieses Verfahren bereits erfolgreich bei einem erheblichen Anteil der Eber eingesetzt. Die Impfung garantiert eine hohe Fleischqualität. Denn sie verhindert sicher die Bildung von unangenehmem Geschlechtsgeruch bei männlichen Tieren.

Durch die Verzögerung der Pubertät sind die Tiere außerdem friedlicher. Und sie kämpfen weniger als ihre unkastrierten, ungeimpften Artgenossen. Der Stress im Stall und die Gefahr von Verletzungen werden so minimiert.

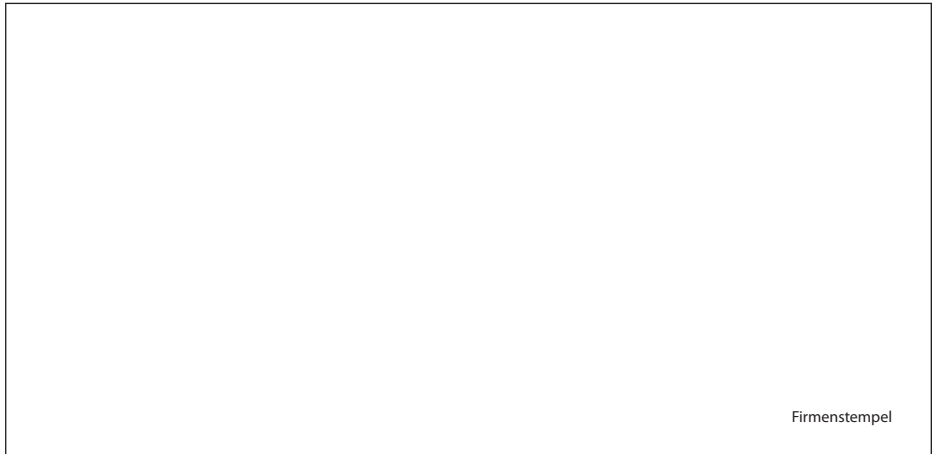
Entlastung der Umwelt

Die volle Wirkung der Immunokastration setzt erst nach der zweiten Impfung ein. Bis zu diesem Zeitpunkt sind die Tiere im Stoffwechsel den Ebern gleichzusetzen. Damit lassen sich bis zur zweiten Impfung Vorteile nutzen, die sonst nur Eber haben: Sie verwerten Futter effizienter, so dass Fleisch mit geringerem Futtereinsatz produziert wird. Gleichzeitig wird die Umwelt entlastet. Der Grund: Eber und Immunkastraten scheiden bis zur zweiten Impfung weniger Stickstoff aus.

Gutes Fleisch mit gutem Gewissen

Das Vertrauen unserer Kundinnen und Kunden ist uns heilig. Um die Sicherheit unserer Produkte garantieren zu können, nutzen wir ein durchgängiges Qualitätsmanagementsystem. Auf allen Stufen stellen wir höchste Qualität und Frische sicher, denn für ein „Gutes Fleisch mit gutem Gewissen“ achten wir sowohl auf den Verbraucherschutz als auch auf das Tierwohl.

Kontakt



Weiterführende Links zum Thema Ebermast
und Kastrationsverfahren:

www.landwirtschaft-bw.info/pb/MLR.Foerderung,Lfr/Startseite/Foerderwegweiser/EIP-Projekte

www.ca-ipema.eu

https://ec.europa.eu/food/animals/welfare/practice/farm/pigs/castration_alternatives_en

<https://susi.uni-hohenheim.de>

Impressum: Herausgeber: OPG AFIS*, im Rahmen des EIP-Projekts „Einstellungen zu Schweinefleisch von Immunokastraten und Wahrnehmung durch den Verbraucher“. Druckerei: Roland Felder Offsetdruck GmbH, 77866 Rheinau.

Stand: September 2018

*u. a. eine Zusammenarbeit der Universität Hohenheim, der isi GmbH, der Hans Dietz GmbH und Co. KG, der EDEKA Handelsgesellschaft Südwest mbH, der EDEKA Südwest Fleisch GmbH und der VzF Süd GmbH.