



Ebermast-Tagung auf dem Juchhof 26. Februar 2008

Protokoll von Barbara Früh, FiBL

An der Ebermast-Tagung trafen sich Schweinehalter und Fleischverarbeiter, die heute schon Eber mästen oder deren Fleisch verarbeiten und verkaufen.

Der Juchhof, Gutsbetrieb der Stadt Zürich, erzeugt 500 bis 650 Eber jährlich (nicht biologisch, aber RAUS- und BTS-konform). Im Laufe der Jahre wurde die Produktionstechnik verfeinert, sodass seit 2006 keine geruchsbelasteten Eber-Schlachtkörper beanstandet werden mussten.

Alle Eber werden im Schlachthof Zürich mittels Kochprobe auf Geruchsbelastung geprüft und danach als herkömmliches Schweinefleisch vermarktet.

Die Eber werden in einem von den weiblichen Tieren getrennten Stall gemästet. Ein spezielles Lichtprogramm soll die jahreszeitlichen Schwankungen beheben und damit die Auslösung des Geschlechtstriebes verhindern. Diese Massnahme soll die Geruchsbelastung reduzieren. In der Fütterung wird in den letzten fünf Tagen dem Futter Kartoffelstärke zugesetzt. Damit wird die Skatolbildung, eine der zwei wichtigen Komponenten des Ebergeruchs, minimiert.

Bisher gab es noch keine negativen Rückmeldungen von Seiten der Abnehmer bezüglich Eberfleisch und einer allfälligen Geruchsbelastung.

Die Landwirte Lorenz Spuhler und Cäsar Bürgi stellten ihre Betriebe mit eigener Ferkelerzeugung, Ebermast und Direktvermarktung der Fleisch- und Wurstwaren vor. Beide haben aus Überzeugung auf Ebermast umgestellt. Die Kochprobe führen sie selber durch. Der Betrieb Spuhler hatte bereits negative Rückmeldungen von KonsumentInnen wegen Geruchsbelastung erhalten. Sein Kundenstamm setzt sich mittlerweile aus KonsumentInnen zusammen, welche das Eberfleisch akzeptieren und schätzen. Cäsar Bürgi vermarktet seine Eber selbst. Seine Erfahrung ist, dass vor allem Konsumenten aus der Landwirtschaft sehr kritisch gegenüber Eberfleisch sind. Beim Verkauf seiner Produkte als Trockenfleisch oder Grillfleisch hat er allerdings noch keine negativen Rückmeldungen erhalten.

Urban Gschwend produziert in seinem Maststall nur noch Eber auf Bestellung. Er vermarktet seine Eber über die Metzgerei Eichenberger.

Carine Pauly von der ALP erläuterte in ihrem Referat die Entstehung des Ebergeruchs und berichtete von Versuchen dazu die an oder von der ALP durchgeführt wurden.

Max Eichenberger, kagfreiland Metzger, sind einige Produktinnovationen mit Eberwürsten zu verdanken. Er beschreibt den Verkauf des Eberfleisches als sehr schwierig. Die Konsumenten reagieren sehr unterschiedlich auf Eberfrischfleisch. Einige bevorzugen Eberfleisch, andere lehnen es ab. Für die Metzgerei Eichenberger ist deshalb ein strenger Kochtest, bei welchem auch nur leicht geruchsbelastete Eber erkannt werden, Voraussetzung für die erfolgreiche Eberfleischvermarktung. Stark geruchsbelastetes Eberfleisch sei sogar für die Verwertung zu Rohess-Fleischwaren nur bedingt geeignet.

Zusammenfassung der Tagung

Produktionstechnische Anforderungen

Allgemein

- Um wenig geruchsbelastete Tiere zu produzieren, gibt es einige Möglichkeiten, aber auch sich widersprechende Erfolgsaussichten.
- Eine Grafik von kagfreiland zeigt, dass die geruchsbelasteten Tiere in allen Gewichten- und Altersklassen vorkommen.
- Einen Zwiespalt gibt es beim Schlachtalter: Der Metzger/Verarbeiter wünscht wegen Fleisch- und Fettqualität ein eher ein spätes Schlachtalter – vorausgesetzt, die Geruchsbelastung ist nicht zu hoch; der Produzent versucht das Schlachtalter tief zu halten, um die Gefahr der Geruchsbelastung und damit des Qualitätsabzugs im Preis zu minimieren.

Erfolgsfaktoren in der Produktionstechnik

1. Ferkelaufzucht: Gesunde und frohwüchsige Ferkel; möglichst von einem Züchter zugekauft oder geschlossenes System.
2. Getrenntgeschlechtliche Mast, ev. in getrennten Ställen.
3. Ad-libitum-Fütterung (Beschäftigung, kein Futterneid → ruhige Tiere, optimales Wachstum).
4. Kartoffelstärke (konv.) oder für Biobetriebe Zuckerrübenschnitzel ca. 5 Tage vor der Schlachtung.
5. Beschäftigungsmöglichkeit für die Tiere.
6. Unsicherer Faktor: Lichtprogramm.

Zucht

- Zucht auf Eber, welche die Veranlagung zu geringer Androstenon-, ev. auch Skatol-Produktion haben.
- Zucht wird als wichtig erachtet; bisher noch wenig Erfolgschancen.
- Suisag prüft derzeit ihre Eber.
- Eigeninitiative der Betriebe: Alternative Rassen testen.
- FiBL: Mehr internationale Erfahrungen (auch (ev. extensivere Rassen anderer Länder) nutzen.

Vermarktung

- Der Kochtest muss möglichst von neutralen (wegen Preisabzug) und genügend Androstenon-sensiblen Personen durchgeführt werden.
- Ohne spezielle „Eberfleisch-Kundschaft“ ist eine strenge Selektion der Eber nötig.
- Die Frage der Deklaration ist offen:
 - a) Speziell als Eberfleisch deklarieren?
 - b) Kunden nur mündlich hinweisen, wenn Eber-Frischfleisch verkauft wird?
 - c) Nur Fleisch von kastrierten oder weiblichen Tieren für sehr Ebergeruch-sensible Personen als solches deklarieren?
 - d) Nur verarbeitete Produkte als Eberfleisch deklarieren?
- Soll die Ebermast zum Durchbruch gelangen, muss das Image von Eberfleisch durch angepasste Kommunikation verbessert werden.
- Von Handel und Verkauf wird zwar verlangt, dass Schweinefleisch der Einfachheit und Kosten halber nur in einer Qualität anzubieten ist. Demgegenüber ist aus Sicht der Produktion offen, ob für Eber nicht eine spezielle Schiene „Jungschweinefleisch“ (mit leichteren Schlachtkörpern) zu schaffen ist.
- Die Erfahrungen aus den verschiedenen Eberprojekten in der Schweiz und die Praxis im Ausland belegen aber, dass die Akzeptanz der KonsumentInnen für Eberfleisch grösser und die Problematik der Verkaufs geringer ist, als von der Branche befürchtet.

Weiteres Vorgehen

- Aufbau einer Erfahrungsgruppe bezüglich Ebermast und Verarbeitung.
- www.bioaktuell.ch Ebermast-Plattform wird aufgebaut für den Austausch unter den Produzenten und Verarbeitern.

