



NUTZTIERHALTUNG

Tiergerecht geht weiter!

Neue Wege in der Nutztierhaltung: Ebermast wurde in Wien an der Freilandtagung diskutiert.

Wien: «Tiergerecht geht weiter! Neue Wege in der Nutztierhaltung» war das Generalthema der 18. FREILAND-Tagung, die Ende September an der Universität für Bodenkultur Wien stattgefunden hat. Mit 175 Teilnehmerinnen und Teilnehmern bestätigte die FREILAND-Tagung ihren Rang als führende angewandte Tierhaltungsfachtagung im deutschsprachigen Raum. Auch dieses Jahr liessen Expertinnen und Experten mit neuesten wissenschaftlichen Ergebnissen aufhorchen.

Der Ebermast gehört die Zukunft!

Von den möglichen Alternativen der betäubungslosen Ferkelkastration wird derzeit auf EU-Ebene aus tierchutzrelevanten Gründen vor allem die Ebermast diskutiert.

Gwendolyn Rudolph vom FiBL Österreich stellte aktuelle Ergebnisse einer repräsentativen Verkostung von fünf Verarbeitungsprodukten aus Eberfleisch vor. Aggregiert über alle Produkte schnitten die Wurst- und Speckwaren aus geruchlich unauffälligem Eberfleisch – auch im Vergleich zu Fleisch von Kastraten und weiblichen Masttieren – am besten ab. Die Verkostungsergebnisse der nachweislich geruchlich belasteten Produkte differierte stark. Die stark geruchsbelastete Variante bei Mini-Rohwürsten



wurde am besten bewertet, die mässig geruchsbelastete Probe bei Frankfurtern, Kochschinken, Karreespeck und Dauerwurst schnitt hingegen am schlechtesten ab. Dies aber nicht deshalb, weil die Verkosterinnen und Verkoster sich an einen unangenehmen «Ebergeruch» gestossen haben, sondern überwiegend wegen «allgemeiner Gründe» wie z. B. der Würzung (die allerdings bei allen Geschmackvarianten gleich war). «Auch wenn diese Verkostung manche Fragen nicht beantworten konnte, so wissen wir jetzt, dass auch geruchlich belastetes Eberfleisch ohne grosse Änderung von Rezepturen und ohne geschmackliche Auswirkungen sehr gut zu bestimmten Wurstprodukten verarbeitet werden kann», so Gwendolyn Rudolph.

«Der Ebermast gehört die Zukunft» war auch Hans-Jörg Eynck von Tönnies Lebensmittel GmbH überzeugt. «Die Integrität der Nutztiere ist ein wesentliches Ziel einer tiergerechten Nutztierhaltung. Deshalb ist weniger die Frage ob, sondern eher wann die Ebermast in Europa gesetzlich verpflichtend eingeführt wird. Die praktischen Erfahrungen von Tönnies mit aktuell 28 000 Eberschlachtungen pro Woche belegen, dass zwar noch nicht alle Herausforderungen in der Gewinnung von geruchlich einwandfreiem Eberfleisch in den unterschiedlichen Verarbeitungsstufen gelöst sind, diese aber in wenigen Jahren im kooperativen Zusammenwirken von Landwirtinnen, Verarbeitern und Konsumentinnen gelöst werden können.»