

Befragung

Wann ist die Ebermast praxisreif?

Beim Verzicht auf die Ferkelkastration ist die Identifizierung von Geruchsabweichungen besonders wichtig

Ein Verzicht auf die Ferkelkastration ist untrennbar verbunden mit der Ebermast und ihren Herausforderungen. Das Meinungsbild von 139 internationalen Experten macht deutlich, dass die Etablierung der Ebermast erhebliche Änderungen auf unterschiedlichen Ebenen der Wertschöpfungskette als auch kettenübergreifend voraussetzt.

Von Johannes Simons, Brigitte Petersen und Monika Hartmann

Die Forderung, bei der Schweinefleischerzeugung auf die Kastration der Ferkel zu verzichten, ist nicht neu, jedoch wurde ihr in der Vergangen-

heit allenfalls in Fachkreisen Aufmerksamkeit geschenkt. Das änderte sich, als unter dem Druck von Tierschutzorganisationen die niederländische Fleischwirtschaft 2007 vereinbarte, spätestens ab 2015 auf die Ferkelkastration zu verzichten. Und auch der Einzelhandel in den Niederlanden verpflichtete sich 2007 Schweinefleisch von Tieren, die ohne Betäubung kastriert wurden, nicht mehr zu verkaufen. Öffentlichkeitswirksam kündigten 2009 die großen Fast-Food-Ketten Burger King und McDonald's an, ab 2011 kein ‚Kastratenfleisch‘ mehr zu verwenden.

Der Verzicht auf die Ferkelkastration ist untrennbar mit der Ebermast und den damit zusam-

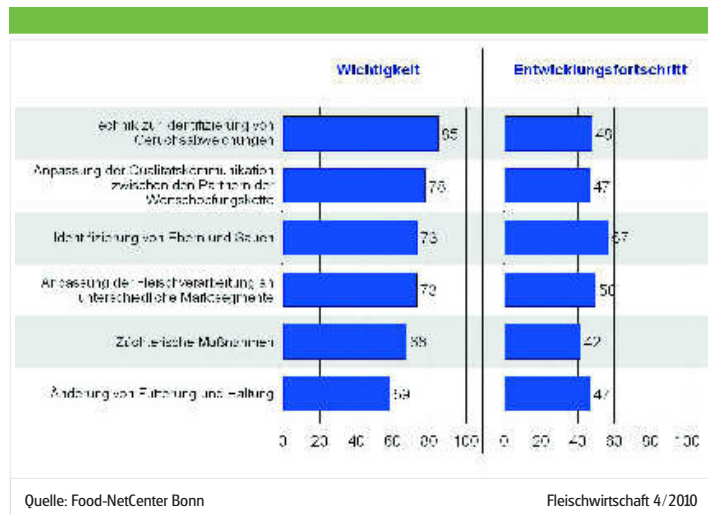


Abb. 1: Beurteilung der Wichtigkeit und der Entwicklungsfortschritt von Maßnahmen zur Etablierung der Ebermast

menhängenden, besonderen Herausforderungen verbunden. Die Fleischwirtschaft hierzulande zögerte lange, sich zur Ebermast zu bekennen. Man fürchtete das erhöhte Risiko von Kundenreklamationen oder gar eines Konsumverzichts aufgrund des möglichen Anstiegs von Fällen unangenehmer Geruchsbildung bei der Erhitzung des Fleisches oder von Geschmacksveränderungen der Produkte. Um den Verbraucher hiervor zu schützen, wurde die Kastration männlicher Schweine in der ersten Lebenswoche Jahrzehnte lang als einziger Weg gesehen, denn auf der Basis des bisherigen Stands der Züchtung lassen sich diese Probleme nicht sicher ausschließen.

