

Die Ebermast wird kommen

Lange hatte die Schweiz eine Vorreiterrolle in der Forschung zur Ebermast. Durch den Entscheid einflussreicher europäischer Verbände der konventionellen Ernährungswirtschaft, ab 2018 keine männlichen Ferkel mehr zu kastrieren, laufen nun die Forschungsanstrengungen europaweit auf Hochtouren. Der Biolandbau sollte seiner Pionierrolle im Tierschutz gerecht werden und die Umstellung auf Ebermast eher früher als später vorantreiben.

Seit Anfang 2010 werden die männlichen Ferkel in der Schweiz nur noch unter Narkose und mit postoperativer Schmerzbekämpfung kastriert. Dies um die Entstehung des sogenannten Ebergeruchs zu verhindern. Ebergeruch tritt bei fünf bis zehn Prozent der Eber nach der Geschlechtsreife auf und wird beim Braten oder Kochen wahrnehmbar.

Trotz Betäubung bleibt die Kastration ein massiver Eingriff und widerspricht dem Biogrundsatz, die Tiere möglichst unversehrt zu lassen. In den Richtlinien von Bio Suisse heisst es ausdrücklich: «Zootechnische Massnahmen sind auf ein Minimum zu beschränken.» Ist die Kastration so unumgänglich, dass diese «Minimum-Klausel» in Anspruch genommen werden muss?

Die EU geht voran

Branchenverbände aus der europäischen Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung haben zusammen mit Tierschutzorganisationen 2010 beschlossen, ab 2018 keine Ferkel mehr zu kastrieren. Obwohl die europäische Kommission als Vermittlerin auftrat, hat die Vereinbarung keinen gesetzlichen Charakter, sondern wird als Marktabschluss ver-

standen. Dennoch ist es ein richtungsweisender Entscheid, der einen klaren Zeitrahmen für die Umstellung auf Ebermast vorgibt.

Geldgeber und Forschungseinrichtungen widmen sich nun vermehrt dem Thema. Laufend werden neue Erkenntnisse zur Zucht, Fütterung und Haltung von Ebern sowie zur Verarbeitung von Eberfleisch veröffentlicht. Der Verzicht auf Kastration wird kleine oder grössere Veränderungen für die ganze Produktionskette mit sich bringen – aber nicht nur nachteilige: So erspart man sich den Aufwand für die Kastration, reduziert die Verluste durch postoperative Komplikationen und man kann von der besseren Futtermittelverwertung und dem höheren Magerfleischanteil der Eber profitieren. Das Tierwohl ist also sicher nicht der einzige Grund, weshalb die Ebermast nun so vorangetrieben wird.

Einige Länder in der EU, allen voran England und Spanien, kastrieren schon seit vielen Jahren fast keine Ferkel mehr. Selbstverständlich unterscheiden sich die Haltungsbedingungen von Land zu Land, und offenbar ist auch die Wahrnehmung des Ebergeruchs kulturell bedingt – die Empfindlichkeit schwankt, wobei übri-

gens Frauen deutlich sensibler reagieren als Männer. Trotz der unterschiedlichen Ausgangslagen: Die Erfahrungen in diesen Ländern zeigen, dass die Ebermast im grossen Stil machbar ist.

Einige zusätzliche Eberhürden in der Biomast

Im grossen Stil heisst aber eben auch intensiv. Dazu gehören Vollspaltenböden, sehr energie- und proteindichtes Futter und Schweine mit hohen Tageszunahmen. Eber, die von ihrer Veranlagung her und unterstützt durch gut abgestimmtes Futter sehr schnell zunehmen, erreichen noch vor der Geschlechtsreife ein gutes Schlachtgewicht.

Das kann aber nicht der Ansatz in der Bioeberhaltung sein. Fütterung, Haltung und teilweise auch die Rasse erlauben oft nicht die Tageszunahmen, wie sie im konventionellen Bereich erreicht werden. Zudem müssen die Proteingehalte im Futter sowie die Fettsäurezusammensetzung auf die speziellen Bedürfnisse der Eber hin optimiert werden. Eber haben ein deutlich höheres Proteingehaltsvermögen als Kastraten und weisen im Schlachtkörper einen höheren Muskelfleischanteil auf. Das bedingt im Futter einen höheren Gehalt an Protein allgemein und auch an gewissen einzelnen Aminosäuren. Der Proteingehalt darf aber auch nicht zu hoch sein, da dies die Entstehung des Ebergeruchs fördern kann. Oft wird aber gerade in der Biofütterung eine leichte Überversorgung angestrebt, um einer möglichen Unter- oder Überversorgung an essenziellen Aminosäuren entgegenzuwirken. Das Fett der Eber weist zudem mehr ungesättigte Fettsäuren auf als dasjenige von Kastraten. Dies erschwert die Verarbeitung und Haltbarkeit des Fleisches und sollte beim Zusammenstellen der Futtermittel ebenfalls Beachtung finden. Im Biobereich sind also bei der Umstellung auf Ebermast ein paar zusätzliche Hürden zu nehmen.

