



Die Zukunft der Schweine: 100 Prozent Bio

Ab 2020 sollen Schweine zu 100 Prozent biologisch gefüttert werden. Das Projekt «Bioschwein 100.0» sucht das ideale Biofutter.

Es beschäftigt die Schweinehalter schon länger: Werden die Schweine mit Biofutter gefüttert, sind die PUFA-Werte im Speck oft höher als bei konventioneller Fütterung – was zu Abzügen beim Fleischpreis führen kann. Neu befeuert wurde die Diskussion mit dem Beschluss des Bundes, ab dem ersten Januar 2020 auf hundertprozentige Biofütterung umzustellen. Der Stichtag wurde bereits mehrmals verschoben, da sich die Umstellung schwieriger gestaltet als am Schreibtisch geplant. Vor drei Jahren zeigte eine FiBL-Studie (vgl. Bioaktuell 1/2016) deutlich, dass bei einer hundertprozentigen Biofütterung die PUFA-Zahl im Schweinespeck ansteigen kann, was zu Abzügen beim Schlachtpreis führt (siehe Kasten).

Von der Zucht bis zur Salami

Gespräche innerhalb der Schweinebranche zeigten, dass eine ganzheitliche Betrachtung der gesamten Schweinefleischproduktion nötig ist, von der Zucht über die Fütterung bis hin zu Verarbeitung und Vermarktung. Unterstützt vom Bundesamt für Landwirtschaft starteten daher Bio Suisse und FiBL im Jahr 2017 gemeinsam mit Agroscope, Suisag und HAFL das vierjährige Projekt «Bioschwein 100.0».

Neben Branchengesprächen mit Produzenten, Abnehmern und Verarbeitern werden Fütterungsversuche durchgeführt, bei denen 100-Prozent-Biofutter entwickelt und mit den aktuell eingesetzten Futtermitteln mit 95 Prozent Bioanteil verglichen werden. Ausserdem werden Eberlinien gesucht, deren Nachkommen auch bei extensiver Fütterung gute Leistungen erzielen. Dafür werden derzeit im Rahmen der Suisag-Stationsprüfung in Sempach Nachkommen verschiedener Eberlinien mit unterschiedlichem Futter gemästet.

Fütterungsversuch mit Hindernissen

Leider unterlief beim ersten Mastschweinefütterungsversuch in der Forschungsanstalt Posieux ein Fehler: Anstelle von Standardkomponenten wurden Futterkomponenten mit anderem Fettsäurenprofil eingesetzt. Alle getesteten Biofutter erzeugten dadurch erhöhte PUFA-Werte im Schweinespeck, die zu Abzügen im Schlachthof führen würden. Wären die richtigen Komponenten verfüttert worden, so hätte gemäss den Berechnungen von Peter Stoll von Agroscope nur die extensive Variante mit hohem Rohfaseranteil PUFA-Werte über der Abzugsgrenze erzeugt. Der Versuch wird derzeit wiederholt, die Ergebnisse werden Ende Jahr erwartet und im kommenden Jahr publiziert.

Der Fehler war jedoch für die Verarbeitungsversuche und die darauf basierende Konsumentenstudie ein Glück im Unglück: Es zeigte sich, dass erhöhte PUFA-Werte weder für Metzger noch Konsumenten problematisch sind (siehe Artikel auf der nächsten Seite). Weitere Untersuchungen zur Produktqualität auch bei der grossindustriellen Verarbeitung laufen, denn allen Beteiligten ist wichtig, dass die Produktqualität bei einer artgerechten, ökologischen Fütterung hervorragend bleibt. Hierfür stehen die Zeichen gut. *Barbara Früh, FiBL*



Abzüge bei erhöhten PUFA-Werten

PUFA ist kurz für Polyunsaturated Fatty Acids, zu Deutsch: mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Je mehr PUFA, desto weicher das Fett und desto schneller oxidiert es.

Abzug pro Kilo Schlachtgewicht

PUFA 15,6–16,5	Fr. -.10
PUFA 16,6–17,5	Fr. -.40
PUFA ab 17,6	Fr. 1.—

Lysin

Aminosäuren wie Lysin sind unverzichtbare Bausteine, damit der Körper Eiweisse aufbauen kann. Aminosäuren sind als Futterzusatz im Biolandbau verboten. Daher haben Biofutter einen etwas höheren Proteingehalt, um ausreichende Aminosäuregehalte zu erreichen. Durch den Einsatz von Lysin, das durch gentechnisch veränderte Bakterien – also biotauglich – hergestellt wird, könnte der Gesamtproteingehalt im Biofutter und dadurch auch der Ammoniakausstoss reduziert werden. Der Versuch zeigte aber, dass nach einer Optimierung des Lysingehalts die nächste Aminosäure als limitierender Faktor ausschlaggebend wird. Zwar ist biotaugliches Lysin wegen zu geringer Nachfrage derzeit nicht mehr erhältlich. Die Diskussion um Aminosäurezusätze kann jedoch eröffnet werden.