

SONDERDRUCK aus

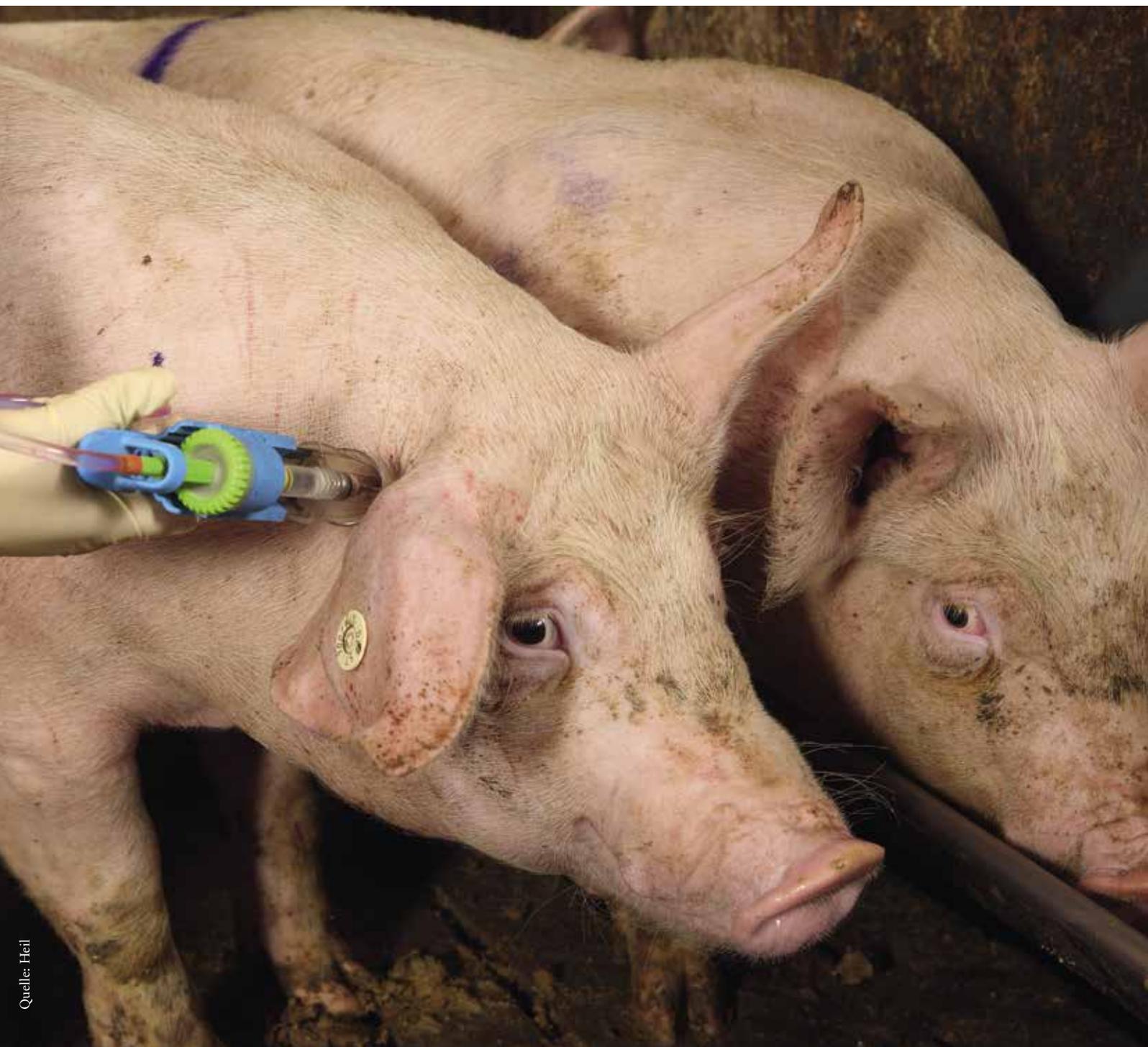
02/2020 **top**
agrar *Mehr Landwirtschaft!*

überreicht durch:

zoetis

Improvac liefert Top-Fleischqualität

Der Privatschlachthof Tummel setzt seit einigen Monaten bewusst auf Improvac-geimpfte Eber, weil die Fleischqualität stimmt. Wir sprachen mit dem Vieheinkäufer des Unternehmens.