Vor dem Hintergrund der Entwicklungen in den Niederlanden als auch der Selbstverpflichtung von Unternehmen wie McDonald's und Burger King sieht sich die deutsche Fleischwirtschaft zunehmend unter Druck. Als Übergangslösung haben sich die Tierhalter im Rahmen des QS-Systems seit 2010 verpflichtet, die Kastration mit schmerzstillenden Medikamenten vorzunehmen. Die aktuellen Forderungen gehen jedoch weiter. Ein völliger Verzicht auf die Ferkelkastration

steht als Ziel im Raum. Die Umsetzung soll hierbei innerhalb der nächsten Jahre vollzogen werden. Vor diesem Hintergrund stellt sich die Frage, welcher Zeithorizont von Experten für die Lösung der mit der Ebermast verbundenen Prozessveränderungen als realistisch eingeschätzt wird und welche Maßnahmen hierfür als wichtig angesehen werden.

Befragung zu Ebermast und Ferkelkastration

Eine Gruppe von Wissenschaftlern der Universität Bonn nutzte die erste „International Meat Week“, an der insgesamt über 220 Experten aus Wirtschaft, Wissenschaft, Politik, Verwaltung und Verbänden aus 23 Ländern teilnahmen, zu einer Befragung. Veranstaltet wurde die Konferenz von GIQS (Grenzüberschreitende integrierte Qualitätssicherung e.V.) und dem Food-NetCenter der Universität Bonn. Die Durchführung der Befragung wurde finanziell unterstützt vom „Cluster Ernährung.NRW“. Insgesamt nahmen 139 Experten, 54 Frauen und 85 Männer, an der Befragung teil. Jene Tagungsteilnehmer, die sich bislang mit diesem Thema selber

+++ IFFA in Frankfurt • 08. – 13. Mai 2010 • Stand 91 A07 +++

Mastern® mit dem Schnitzelmaster

sensitive meat processing

1 gemastertes Fleisch bleibt saftiger 2 Individuelle Fleischdicke einstellbar 3 geringere und stets gleiche Garzeit 4 höheres Verkaufsgewicht 5 mindestens 8 Tage haltbar (vakuumiert)

Schnitzelmaster GmbH
Straß 2a
D-84329 Wurmannsquick
Tel. +49 (0) 8725 9674-20 Fax (-31) info@schnitzelmaster.de www.schnitzelmaster.de

SCHNITZELMASTER GMBH

Van der Graaf • TROMMELMOTOREN
ANTRIEBSTECHNIK

Edelstahltrommelmotoren
DIE HALTEN DICHT!

Van der Graaf GmbH • Rheiner Straße 24B • 48432 Rheine-Mesum
Telephone: 00 49 (4975) 306210 • Telefax: 00 49 (5975) 3062120
E-mail: info@vandergraaf.de • Homepage: www.vandergraaf.de

Besuchen Sie uns auf der IFFA, Frankfurt, Halle 9.1, Stand E48

Wann ist die Ebermast praxisreif?

nicht beschäftigt hatten, gaben kein Meinungsbild ab. Die Gruppe der Experten lässt sich wie folgt charakterisieren: 87 arbeiten in der Wissenschaft, 35 in Unternehmen der Wirtschaft und 17 in Politik, Verwaltung und Verbänden. Etwas mehr als die Hälfte der teilnehmenden Experten (53%) sind hauptsächlich in Deutschland tätig, 45% haben ihren Tätigkeitsschwerpunkt in einem anderen EU-Land und nur etwas mehr als 1% arbeitet vorrangig in einem Drittland.

Zunächst gaben die Experten Auskunft darüber, ob und gegebenenfalls wie lange es ihrer Meinung nach dauern wird, bis sich EU-weit die Ebermast etablieren wird und damit auf die Ferkelkastration verzichtet werden kann. 12% Prozent der Befragten erwarten, dass dies noch vor 2013 gelingen kann, weitere 54% vermuten eine Umsetzung bis 2019, während 24% einen noch längeren Zeitraum angaben. 10% der befragten Experten gehen davon

