

30'000 Eber pro Woche

Weil ein geringer Teil von Ebern geruchsbelastet ist, werden fast alle männlichen Schweine in der Schweiz kastriert. In anderen Ländern ist das nicht so. Tönnies gehört zu den grössten und modernsten Schlachthöfen Europas und ist Nr.1 in Deutschland. Das Unternehmen schlachtet, zerlegt und vermarktet Eber. KAGfreiland hat den Hauptsitz besucht und mit einem deutschen Ebermäster gesprochen.

■ von Denise Marty

In der Schweiz fristet die Ebermast ein Mauerblümchen-Dasein. Und das, obwohl die Schweinebranche schon im Jahr 2003 verkündet hat: «Unser Ziel ist die Ebermast.» Die zwei Hauptargumente gegen die Ebermast sind: 1. Der Anteil geruchsbelasteter Eber ist zu hoch; die Verwertung dieses Fleisches ist nicht gewährleistet. 2. Das Erkennen von Tieren mit Ebergeruch ist bei hohen Schlachtzahlen zu aufwendig; es braucht eine elektronische Spürnase.



'TönniesFleisch' verarbeitet 30'000 Eber pro Woche

In Deutschland wird die Ebermast im grossen Stil praktiziert: Tönnies verarbeitet 30'000 Eber pro Woche, die Schlachunternehmen Vion und Westfleisch je 10'000, und 2'500. Vorbehalte gegen die

Ebermast gibt es bei diesen Unternehmen nicht mehr. Wie hat Tönnies das erreicht? KAGfreiland reiste nach Norden und fragte nach.

Alle 2 Sekunden 1 Schwein

Schweinekörper am Fließband. An den Füßen aufgehängt. In zwei Hälften geteilt. An der einen hängt der Kopf. Tausend leere Augen. Wir mitten drin. «Willkommen im grössten Schlachtbetrieb Europas» begrüsst uns Wilhelm Jaeger, Leiter der Abteilung Landwirtschaft bei Tönnies. Das Fließband läuft unaufhaltsam und gibt das Tempo vor. 80% der Angestellten sind Ausländer, vor allem Osteuropäer. Eine Frau trennt Schweinsfüsse ab. Acht Stunden am Tag. Während der Besichtigung müssen wir uns immer wieder zwischen den Schlachtkörpern hindurch zwängen, bald sind wir blutverschmiert. Schliesslich gelangen wir zur Anlieferung. Die Buchten bieten Platz für 4'000 Schweine. Es ist erstaunlich ruhig. Der Boden ist beheizt und in den ersten zehn Minuten nach ihrer Ankunft werden die Schweine mit Wasser berieselt. Sie legen sich hin und schlafen. Dieses «Anti-Stressprogramm» vor der Schlachtung sei entscheidend für die Fleischqualität. Erst jetzt, als ich die lebenden Tiere sehe, wird mir bewusst, dass hier nonstop getötet wird. Alle zwei Sekunden ein Schwein.

Geruchstest über 2000 mal am Tag

Täglich werden hier nebst Kastraten und weiblichen Tieren auch 2'250 Eber angeliefert. Sie werden markiert und auf Ebergeruch getestet. In einem dreistufigen Verfahren mittels der menschlichen Nase: 1) Geruchstest in der kalten Bauchhöhle; 2) Geruchstest am erhitzten Fett; 3) Nachkontrollen mittels Kochprobe. «Bei uns funktioniert die Sortierung der Eber ohne die elektronische Spürnase» sagt Jaeger.

96% der Eber sind frei von Ebergeruch. Dieses Fleisch wird als normales Schweinefleisch verkauft. 4% des Eberfleisches sind geruchsbelastet. Daraus gibt's keine Schnitzel oder Koteletts, sondern ausschliesslich Wurstwaren und Trockenfleisch. «Es ist egal, ob 3 oder 7% geruchsabweichend sind. Fleisch für Wurstwaren brauchen wir ja sowieso», meint Jaeger gelassen. Das Eberfleisch von Tönnies – auch das von geruchsbelasteten Ebern – gelangt zur Hälfte auf den deutschen Markt und zur Hälfte in den Export, ohne Kundenreklamationen. Alles kann verwertet werden.

McDonald's verkauft Eberfleisch

Tönnies hat vor drei Jahren begonnen, Eber zu schlachten. Dazu Jaeger: «Wenn man keinen Mut hat und die Ebermast nicht ausprobiert, lernt man nie wie's geht. Wir setzen auf die Ebermast, weil die Betäubungsmethoden bei der Ferkelkastration nicht praktikabel oder nicht finanzierbar sind. Die Ebermast funktioniert bei uns.» Ein Kunde von Tönnies ist der Fastfood-Riese McDonald's. Für den McRib, den es nur in Deutschland gibt, wird Fleisch von Ebern mit Fleisch von weiblichen Tieren gemischt.