Improvac liefert Top-Fleischqualität

Der Privatschlachthof Tummel setzt seit einigen Monaten bewusst auf Improvac-geimpfte Eber, weil die Fleischqualität stimmt. Wir sprachen mit dem Vieheinkäufer des Unternehmens.

Für fast alle Schlachtunternehmen sind Improvac-geimpfte Eber bisher ein Rotes Tuch. Wieso denkt die Firma Tummel anders?

Daldrup: Bis zum Ende der Übergangsfrist der chirurgischen Kastration bleiben uns nur noch elf Monate. Viele Ferkelerzeuger sind unsicher, für welche der drei zugelassenen Alternativen sie sich entscheiden sollen. Die Inhalationsnarkose mit Isofluran ist arbeitsaufwendig. Und die Anschaffung sowie der Unterhalt der Geräte ist vor allem für kleine und mittlere Betriebe kostenintensiv. Der Markt für Jungeberfleisch ist begrenzt. Und dem Fleisch von Improvac-geimpften Ebern haben sich die meisten Zerlegebetriebe und der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) bisher verweigert.

Wir befürchten, dass viele Sauenhalter Ende 2020 aussteigen, wenn bis dahin keine praktikablen Alternativen angeboten werden. Und dann ist auch die Rohstoffversorgung unseres Schlachthofes in Gefahr. Deshalb waren wir sehr erleichtert, als wir Mitte 2019 von unserem Kunden Kaufland das Signal bekamen, dass man alle zugelassenen Alternativen akzeptiere, auch die Impfung mit Improvac.

SCHNELL GELESEN

Die Privatschlachterei Tummel hat bis Ende 2019 bereits mehr als 3500 mit Improvac geimpfte Eber geschlachtet.

Am Schlachtband ist kein Unterschied zwischen geimpften Ebern, weiblichen Mastschweinen und Kastraten erkennbar.

Abgerechnet werden die Improvac-Eber vorerst nach der AutoFOM-Maske für Kastrate und weibliche Mastschweine.

Gemeinsam mit dem Erzeugerring Münsterland haben wir deshalb begonnen, erste Erfahrungen mit Improvac-geimpften Ebern zu sammeln – sowohl in den Erzeugerbetrieben als auch in der Schlachtung.

„Das Fleisch der Improvac-Eber ist aromatischer.“

Warum sind intakte Jungeber für Sie keine Alternative?

Daldrup: Für uns steht die Qualität des Fleisches im Vordergrund, wir wollen unseren Kunden „Fleisch vom Besten“ anbieten – das ist unser Ziel. Das Fleisch von Jungebern erfüllt diese Zielvorgabe häufig nicht. Die Fleischfarbe ist zu rot, sie erinnert eher an Rind- als an Schweinefleisch. Zudem ist die Fettauflage zu gering, der Bauch ist zu dünn und der Speck zu weich. Hinzu kommt, dass der Geruch oftmals nicht aromatisch ist. Das ist beim Fleisch von Improvac-geimpften Ebern ganz anders.

In welchem Umfang schlachten Sie bereits Improvac-geimpfte Eber?

Daldrup: Gemeinsam mit dem Erzeugerring Münsterland sind wir Mitte 2019 in zwei Mastbetrieben gestartet. Im August 2019 haben wir dann die ersten Improvac-geimpften Eber geschlachtet. Inzwischen haben etwa 50 Mastbetriebe auf die Impfung umgestellt. Unser Ziel war, bis Jahresende 2019 etwa 3500 Improvac-Eber zu schlachten. Das haben wir erreicht, wir wollen jedoch noch mehr Erfahrungen und Schlachtdaten sammeln.

An wen vermarkten Sie die Schlachtkörper der Improvac-Eber?

Daldrup: Unser Schlachtunternehmen vermarktet überwiegend Hälften an Zerlegebetriebe. An unserem Standort in Schöppingen ist direkt ein Zerleger angegliedert, der etwa 7500 Schweine pro Woche verarbeitet. Daneben gibt es jedoch noch eine Vielzahl weiterer Zerlegebetriebe und Vermarkter.