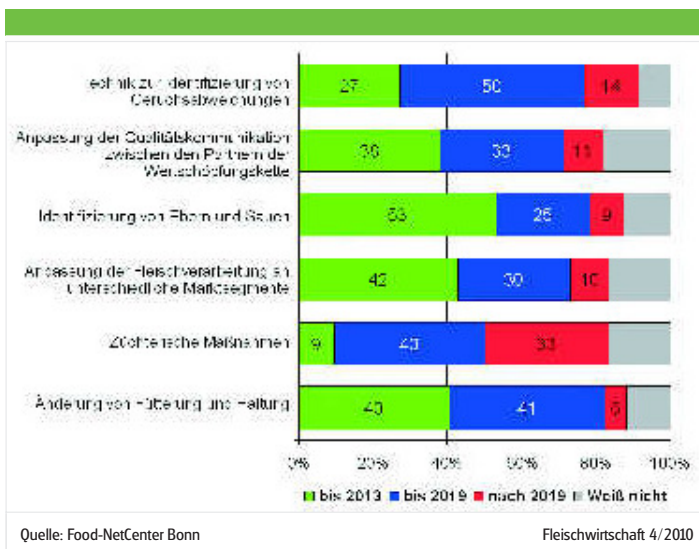


Abb. 2: Häufigkeitsverteilung zur Einschätzung des Zeitpunktes für die Verfügbarkeit praxisreifer Maßnahmen

aus, dass sich die Ebermast nicht in der EU durchsetzen wird.

Die Experten schätzten anschließend die Bedeutung der mit der Ebermast verbundenen organisatorischen, technischen und züchterischen Herausforderungen ein. Hierzu sollten sie verschiedene Aussagen auf einer Skala von 0 (völlig unwichtig) bis 100 (sehr wichtig) einordnen. Die Experten stuften insbesondere folgende Probleme als Gründe für die Zurückhaltung beim Verzicht

auf die Ferkelkastration ein:

- Das Fehlen praxisreifer analytischer Methoden, die mit ausreichender Sicherheit Geruchsabweichungen zu identifizieren in der Lage sind (Durchschnittswert 72).
 - Die Gefahr des Nachfrage-rückgangs nach Schweinefleisch aufgrund möglicher Geruchsabweichungen (Durchschnittswert 69).
- Aber auch die Sorge, dass mit dem Verzicht auf die Ferkelkastration zusätzliche Kosten auf den Schweinefleischsektor zukommen und hierdurch die Wettbewerbsfähigkeit von Schweinefleisch im Vergleich zu anderen Fleischarten verringert wird wurde als relevant angesehen (Durchschnittswert 48).

Geruchsabweichungen als Risiko verringern

Das bei der Ebermast gegebene Risiko, dass Fleisch mit Geruchsabweichungen auf den Markt ge-

8. - 13. Mai 2010
Halle 8, Stand E30 + 32

Unsere Messe-Highlights im Überblick

- SCHERBENEIS
- ENTSCHWARTEN
- ENTVLIESEN
- ENTHÄUTEN
- ENTFETTEN
- SCHNEIDEN
- AUTOMATISIERUNG

BXM LOIN: rationelles Entfetten von Loins mit und ohne Knochen; jetzt neu auch zur Bacon-Bearbeitung

SR 500 A: voll automatisiertes Entvliesen von Schinkenteilstücken - so leistungstark wie 10 manuelle Maschinen

G 010 + FP 150: zwei High-Speed-Lösungen zum gewichtsgenauen Schneiden von Frischfleisch

Die neue Eismaschinengeneration für 100 % hygienisch reines Scherbeneis

Eisvorratssilo AS: bis zu 10 Tonnen Eis optimal lagern und auf Knopfdruck vollautomatisch austragen

... und vieles mehr

www.maja.de
MAJA-Homepage jetzt neu mit Anwendungsvideos!