Fortsetzung auf Seite 6



McDonald's Deutschland verarbeitet Eberfleisch

Tierprojekt «Eber statt Kastraten»

*In Deutschland wird die Ebermast in grossem Stil praktiziert.
Die Schweiz kennt weit hinterher*





(v.l.n.r.) M. Burri, KAG; KAG Metzger G. Lehmann; H Eynck, Tönnies; H. Stegemann, Ebermäster; L. Spuhler, KAG-Ebermäster

Besuch bei einem Ebermäster

Rund 500 Bauern mästen heute für Tönnies Eber. Einer davon ist Hermann-Josef Stegemann mit 1'700 Mastplätzen, davon die Hälfte für Eber und die Hälfte für weibliche Tiere. Wie erwartet liegen die Schweine auf Spaltenböden ohne Einstreu, Auslauf ins Freie ist kein Thema und die Schwänze sind abgeschnitten. Was uns aber erstaunt, ist die Ruhe im Stall. Die Eber seien auch nach Erreichen der Geschlechtsreife nicht aggressiv. Die Ebermast verlange in der Fütterung kleine Anpassungen, bringe aber wirtschaftliche Vorteile, sagt Stegemann, denn die Eber sind bessere Futtermittelverwerter. Stegemann erhält für geruchsbelastete Tiere den normalen Preis, also keinen Abzug, weil dieses Fleisch normal verarbeitet wird. Der Eberbauer ist sicher, dass sich die Ebermast durchsetzen wird: «Die Verbraucher wünschen langfristig die Ebermast.»

Wir fahren in die Schweiz zurück. KAG-Ebermetzger Guido Lehmann ist beeindruckt von der Effizienz im deutschen Schlachthof. Und KAG-Ebermäster Lorenz Spuhler staunt, dass die Ebermast bereits in so grossem Stil erfolgreich umgesetzt wird.

Unsere Vision für die Zukunft ist nach diesem Besuch klar. Die Ebermast aus Deutschland in Kombination mit tierfreundlichen Haltungsbedingungen, das wäre wirklich ein Gewinn für die Tiere! ■

Ebermast: Die Schweizer Fleisch

In Deutschland wird im grossen Stil Ebermast praktiziert. Es funktioniert. In der Schweiz jedoch bewegt sich kaum etwas. Ihr Ziel sei die Ebermast, liess die Branche vor acht Jahren verlauten. Davon ist kaum etwas zu spüren. Die Branche schläft.

■ von Roman Weibel

Am 10. Juni 2003 läutete Suisseporcs (der Schweineproduzenten-Verband) das Eber-Zeitalter ein. Aufgrund einer Initiative von KAGfreiland sagte der Präsident Ueli Niklaus im 'Kassensturz' vor laufender Kamera: «Unser Ziel ist die Ebermast!» Im Jahr 2008 präsentierte Coop seine Strategie: «Coop strebt mittelfristig die Ebermast an.» Im gleichen Jahr legte auch die Migros ein Bekenntnis zur Ebermast ab. Und schliesslich verkündete die gesamte Fleischbranche, die Ebermast sei auf lange Sicht die beste Lösung. Was ist aus den Zielen und Bekenntnissen geworden? Was tat und tut die Branche? KAGfreiland fragte nach. Und erhielt ernüchternde Antworten.

Tönnies setzt auf Ebermast

Das grösste Schlachtunternehmen Deutschlands verarbeitet 30'000 Eber pro Woche. 96% weisen keinerlei Ebergeruch auf. Dieses Fleisch wird als normales Schweinefleisch verkauft. Aus dem geruchsbelasteten Fleisch werden Trockenfleisch und Wurstwaren hergestellt, diese kommen auch auf den deutschen Markt. Es gibt keine Kundenreklamationen, nichts wird entsorgt. Auch für die Bauern stimmt's. Für geruchsbelastete Eber gibt es keinen Preisabzug. Und weil Eber bessere Futtermittelverwerter sind als die Kastraten, lohnt sich die Ebermast sogar. Mittlerweile sind zwei weitere Schlachtunternehmen ins Ebergeschäft eingestiegen.

Wenn man keinen Mut hat, lernt man nie wie's geht

Zurück zur Schweiz. Im August 2011 behauptete der Schweizer Fleischfachverband in der Metzgerzeitung, in der EU sei die Ebermast noch nirgends umgesetzt. Und im September schrieb er, dass geruchsbelastetes Eberfleisch wertloses Fleisch sei. Migros behauptet, in der Schweiz sei die Kundenakzeptanz für Eberfleisch nicht vorhanden. Gleich argumentiert Suisseporcs. Bell schreibt lapidar, dass der deutsche Markt nicht mit dem schweizerischen vergleichbar sei. Und Coop betont, dass Bauern, die geruchsbelastete Eber abliefern, praktisch nichts mehr bezahlt bekommen. Diese Aussagen zeigen, dass die Schweizer Fleischbranche bezüglich Ebermast nicht à jour ist. Sämtliche Argumente wurden in Deutschland widerlegt. Oder ist es der Mut, der fehlt?

Fleischbranche schläft



Worauf wartet die Fleischbranche?

Das einzige Unternehmen, das in der Ebermast Engagement zeigt, ist Coop. Seit zwei Jahren werden auf zwei Coop-Betrieben Eber gemästet. Das Projekt läuft bis Ende 2012. Der Rest der Branche beteuert weiterhin, der Ebermast grundsätzlich positiv gegenüberzustehen. Doch Aktivitäten sind kaum sichtbar. Worauf wartet die Branche? Dass sich das selbst gesteckte Ziel im Schlaf löst? Wie wäre es, mal eine Studienreise nach Deutschland zu unternehmen? Damit der Schlaf nicht zu kurz kommt, empfiehlt sich für die Reise der Nachtzug. ■



Im Herbst 2010 führte der 'Kassensturz' eine Blindverkostung mit normaler Salami und Ebersalami durch. Die Mehrheit bevorzugte Ebersalami.



Die Schweizer Fleischbranche schläft. Dem Ziel Ebermast sind bis heute kaum Taten gefolgt.