

Kommentar von

Jörg Schiffeler

Ferkelkastration

Keine Zeit mehr, die Hände in den Schoß zu legen

Dienstag, 14. Juni 2016

fleischwirtschaft.de — FRANKFURT An der Ferkelkastration mit Betäubung und Schmerzausschaltung führt kein Weg mehr vorbei. Das muss jetzt endlich allen Beteiligten der fleischwirtschaftlichen Kette von der Erzeugung über die Gewinnung und Verarbeitung sowie der Vermarktung klar werden.

Die Berliner Fachtagung im Bundesinstitut für Risikobewertung auf Einladung des Bundesernährungsministeriums und des Prüfsystems Qualität und Sicherheit (QS) vergangene Woche ließ daran absolut keinen Zweifel.

Hintergrund sind die Beschlüsse von Bundestag und Bundesrat, die 2013 abgenickt wurden und seit 2015 gesetzlich fest verankert sind. Zum 1. Januar 2019 ist in Deutschland mit der betäubungslosen Ferkelkastration Schluss.

Das Kastrieren von Tieren, insbesondere das von Ferkeln, gehört nicht zu den angenehmen Themen. Das stellen wir immer wieder fest. Das gilt gleichermaßen für den Blick nach innen in die Branche hinein und nach außen in die Gesellschaft. Denn niemand der Beteiligten möchte zunächst etwas mit kurativen Eingriffen zu tun haben. Anders sieht es aus, wenn Herrchen und Frauchen keinen weiteren Nachwuchs von der liebgewonnenen Hauskatze oder der Hofhündin wünschen. Doch auch hier gilt: Ohne vorherige Betäubung wird das Skalpell nicht gezückt.

„Die wenigsten Bürger haben sich jemals darüber Gedanken gemacht, dass Ferkel kastriert werden. Vorurteile gegen die Ebermast gehören auf den Misthaufen der Geschichte.“

Teilen

Über die Schweinemast wissen Verbraucher dagegen wenig bis gar nichts. Die wenigsten Bürger haben sich jemals darüber Gedanken gemacht, dass Ferkel kastriert werden und die Eber wenig beliebt sind. Es ist eine Generation herangewachsen, die den Begriff Stinker mit Abgasen von

Fahrzeugen in Verbindung bringt. Und darin liegt jetzt vielleicht das Positive: Vorurteile gegen die Ebermast gehören auf den Misthaufen der Geschichte.

Jetzt wird es höchste Zeit, sich auf allen Stufen zwischen Bauern, Schlachtern, Verarbeitern, Meisterbetrieben und Handel zu bewegen. Die Landwirte benötigen Sicherheit und müssen sich für einen der drei diskutierten Wege entscheiden: Die Immunokastration mit dem Impfstoff Improvac ist die teuerste Alternative. Derart behandelte Eber liefern aber dafür eine Fleischqualität, die nicht geruchsauffällig ist und in der Struktur den bisherigen Anforderungen annähernd entspricht. Die Isofluran-Narkose verhindert nicht den Folgeschmerz; sie darf nur der Tierarzt anwenden. Im QS-System wird nur unter Schmerzmittel-Einsatz kastriert.

Es ist ein Lichtblick, dass der Lebensmittelhandel in Berlin verkündete, alle drei Methoden anzuerkennen, deren Kennzeichnung am Endprodukt nicht vorgesehen ist. Ob das so bleiben wird, muss sich zeigen, denn der grundsätzliche Verzicht auf alle kurativen Eingriffe und Behandlungen ist das langfristige Ziel der Tierschützer.

Überhaupt geht der Handel pragmatisch mit dem Thema Ebermast um. Er will NGOs, Tierschützern und Verbraucherverbänden einen Angriffspunkt weniger liefern. Eberfleisch liegt seit Monaten in den Frischetheken, ohne dass es dabei einen Aufschrei der Kunden oder Beschwerden über Geruchsauffälligkeiten gegeben hätte.

Ohne die Metzger mit im Boot zu haben, sehen sich insbesondere die Landwirte im süddeutschen Raum vor großen Unsicherheiten. Die Bauern müssen jetzt aufstellen, denn Handelsketten wie Aldi Süd und Nord sowie Rewe wollen schon ab 1. Januar 2017 das neue Tierschutzgesetz anwenden.

Es bleibt keine Zeit mehr, die Hände in den Schoß zu legen. Metzger und Wurstfabriken müssen feste Lieferbeziehungen definieren und Spezifikationen für ihre Anforderungen an den Rohstoff mit Blick auf Verarbeitungsfleisch und Fettzusammensetzung aufstellen. Der Großteil des Rohstoffs Schweinefleisch wird sich verändern. Deshalb führt kein Weg daran vorbei, sich dieser Aufgabe zu stellen.