MAJA-Maschinenfabrik
Hermann Schill GmbH & Co. KG
Tel. +49 (0) 7854 / 184-0
E-Mail maja@maja.de

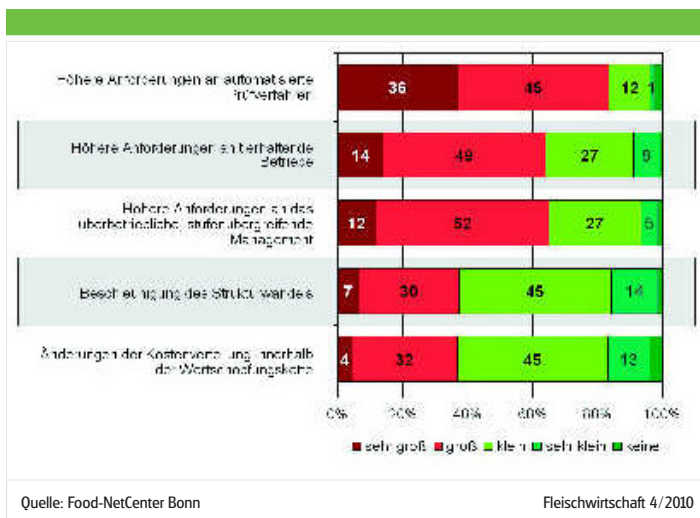


Abb. 3: Ausmaß der Auswirkungen des Verzichtes auf die Ferkelkastration auf unterschiedliche Bereiche

langt, lässt sich mit unterschiedlichen Maßnahmen verringern. In der Befragung wurden diese aufgeführt und die Experten gebeten, die einzelnen Maßnahmen hinsichtlich ihrer Wichtigkeit und ihres Entwicklungsfortschritts auf einer Skala von 0 (völlig unwichtig bzw. kein Entwicklungsfortschritt) bis 100 (sehr wichtig bzw. praxisreif) einzuschätzen. Die Ergebnisse sind in Abbildung 1 zusammengefasst. Folgende Punkte sind hervorzuheben:

- Die aufgeführten Maßnahmen wurden alle als wichtig erachtet, wobei zwischen den Maßnahmen deutliche Abstufungen bestehen. Die Durchschnittswerte für die Beurteilung der Wichtigkeit liegen zwischen 59 und 85. Techniken zur Identifizierung von Geruchsabweichungen (Durchschnittswert 85) und die Anpassung der Qualitätskommunikation zwischen den Partnern der Wertschöpfungskette (Durchschnittswert 78) werden für besonders wichtig gehalten.

- Demgegenüber wird der bisherige Umsetzungsfortschritt mit Durchschnittswerten zwischen 42 und 57 als eher gering eingeschätzt. Mit einem durchschnittlichen Wert von 42 wurden die bisherigen Erfolge in der Züchtung als am wenigsten weit fortgeschritten beurteilt.

Die Einschätzung der Experten über die Dauer der Entwicklung von praxisreifen Maßnahmen wurde in einer weiteren Frage detailliert untersucht. Hierbei

konnten sie zwischen den Kategorien (1) bis 2013, (2) bis 2019, (3), nach 2019 und (4) weiß nicht wählen. Die Ergebnisse, die in Abbildung 2 dargestellt sind, lassen sich wie folgt zusammenfassen:

- Die Mehrzahl der Experten nimmt an, dass – abgesehen von der Züchtung – bis 2019 praxisreife Maßnahmen entwickelt werden können.

- Mehr als 50% der Befragten gehen davon aus, dass kurzfristig (bis 2013) die Identifizierung von Ebern und Sauen am Schlachtband möglich ist.

- Etwa 40% schätzen, dass sich bis 2013 praxisreife Maßnahmen im Bereich Fütterung und Haltung, bei der Anpassung der Fleischverarbeitung sowie bei der Qualitätskommunikation innerhalb der Wertschöpfungskette erarbeiten lassen.

- Nur rund 30% rechnen mit einer praxisreifen Technik zur Identifizierung von Geruchsabweichungen bis 2013.

Die Entwicklung von Techniken zur Identifizierung von Geruchsabweichungen wurde als besonders wichtig erachtet (Abb. 1), eine schnelle Umsetzbarkeit dieser Maßnahmen wird jedoch nur von einem kleineren Teil der Experten als realistisch angesehen. Dies veranschaulicht, dass der Zeitraum bis 2013 oder auch bis 2015 für den vollständigen Verzicht auf die Ferkelkastration und die flächendeckende Etablierung der Ebermast vermutlich nicht ausreicht.

