

# Ebermast-Tagung auf dem Juchhof

Zürich, 26.2.2008

## Erfahrungen der Eberprojekte von kagfreiland und Migros Zentralschweiz

Hans-Georg Kessler, kagfreiland, CH-St.Gallen



## Erfahrungen Ebermast: Haltung

- über 400 Eber gemästet
- Mast oft langsamer, als erwartet («Bio-Genetik», Futter, Ferkel, Eber-Aktivität, ...)
- Verhalten kaum Problem (ev. im Frühjahr)
- rel. grosser Wachstumschub in Endmast-Phase



kagfreiland-Projekt «Eber statt Kastraten!»

## Erfahrungen Ebermast: Haltung (2)

Vorteilhaft / nötig:

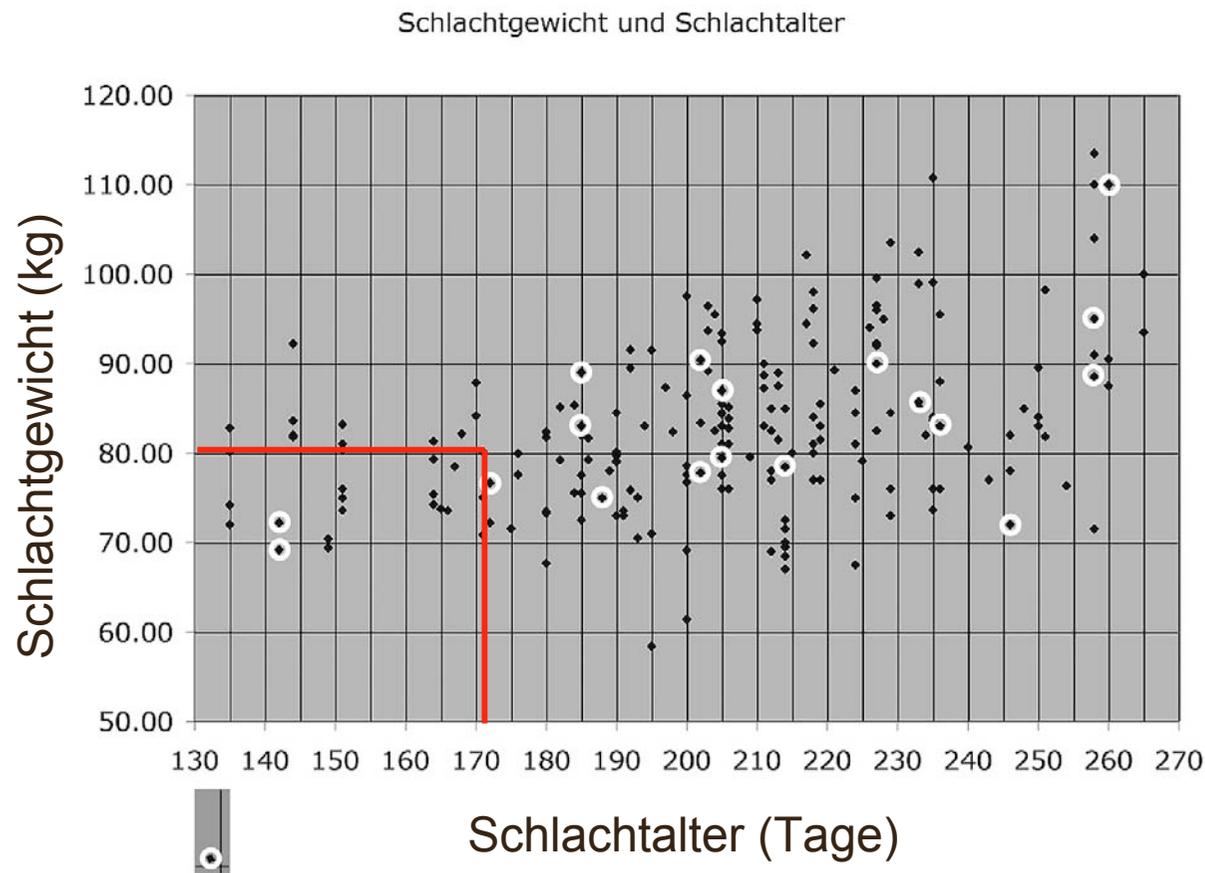
- gesunde Ferkel (nicht mischen)
- geschlechtsgetrennt  
(v.a. Endmast)
- ad-lib-Fütterung
- Sauberkeit Tiere (v.a. Sommer)



## kagfreiland-Projekt «Eber statt Kastraten!»

# Erfahrungen Ebermast: Geruch

### Verteilung geruchsbelastete Eber:



— Grenzwerte  
gem. Literatur

### Schlussfolgerungen:

- Grenzwerte in Bio-Schweinehaltungen oft überschritten
- dennoch nicht zuviel geruchsbelastete Eber (ca. 10%)

kagfreiland-Projekt «Eber statt Kastraten!»