Bioebermast ist jedoch nichts Neues. Einige Schweizer Bauern und Bäuerinnen verzichten aus Tierschutzgründen



Die tierfreundliche Alternative: Ebermast statt Kastration.

schon seit Jahren auf die Kastration, mit mehrheitlich guten Erfahrungen und wenig Verlusten durch geruchsbelastetes Fleisch. Lokale Metzgereien machen die Geruchsprobe und verarbeiten das Fleisch zu verschiedensten Produkten. Dass die Verarbeitung im kleineren Rahmen machbar ist, scheint somit erwiesen. Wie aber die Geruchserkennung in grossen Schlachthöfen und dann die gezielte Verarbeitung von geruchsauffälligem Fleisch funktionieren können, muss sich erst noch zeigen.

Wie weiter?

Die Biolandwirtschaft muss die Herausforderung annehmen und sobald als möglich die Ebermast in die Umsetzung führen. Gute Tierhaltung und hohe Tierschutzanforderungen sollen ein Erken-

Haben Eber einen Markt?

Bisher läuft die Eberfleischvermarktung nur im kleinen Stil. Vor allem über die Direktvermarktung, aber auch über einige Metzgereien. Mindestens 90 Prozent des Eberfleisches lässt sich problemlos als Frischfleisch absetzen. Mit einem Kochtest lässt sich Geruchsbelastung erkennen. Aus dem Fleisch der fünf bis zehn Prozent belasteten Eber kann man hervorragende Rohesspezialitäten wie Coppa, Salami oder Schinkenspeck herstellen. Solche Produkte stossen bei Konsumentinnen und Konsumenten durchaus auf Akzeptanz: In einer Blinddegustation der Fernsehsendung «Kassensturz» mit fast 200 Personen schnitt ein Ebersalami sogar deutlich besser ab als ein identisch hergestellter Kastratensalami. Eine Bedingung für den Vermarktungserfolg scheint zu sein, dass eine gute Kundenaufklärung erfolgt. Direktvermarkter, die hinter ihren Produkten stehen, wirken in aller Regel sehr überzeugend. Für qualitativ und geschmacklich sehr hochwertige Produkte ist, wie einige Beispiele nahelegen, die aktive Information der Kundschaft offenbar gar nicht nötig.

Wer mit der Ebermast beginnen möchte, muss sich bewusst sein, dass die meisten Metzger das Eberfleisch eher kritisch betrachten und nicht bereit sind, die Vermarktung zu übernehmen. Die Fachkenntnis für die gesonderte Verarbeitung von geruchsbelastetem Fleisch ist noch nicht verbreitet vorhanden. Deshalb sollte man sich als Ebermäster einen geeigneten Metzger suchen und für die Vermarktung genügend Eigeninitiative mitbringen.

Barbara Früh, FiBL/mb



Bilder: K&GFreiland

Dieser Bauernschubli aus Eberfleisch, hergestellt von der Metzgerei Eichenberger in Wetzikon ZH, wurde 2005 mit dem *Prix d'innovation Agricole Suisse* ausgezeichnet.

nungsmerkmal von Bio bleiben. Intensive Mastbetriebe und Schlachthöfe in der EU dürfen die biologische Landwirtschaft in Sachen Ebermast nicht überholen.

Deshalb wird sich das FiBL – auf Initiative der Tierschutzorganisation VIER PFOTEN – in einem neuen Projekt einer der Knacknüsse der Ebermast widmen: der Gruppenzusammensetzung. Sollen die Eber möglichst getrennt von den weiblichen Tieren aufgezogen werden, damit sie weniger schnell geschlechtsreif werden? Oder soll man die beruhigende Wirkung der weniger aggressiven Weibchen nutzen und Eber in gemischten Gruppen halten?

Zudem aktualisiert das FiBL das Dossier «Ebermast» auf der Homepage www.bioaktuell.ch. Der direkte Link: www.ebermast.bioaktuell.ch. Das Dossier mit Diskussionsforum soll der Wissenssammlung und Wissensvermittlung dienen. Eberhalter können hier ihre Tipps und Tricks anderen zugänglich machen. Interessierte Schweinehalterinnen kön-

i Dossier «Ebermast» mit Diskussionsforum

www.bioaktuell.ch → Tierhaltung → Schweine → Dossier Ebermast oder www.ebermast.bioaktuell.ch

nen ihre Fragen anbringen und von den bereits gemachten Erfahrungen profitieren. Das aktualisierte Dossier Ebermast soll aufzeigen, dass die Haltung von unkastrierten männlichen Tieren auch in der Biotierhaltung möglich ist – und wo die eine oder andere Schwierigkeit steckt. Internationale Arbeiten, wie sie zurzeit regelmässig publiziert werden, sollen in praxisgerecht aufbereiteter Form den Biobäuerinnen und Biobauern zur Verfügung stehen.

Mirjam Holinger, FiBL



Die Projektarbeiten am FiBL zum Thema Ebermast können dank der grosszügigen Unterstützung durch die internationale Tierschutzorganisation VIER PFOTEN durchgeführt werden.