

Tummel schlachtet Improvac-Tiere

Das Schlachtunternehmen Tummel sammelt erste Erfahrungen mit der Schlachtung geimpfter Eber.

Die norddeutschen Landesbauernverbände in NRW, Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern werben weiter für ihr Projekt „100 000 Improvac-Eber“. Ziel ist es, bis zum Frühjahr nächsten Jahres 100 000 gegen Ebergeruch geimpfte Eber schlachten zu lassen, um Informationen über Mast-, Schlacht- und Verarbeitungseigenschaften zu bekommen. Die Gespräche mit den Schlachtbetrieben gestalten sich jedoch zum Teil schwierig, wie Carsten Spieker aus dem Sprecherteam bei der Sitzung des WLW-Arbeitskreises Ferkelerzeugung vergangene Woche in Münster berichtete.

Fleisch ist aromatisch

Nur bei Tummel in Schöppingen habe man offene Türen eingetornt.

Seit August hat das westfälische Familienunternehmen rund 400 mit Improvac geimpfte männliche Schweine geschlachtet. Die ersten Erfahrungen sind sehr gut, erklärte Reinhard Daldrup vor den Teilnehmern des Arbeitskreises. Für Daldrup, der bei Tummel für den Schlachtvieh-Einkauf zuständig ist, hat die Impfung gegen Ebergeruch im direkten Vergleich mit der Ebermast vor allem in den Bereichen Tiererschutz und Fleischqualität die

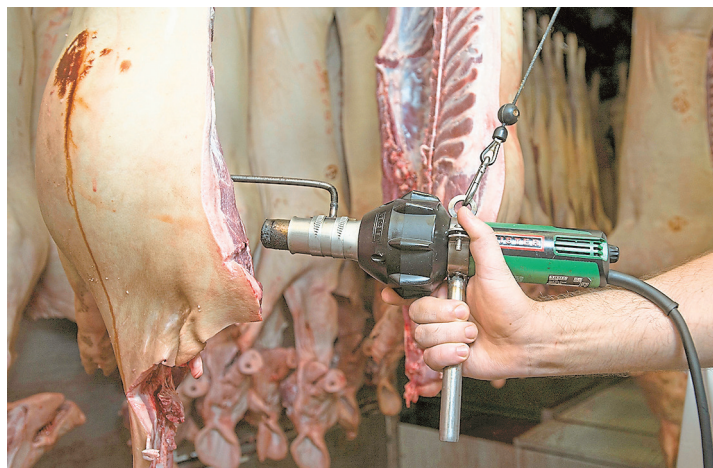


Foto: B. Lütke Hockenbeck

Der Schlachthof Tummel unterzog die Improvac-Tiere einem Geruchstest. Dafür wurde das Nackenfett kurz mit einem Brenner erhitzt. Das Aroma war gut.

Nase vorn. Folgende Punkte sind ihm aufgefallen:

- Die geimpften Tiere sind entspannt. Am Schlachthof im Wartebereich verhalten sie sich merklich ruhiger als normale Masteber.
- Die Haut der Tiere ist in der Regel sauber und unversehrt. Bei Masteber-Partien hingegen weisen die Schlachtkörper oft Kratzer und Schrammen auf.
- Die Schlachtkörper sind wohlgeformt, leicht marmoriert und fetthaltig. Bei echten Ebern hingegen sind die Bäuche zu mager; ihr Fett hat eine tranige Konsistenz.
- Die Fleischfarbe ist so, wie sie sein soll: rosa. Eberfleisch ist im Vergleich dazu dunkler und tiefrot.
- Das Fleisch riecht ange-

nehm und hat ein gutes Aroma im Fett (Flämmtest am Nackenspeck). Eberfleisch fehlt es an Aroma. Zudem müssen 3 bis 5 % der Tiere ausgeschleust werden, weil sie Ebergeruch aufweisen.

3500 Tiere bis Jahresende

Auch die Schlachtleistungen der Improvac-Eber konnten überzeugen. Markus Schlüter vom Erzeugerring Münsterland, der die liefernden Mastbetriebe betreut, hat die ersten 159 Tiere ausgewertet. Eklatante Einbußen bei den Schlachtleistungen, wie sie Dr. Friedhelm Adam von der Landwirtschaftskammer NRW 2013 herausgearbeitet hatte, konnte er in den aktuellen Zahlen

nicht wiederfinden. Im Gegenteil: Die Schlachtleistungen lagen deutlich über dem gewohnten Niveau bei Börden.

Tummel rechnet die Improvac-Schweine nach der normalen Maske (und nicht nach der Ebermaske) ab. Verkauft werden die Schlachthälften an verschiedene Zerlegebetriebe, die ihrerseits auch Erfahrungen sammeln wollen – zum Beispiel mit der Haltbarkeit und Verarbeitungsfähigkeit des Fleisches.

Hier hakte WLW-Veredlungsreferent Dr. Bernhard Schlindwein ein. Von anderen Schlachtunternehmen hieße es oft, dass mit den Schinken und Bäuchen der geimpften Eber nicht so viel anzufangen sei. Beispielsweise ließe sich kein Bacon daraus herstellen. Daraufhin stellte Reinhard Daldrup klar: „Wer behauptet, dass ein Improvac-Tier stinkt und nicht zu verarbeiten ist, liegt falsch.“

Ziel für Tummel ist es, noch mehr Ebermäster und geschlossene Betriebe ins Boot zu holen und bis Jahresende das Fleisch von weiteren 3500 Impf-Ebern in den Markt zu bringen. „Wir wollen unseren Teil dazu beitragen, Lösungen für das Ende der betäubungslosen Kastration zu finden – nicht nur für die Schweinehalter, sondern auch für die Fleischindustrie.“ msch



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

MM-06841/2019_10