

Ebermast bleibt Geschmacksache

Von: Redaktion wir-sind-tierarzt.de

Veröffentlicht am: 11. Juni 2015



Die Erfahrungen mit dem „Ersatz“ der Ferkelkastration in Form von Ebermast sind wenig vielversprechend. Kämpfe und teilweise schwere Verletzungen in der Endmast sowie während des Transports zum Schlachthof lassen Zweifel an der Tierschutzgerechtigkeit aufkommen. Geforscht wird dennoch.

(aid/hh) – Werden die Tiere in gemischt-geschlechtlichen Gruppen gehalten, sind sie weniger aggressiv, dafür besteht aber die Gefahr, dass trächtige Sauen geschlachtet werden. Außerdem gibt es immer noch kein standardisiertes Nachweisverfahren für Ebergeruch, was die Vermarktung erschwert. Das Problem ist, dass sich der Ebergeruch längst nicht bei allen männlichen Tieren und noch dazu unterschiedlich intensiv entwickelt. Zudem gibt es für Schlachtbetriebe kein technologisches Verfahren, das geruchsauffällige Schlachtkörper schnell und sicher genug erkennt.

Kartoffelstärke im Futter senkt Ebergeruch

[Der Infodienst "Ernährung, Landwirtschaft Verbraucherschutz" \(aid\) berichtet](#), dass Wissenschaftler des Thünen-Instituts für ökologischen Landbau, der Universität Göttingen und der Hochschule Anhalt daher ihr Augenmerk auf alle Stufen einer nachhaltigen Ebermast im ökologischen Landbau legen. Es werden neben der Fütterung und Genetik auch Fragen der Geruchsdetektion, Verarbeitung und Akzeptanz von Eberfleischprodukten untersucht. Dafür werden Nachkommen von Duroc-Ebern und von Piétrain-Ebern gemästet. Ihre Futtermischung ist im Vergleich zur Kontrollgruppe zu zehn Prozent mit roher Kartoffelstärke angereichert. Der Erfolg der Fütterungsversuche wird mit chemischen Analysen sowie sensorischen Tests werden in Form eines Konsumenten- und Expertenpanels überprüft.

Vielversprechende Ergebnisse

Die bisherigen Untersuchungen zeigen, dass der Zusatz von Kartoffelstärke ein guter Ansatz für

Schweinemastbetriebe sein kann, um die Skatolgehalte in Ebern bereits während der Mast zu senken: So waren die Gehalte der beiden Leitsubstanzen Androstenon und Skatol in den beiden Versuchsgruppen (Duroc und Piétrain) niedriger als in den Kontrollgruppen. Vielversprechend seien auch die Ergebnisse der sensorischen Bewertung: Das Fett von Ebern, deren Futtermittel Kartoffelstärke enthielt, wurde seltener als geruchsauffällig bewertet. „Allerdings gibt es keine definierten Grenzwerte für den Ebergeruch“, erläutert Dr. Lisa Meier-Dinkel von der Uni Göttingen.

Eberfleisch-Brühwürste problematischer

Ob und wie unangenehm Ebergeruch in Fleisch oder Wurstprodukten wahrgenommen wird, ist individuell sehr unterschiedlich. Bei den bisher durchgeführten Verkostungen schnitten laut Meier-Dinkel geräucherte, fermentierte Rohwürste aus geruchsbelastetem Eberfleisch besser ab als Wurst aus Standardrohware. Dagegen waren Eberfleisch-Brühwürste aus stark auffälligem Rohmaterial problematischer. Hier stellten die Göttinger Wissenschaftler eine geringere Akzeptanz fest als bei Brühwürsten aus herkömmlichem Schweinefleisch.

Quellen:

[aid-Meldung](#)

Beitragsbild: © 2015 [WiSiTiA/hh](#)