

# KonsumentInnen bevorzugen **Eberfleisch**

«Eberfleisch stinkt!» – so die gängige Meinung in der Fleischbranche. Eine Blind-Degustation der Sendung «Kassensturz» hat das Gegenteil gezeigt - Eberfleisch schmeckte besser!

■ von Milena Burri

Fleischbranche und Detailhandel argumentieren immer wieder, Eberfleisch werde von den KonsumentInnen nicht akzeptiert und deshalb auch nicht angeboten. Anders die Metzgerei Eichenberger in Wetzikon. Sie verarbeitet seit vielen Jahren KAGfreiland-Eber. Tiere, die nicht geruchsbelastet sind, werden wie normales Schweinefleisch verkauft. Geruchsbelastete Eber, etwa 10%, werden zu Rohesswaren verarbeitet. Dass auch aus geruchsbelasteten Ebern schmackhafte Produkte produziert werden können, hat eine Degustation des «Kassensturz» bewiesen.

## Ebersalami: der Test

Verglichen wurden zwei Sorten KAG-Salami der Metzgerei Eichenberger, einmal Ebersalami, einmal normaler Kastratensalami. Zutaten und Verarbeitung waren identisch. Fast 200 Personen haben an der Blind-Degustation teilgenommen. Es wurde ein sogenannter Dreieckstest durchgeführt: Die Testpersonen erhielten jeweils drei Proben, zwei davon identisch. 49% der Befragten konnten keinen Unterschied zwischen den Proben erkennen, 51% schmeckten einen Unterschied. Dies deckt sich mit Ergebnissen aus anderen Studien: 40-50% der Leute können den Ebergeruch gar nicht wahrnehmen. Frauen sind sensibler für den Geruch.

Doch welcher Salami schmeckt nun besser? Auch da hat «Kassensturz» nachgefragt, mit einem überraschenden Ergebnis: 19% fanden beide Proben gleich gut, 36% bevorzugten den Salami des kastrierten Schweins und 45% der

Testpersonen hat der Ebersalami besser geschmeckt.

Fazit dieser Degustation: Die Mehrheit der KonsumentInnen findet Salami aus geruchsbelastetem Eberfleisch gleich gut oder sogar besser.

## Im Ausland ist Ebermast längst Alltag

«KonsumentInnen akzeptieren Fleisch von unkastrierten Tieren nicht», dieses Argument wurde hiermit einmal mehr widerlegt. Doch Coop ist der einzige Detailhändler, der ein eigenes Pilotprojekt hat. Die anderen Beteiligten argumentieren, dass geruchsbelastetes Fleisch noch nicht mit hundertprozentiger Sicherheit erkannt werden kann oder dass die Forschung zu Fütterung und Zucht noch zu wenig fortgeschritten sei. Sicherlich gibt es noch Forschungsbedarf, ungeachtet dessen werden jedoch zurzeit z.B. in Holland und Deutschland mehrere tausend Eber pro Woche geschlachtet und in den Verkauf gebracht. Geruchsbelastete werden aussortiert und speziell verarbeitet – weggeworfen wird nichts. Und Rekl-



Blind getestet: Ein normaler Salami und ein Ebersalami. Das Ergebnis spricht für Eberfleisch.



mationen wegen «Stinkfleisch» sind den Verantwortlichen aus beiden Ländern nicht bekannt. Es scheint fast, als ob das Ausland bei diesem Thema der als tierfreundlich geltenden Schweiz einen Schritt voraus wäre.

KAGfreiland fordert den Detailhandel auf, Eberfleisch ins Sortiment aufzunehmen, damit Eber ganze Kerle bleiben dürfen und die KonsumentInnen das Fleisch kaufen können, das ihnen am besten schmeckt. ■