Wir haben unsere Kunden informiert, dass wir Improvac-Schweine schlachten. Derzeit sammeln wir auf breiter Front Erfahrungen. Die ersten Ergebnisse sind vielversprechend.

Welche Qualität weisen die Improvac-Schlachtkörper auf?

Daldrup: Bis jetzt sind wir mit den Schlachtkörpern sehr zufrieden. Bis zur zweiten Impfung wachsen die Schweine ins Fleisch wie Eber. Das bietet den Mästern klare Vorteile. Nach der zweiten Impfung entwickeln sich die Schweine dann jedoch wie Kastrate. Die Speckauflage und der intramuskuläre Fettanteil, der für den Geschmack wichtig ist, steigen. Und das Fleisch dieser Tiere riecht sogar noch etwas aromatischer als das von Kastraten und weiblichen Mastschweinen.

Am Schlachtband ist kein Unterschied mehr erkennbar zwischen den Schlachthälften von Kastraten und Improvac-Schweinen. Deshalb ist es auch nicht erforderlich das Fleisch dieser Tiere gesondert zu sortieren oder zu kennzeichnen. Zumal der Impfstoff seit zehn Jahren in Europa zugelassen ist und im Organismus der Tiere vollständig verstoffwechselt wird.

Wie viele Improvac-Tiere waren bisher geruchsauffällig?

Daldrup: Bis zum Jahreswechsel haben wir mehr als 3500 Improvac-Eber geschlachtet und dabei nur ein einziges geruchsauffälliges Tier gefunden.



die Tiere unmittelbar vor der Schlachtung weniger Stress ausgesetzt waren.

Wie rechnen Sie die Improvac-Schweine mit den Landwirten ab?

Daldrup: Da es nach unseren Erfahrungen keinen Unterschied zwischen den Schlachtkörpern von Improvac-Schweinen und denen weiblicher Tiere oder Kastraten gibt, rechnen wir die Hälften von immunokastrierten Schweinen vorerst nach der normalen Auto-FOM-Maske für Kastrate und weibliche Schweine ab. Es ist aus unserer Sicht nicht gerechtfertigt, das Fleisch von Improvac-geimpften Schweinen als Eberfleisch zu bezeichnen.

Werden Sie die Schlachtung von Improvac-Schweinen noch ausweiten?

Daldrup: Auf jeden Fall, denn die Kombination aus unversehrter Haut, einer rosa Fleischfarbe, einem idealen Fleisch-Fett-Verhältnis und einem guten Aroma ist aus unserer Sicht ideal. Zudem entspricht die Improvac-Impfung dem Wunsch der Verbraucher und des Tierschutzes nach unversehrten Tieren. Es wird zwar auch in Zukunft eine gewisse Nachfrage nach kastrierten Ferkeln geben. Das Marktpotenzial von Ebern, die mit Improvac geimpft wurden, schätzen wir jedoch als sehr hoch ein.

© henning.lehnert@topagrar.com

Foto: H. Lehnert

FIRMEN-STECKBRIEF

Ein mittelständisches Unternehmen

Das Familienunternehmen Heinz Tummel GmbH & Co. KG wird in der vierten Generation von den Brüdern Josef und Ralf Tummel geführt. Im ISN-Schlachthofranking 2018 nahm das Unternehmen aus Schöppingen im westlichen Münsterland Platz sieben ein, direkt hinter der Müller-Gruppe aus Süddeutschland und Böseler Goldschmaus aus Garrel.

Wöchentlich schlachtet das Unternehmen, das 150 Mitarbeiter zählt, etwa 30 000 Schweine. Die Schlachtkörper werden als Hälften an Zerlegebetriebe im In- und Ausland vermarktet, davon allein 7 500 Schweine pro Woche im Zerlegebetrieb der Boeser Frischfleisch GmbH, die dem Schlachthof angegliedert ist.

