

Eberfütterung: Wir brauchen mehr Wissen!

Das Verbundprojekt Eberfütterung liefert erstaunliche Ergebnisse. Über die Hintergründe hat SUS mit der Projekt-Koordinatorin Dr. Simone Müller diskutiert.

◆ **SUS:** Was bewegte Ihre Gruppe, sich in Berlin für das Verbundprojekt zu bewerben?

Müller: Zum Zeitpunkt der Ausschreibung gab es in Deutschland keine Fütterungsempfehlungen für Masthybrid-Eber. Deshalb war es sehr wichtig, frühere Fütterungsempfehlungen mit Daten für moderne Genetiken zu untermauern.

◆ **SUS:** Die Versuche laufen parallel in drei LPAs. Ist der Aufwand gerechtfertigt?

Müller: Ja, unbedingt. Zu gut kennen wir alle den hohen Einfluss der Umwelt auf die tierischen Leistungen. Da die Tiere für die LPAs innerhalb einer Herkunft von denselben Ferkelerzeugern und von identischen Vatertieren stammen, können wir die Wirkung der Aminosäurezulage unter differenzierten Umweltbedingungen sehr genau quantifizieren.

◆ **SUS:** Verraten Sie uns etwas über die geprüften Herkünfte?

Müller: Wir haben uns verständigt, die Herkunft nicht separat auszuweisen.

Dennoch sind die Herkünfte typisch und repräsentativ für Deutschland und berücksichtigen deren Bandbreite.

◆ **SUS:** Hatten Sie die Erwartung, dass die Fütterung den Gehalt an geruchsaktiven Substanzen beeinflusst?

Müller: Die sensorische Prüfung auf Ebergeruch wurde vom BMELV gefordert. Deshalb erfolgt in Kürze eine sensorische Bewertung durch ein geprüftes Team der Uni Göttingen. Die zusätzliche Untersuchung auf Androstenon und Skatol im Nackenfett hat zwei Ziele: Zum einen gehören die geruchsaktiven Substanzen mit in ein Ebermastprojekt. Zum anderen war durch Versuchseinsatz über drei LPAs mit Halbgeschwistern eine sichere Quantifizierung des Umwelteinflusses auf die biologische Variation der geruchsaktiven Substanzen möglich.

◆ **SUS:** Gab es für Sie Überraschungen?

Müller: Ja! So hatten wir angenommen, dass sich zumindest die Eber der Lysin-

„Durch Ebergeruch könnte der Fleischkonsum schleichend sinken“



Dr. Simone Müller hat das Verbundprojekt koordiniert.

Stufe 115% im Futteraufwand sowie der Schlachtkörperzusammensetzung deutlich von der Kontrolle unterscheiden. Diese These bestätigte sich im ersten Durchgang nicht. Andererseits überraschten uns die deutlichen LPA-Einflüsse auf den Gehalt an geruchsaktiven Substanzen sowie auf den Anteil geruchsauffälliger Eberschlachtkörper. Insofern verstehen Sie, warum wir so auf die Ergebnisse der Göttinger Sensorikprüfung warten.

◆ **SUS:** Sehen Sie in der Ebermast auch Risiken für den Fleischmarkt?

Müller: Ja! Ich habe selbst Tiere auf Ebergeruch geprüft. Offenbar gibt es eine Art Geruchsgedächtnis. Wird man erneut mit Ebergeruch konfrontiert, wächst die Abneigung. Diese Gefahr sehe ich auch beim Verbraucher. Dass es bisher nicht mehr Reklamationen gibt, halte ich für trügerisch. Denn nicht jeder Kunde kennt Ebergeruch und meldet diesen zurück. Ich befürchte, dass der Fleischkonsum schleichend zurückgeht. Insofern ist eine der dringendsten Aufgaben die Entwicklung eines objektiven Verfahrens zur Erkennung der geruchsbelasteten Eberschlachtkörper.

Interview: Fred Schnippe, SUS

Die Haltungsbedingungen im Betrieb haben einen enormen Einfluss auf das Auftreten von Ebergeruch.



Datei: gespiegelt