

Ferkelkastration

Raus aus der Absatzfalle

von [Marion Schlag](#)

Freitag, 24. Juni 2016

fleischwirtschaft.de — BERLIN Die Suche nach Alternativen für die betäubungslose Ferkelkastration ab 2019 hat Auswirkungen auf die Hersteller von Fleischwaren und Wurst.

Auf der vom Bundeslandwirtschaftsministerium und dem QS-Prüfsystem organisierten Fachtagung bestimmten Vertreter dieses Segments ihre Positionen und diskutierten über die Absatzmärkte der Zukunft.

Der Countdown läuft. Die gesamte Branche eint das Ziel, binnen der verbleibenden 30 Monate einen koordinierten Weg aus der betäubungslosen Ferkelkastration zu finden. Wie die Diskussionen auf der Veranstaltung verdeutlichten, nutzen Schweinezüchter, Fleischwirtschaft und der Lebensmitteleinzelhandel ihre Handlungsspielräume in dem Bewusstsein, dass der Ausstieg nicht ohne Veränderungen auf allen Stufen möglich sein wird. Die Unternehmen der Fleischwirtschaft stehen vor der Herausforderung, ob und wie sie die Vermarktung von Jungebern in praxi umsetzen. Größtes Risiko sind Tiere mit Geruchsabweichungen, die rechtzeitig am Schlachtband erkannt werden müssen.

In einer Talkrunde berichteten Vertreter namhafter Wursthersteller und Fleischverarbeiter über ihre bisherigen Erfahrungen. Landwirtschaftsdirektor Dr. Heinz Schweer von der Vion GmbH, in der wöchentlich 50.000 männliche unkastrierte Tiere verarbeitet werden, bestätigte, dass das Unternehmen gute Erfahrungen bei der Geruchsdetektion durch sensorisch geschulte Fachleute gemacht habe. Dr. Wilhelm Jaeger von der Tönnies Lebensmittel GmbH & Co. KG informierte hinsichtlich der Verarbeitung von Jungebern über eine „zunehmende Kundenakzeptanz“. Die Zahl der Geruchsabweichler läge zwischen drei bis sechs Prozent, quantifizierte er die Problemgruppe. Der Versuch der Böseler Goldschmaus-Gruppe, Jungeberfleisch zu vermarkten, ist laut Unternehmensvertreter Dr. Gerald Otto dagegen an „gravierenden Absatzproblemen“ gescheitert.

Vorbehalte äußerte auch Holger Dörr vom Fleischwarenhersteller Kemper. Er machte die Runde auf die besondere Verantwortung der Fleischwarenhersteller gegenüber den Kunden aufmerksam und gab zu bedenken, dass Jungeberfleisch technologisch nicht uneingeschränkt verarbeitet werden kann. Mögliche Behandlungen zur Überdeckung des unerwünschten Geruchs durch Würzen, Kochen und Pökeln lehnte er ab. In dem seit 1888 produzierenden Familienunternehmen hat Qualität oberste Priorität. Dörrs Fazit: „Kein Stinker in die Wurst!“ Da eine technisch ausgereifte Lösung zur Detektion, die sogenannte „elektronische Nase“, derzeit noch nicht ausgereift ist, halten einige Hersteller die Verwendung von Jungebern momentan für problematisch, signalisierten aber Kompromissbereitschaft. Tönnies-Vertreter Jaeger vertrat den Standpunkt, dass jeder Fleischerzeuger in der Sache seine eigenen unternehmerischen Entscheidungen treffen und individuelle Lösungen finden müsse. Des Weiteren plädierte er für eine intensive Kettenkommunikation. Schweers Forderung: „Wir brauchen klare Rückmeldungen vom Handel,

damit wir Hersteller den Bauern sagen können, wohin die Reise geht“.Die wachsende Komplexität und der Zeitdruck bei der Umsetzung des Verzichts auf die betäubungslose Ferkelkastration kostet die Fleischwirtschaft, aber auch die Landwirte bezüglich der Auswirkungen auf ihre Betriebs- und Marktstrukturen viel Geld. Damit alle in der Kette Beteiligten fundierte Entscheidungen für einen erfolgreichen Ausstieg treffen könnten, forderte die Gesprächsrunde die Politik zu einer umfassenden Folgeeinschätzung auf.

Ein Standpunkt, der von den Vertretern bäuerlicher Schweinezuchtbetriebe unterschiedlicher Größe unterstützt wurde. Da die gesetzlichen Vorgaben zur Ferkelkastration in Deutschland weitreichender sind als in den anderen EU-Ländern, stand zudem die Wettbewerbsfähigkeit im Fokus der Aufmerksamkeit. Der gemeinsame Appell lautete: Tierschutz darf nicht an Staatsgrenzen aufhören.