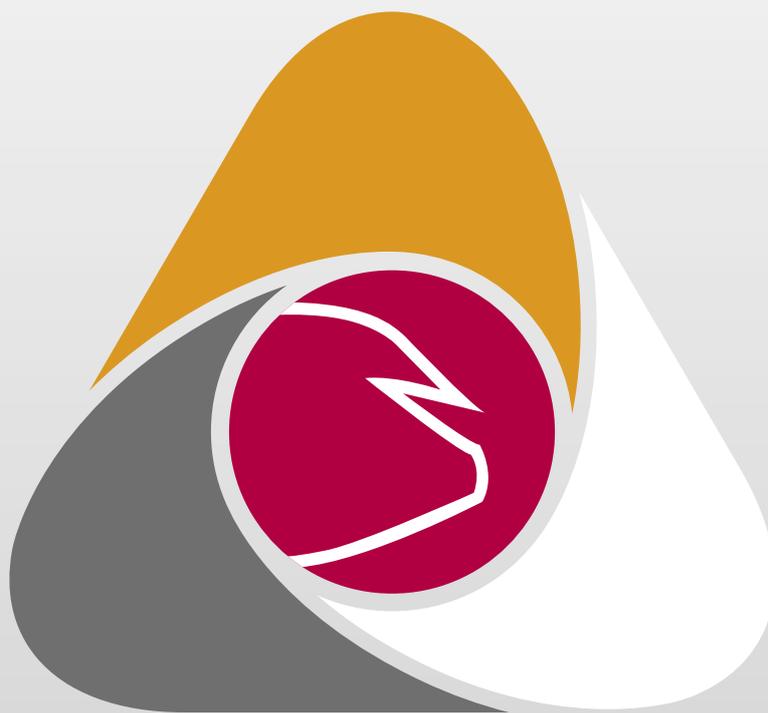
△ Der gelernte Fleischer sowie Groß- und Außenhandelskaufmann Reinhard Daldrup ist bei Tummel verantwortlich für den Einkauf von Schlachtieren und die Betreuung der landwirtschaftlichen QM-Systeme.

Wichtig ist, dass wir Eber, bei denen die Impfung nicht funktioniert hat, sicher erkennen, um sie im Schlachthof trennen und separat schlachten zu können.

Mäster und Impftechniker müssen deshalb bereits im Maststall auf Tiere achten, die trotz zweiter Impfung unverändert große Hoden aufweisen oder Rankämpfe ausfechten. In diesem Punkt wollen wir die Mäster künftig noch stärker sensibilisieren. Im Schlachthof erfolgt dann noch eine Eingangs- sowie eine Brennkolben- und Geruchskontrolle nach dem Schlachten. Das ist eine QS-Vorgabe.

Verhalten sich Improvac-Tiere während des Transports und in den Wartebuchten des Schlachthofes anders als intakte Eber?

Daldrup: Ja, sie verhalten sich auffällig anders. Etwa eine Woche nach der zweiten Impfung werden die mit Improvac behandelten Tiere schlagartig ruhiger. Es gibt weniger Rankämpfe und weniger Beißereien. Das wiederum kommt dem Tierschutz und dem Schlachtkörper zugute. Schlachtkörper von Improvac-Ebern weisen weniger Biss- und Kratzspuren auf. Ihre Haut ist unversehrt als die von Jungebern. Auch die Fleischqualität ist besser, weil



ALLE INFORMATIONEN



Unter www.kastrationsausstieg.de erhalten Sie alle Fakten rund um das Thema Ausstieg aus der betäubungslosen Ferkelkastration. Unsere Internetseite beantwortet Fragen zu allen Alternativen.

Darüber hinaus erhalten Sie Informationen zur Wirtschaftlichkeit, zur Fleischqualität und zur Verbesserung der Nachhaltigkeit (CO₂-Reduktion) durch geimpfte Tiere. Lesen Sie zudem weitere Stimmen aus Wirtschaft, Politik, Wissenschaft, Verbänden, Tiermedizin und Tierschutzorganisationen. So sind Sie rundum informiert.

Zoetis Deutschland GmbH | Schellingstraße 1
D-10785 Berlin | www.zoetis.de
Telefon: +49 30 330063-0 | E-Mail: kontakt@zoetis.com