Ebermast führt zu höheren Anforderungen

Im Rahmen der Diskussion um die Etablierung der Ebermast besteht Konsens darüber, dass es zu höheren Anforderungen an automatisierte Prüfverfahren auf der Ebene der Schlachtung, an angepasste Fütterungsmaßnahmen in tierhaltenden Betrieben und schließlich an technischen Lösungen in Hinblick auf eine überbetriebliche Kommunikation zur Unterstützung des stufenübergreifenden Management kommt. Außerdem wird erwartet, dass sich der Strukturwandel beschleunigt und Kosten in der Wertschöpfungskette umverteilt werden. Das Ausmaß dieser Effekte als Folge des Verzichts auf die Ferkelkastration sollten die Experten gemäß der Kategorien (1) sehr groß, (2) groß, (3) klein, (4) sehr klein oder (5) keine Auswirkungen einschätzen. Die Ergebnisse in Abbildung 3 verdeutlichen, dass über 80% der Befragten davon ausgehen, dass der Verzicht auf die Ferkelkastration große bis sehr große Auswirkungen auf die Anforderungen an die automatisierten Prüfverfahren haben. In Hinblick auf die beiden Bereiche Anforderungen an die tierhaltenden Betriebe und das überbetriebliche Management liegt der entsprechende Anteil bei etwa 60%. Das Ausmaß der Beschleunigung des Strukturwandels oder der Änderung der Kostenverteilung in der Wertschöpfungskette als Folge des Verzichts auf die Ferkelkastration wird demgegenüber nur von rund 40% für sehr groß oder groß eingeschätzt.

Das Meinungsbild der internationalen Experten macht deutlich, dass die Etablierung der Ebermast erhebliche Änderungen auf unterschiedlichen Ebenen der Wertschöpfungskette als auch kettenübergreifend voraussetzt. Hierbei spielt neben der Entwicklung automatisierten Prüfverfahren vor allem die Verbesserung der Qualitätskommunikation zwischen Kunden und Lieferanten innerhalb der Wertschöpfungskette eine herausragende Rolle. Unter der

Voraussetzung, dass es gelingt ein risikoorientiertes Prüf- und Sortiersystem zu entwickeln, ließen sich Verarbeitungs- und Vermarktungskonzepte auch für Fleisch aus der Ebermast aufzeigen. Um den gesellschaftlichen Anforderungen eines Verzichts auf die Ferkelkastration Rechnung zu tragen und gleichzeitig eine für alle Beteiligten der Wertschöpfungskette gute Lösung zur Bewältigung der damit verbundenen Herausforderungen zu finden, erarbeitet derzeit eine interdisziplinäre Forschergruppe der Universität Bonn in Kooperation mit Unternehmen der Fleischbranche in Deutschland im Rahmen des Verbundprojekts FIN-Q.NRW ein Vorgehenskonzept für die nächsten Jahre.

Anschriften der Verfasser

Dr. Johannes Simons, Prof. Dr. Monika Hartmann, Institut für Lebensmittel- und Ressourcenökonomik der Universität Bonn, Nussallee 21, 53115 Bonn; Prof. Dr. Brigitte Petersen, Universität Bonn, Institut für Tiervissenschaften, Katzenburgweg 7-9, 53155 Bonn,

Dr. Johannes Simons ist Mitarbeiter in der Abteilung Marktforschung der



Agrar- und Ernährungswirtschaft des Instituts für Lebensmittel- und Ressourcenökonomik der Universität Bonn.

Prof. Dr. Monika Hartmann leitet seit 2002 diese Abteilung Marktforschung.



Ihre Forschungsarbeiten sind dem Bereich der qualitativen und quantitativen Markt- und Politikanalyse zuzuordnen.

Prof. Dr. Brigitte Petersen leitet seit



1991 die Abteilung für Präventives Gesundheitsmanagement am Institut für Tiervissenschaften der Universität Bonn.