## Erfa Ebermast: Schlussfolgerungen

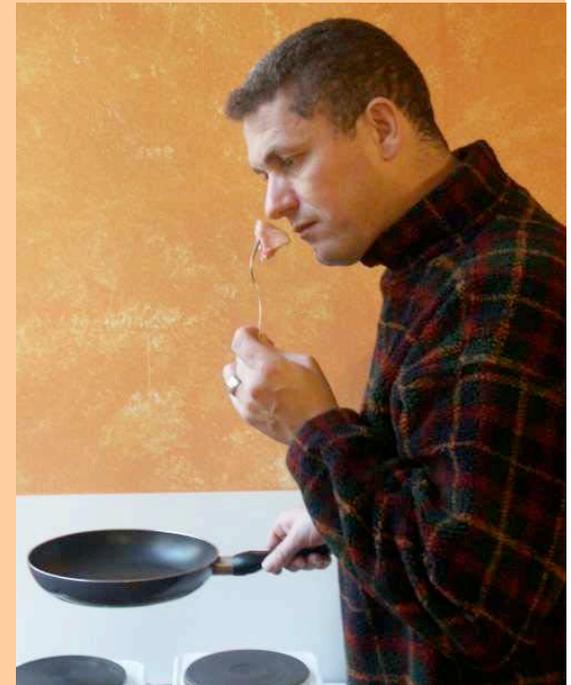
- Stinker sind unvermeidbar
  - ↳ spezielle Verwertungsschiene nötig (z.B. Rohesswürste)
- nicht zwingend nötig:
  - («sture») Schlachtung nach Alters- oder Gewichts-Limiten
  - spezielles Futter



## kagfreiland-Projekt «Eber statt Kastraten!»

### Handling Kochtest:

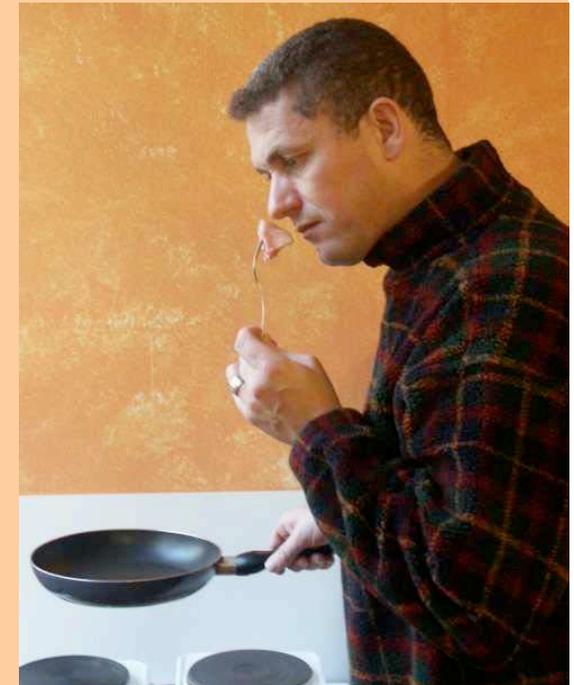
- immer durch 2 neutrale Personen
- 2 Proben / Eber:  
Kochen der Speicheldrüse  
Braten des Fetts
- Beurteilung 0 bis 5 (kein Geruch bis sehr starker Geruch)
- Abzug bei Ebergeruch: 90Rp./kg SG)



## kagfreiland-Projekt «Eber statt Kastraten!»

### Problematik Kochtest:

- korrekte Proben-Entnahme nötig
- Aufwand (2 Personen, 2 Proben/ Eber, neutrale Stelle)
- Subjektiv (wie sensibel?)
- Wieviel Geruch ist für Frischfleisch akzeptabel? (Mehrheit der Eber riecht leicht)
- Anzahl Proben / Test-Person und Tag (limitiert)
- Differenzierung Abzug für «starke Stinker»?



# kagfreiland-Projekt «Eber statt Kastraten!»

## Resultate Konsum:

Test-Kanal	n	Geruch Kochen	Gesamt- urteil	Geschmack	Saftigkeit	Beschaffen- heit
Direktvermarktung	55	2.23	2.62	2.65	2.54	2.65
Restaurant	78		2.41	2.47	2.24	2.59
Metzgerei-Stand	23	2.5	2.64	2.74	2.73	2.77
<b>Total, Ø</b> (gewichtet)	<b>156</b>	<b>2.31</b>	<b>2.51</b>	<b>2.57</b>	<b>2.41</b>	<b>2.63</b>

Bewertungsskala:

3: sehr gut

2: gut

1: eher gut

0: weiss nicht

-1: eher schlecht

-2: schlecht

-1: eher schlecht



## kagfreiland-Projekt «Eber statt Kastraten!»

### Resultate Konsum

- grosse Mehrheit findet Jungeberfleisch gut bis sehr gut
- Geschmack wird sehr gut bewertet!
- Geruch (Kochen) ist sensibler als Geschmack
- → Eber-Bauernschüblig gewinnt Prix d'Innovation!



## Erfahrungen Ebermast: Haltung

- Schlachtungen von 07/2001 bis 06/2002
- Mast auf Betrieb Peter Hunkeler, Dierikon LU
- Haltung: BTS + RAUS, Oeko-Heu-Einstreu
- Zukauf Babyferkel von einem Zuchtbetrieb, Fütterung mit Joghurt

## Erfahrungen Ebermast: Haltung (2)

- Fütterung Babyferkel, Jager, Mast: ad lib.
- Futter: 168 g RP, 11,3 g Lysin, 14 MJ VES
- weibl. Tiere und Eber auf gleichem Betrieb
- geschlechtsgetrennt
- kontinuierliche Einstallung

## Erfahrungen Ebermast: Resultate

- 487 Eber und 254 weibl. Jungschweine geschlachtet
- 44 Stinker = 9 % (Kochtest;  
bei einigen Ebern gute Skatolwerte in DK gemessen)
- gehäuft Stinker im März und April  
(andere Testperson bei Kochtest?)
- Stinkerverwertung für Fr. 1.–/ kg SG
- Ø SG 72 kg (→Jungschweine)
- Schlachalter Jungeber 135 bis 145 Tage
- bessere Zunahmen bei Ebern