

Fleischqualität – Qualitätsfleisch: Eine Tour in die Schweiz von der Zucht bis zum Einkaufszentrum 2017

Was macht wer anders – wo sind Chancen – Kooperationsmöglichkeiten: Wie sieht die Sau & das Ferkel & das Mastschwein der Zukunft aus?



Die Schweiz ist ein Land voller Traditionen, das auch in Luzern als Schweineregion die Spuren hinterlässt. Deutsche werden „extra“ begrüßt ☺



Auch die Landschaft ist wunderschön – immer im Hintergrund die gewaltigen Alpen und gewelltes, fruchtbares Hügelland mit vielen Einzellagenhöfen.

Durch die verbreitete Label- und Auslaufhaltung kommt man praktisch überall ein Rüsseln vorbei und dann auch zur SUISAG – im Schweinezentrum:



Als Besonderheit der Schweinezucht wird auf eine deutliche Marmorierung des Fleisches sowie die Fleischqualität gezüchtet und beprobt:



Mit diesem Gerät kann die Fett- und damit die Speckqualität überprüft werden – ein hoher Anteil von ungesättigten Fettsäuren (weicher Speck) ist unerwünscht.

Die Zucht- und Leistungsprüftiere können dann gleich im benachbarten Stall begutachtet werden. Die Tiergesundheitsstandards der Schweiz sind hoch.



Auch die Tiersignale zeugen von gesundem Haarkleid, guten Fundamenten, aber dabei agilen und trotzdem nicht aggressiven Schweinen.



Im neuen Aufzuchtstall für Jungeber sind Buchtenstruktur in Ruhebereich, Futterautomat – Koten & Kühlen durch Metallroste umgesetzt.

Damit der der Kot im Abkotbereich schnell aus dem Stall kommt sind Kotschlitze üblich. Breit genug – damit ein Fuß auch wieder herausgezogen werden kann.

Im Einzelhandel dominieren die Konzerne Migros & Coop die gesamte Schweiz. Die hohen Erzeugungs- und Tierwohlstandards ziehen sich durch alle Sortimente:



4 fertig gekochte & gefärbte Bio-Eier für 3,85 Schweizer Franken (CHF) 1 CHF = 0,93 Euro. Die Qualität der Produkte wird auch sehr schön präsentiert.



Das traditionelle, tellergroße Rösti gibt es überall dazu wie: Sonderangebote. Auch im Geflügelbereich bekommt man Hähnchen so ab 10 Euro aufwärts.

Die jahrelange Zucharbeit für Fleischqualität und Fett-Marmorierung wird nun auch selbst im abgepackten Selbstbedienungsbereich deutlich:



Oben: Edelschwein Fleisch in der Schweiz in einem Migros-Markt mit der gewünschten, angezüchteten Marmorierung bei HKL 55 – 57 % Magerfleisch



Unten: Schwäbisch-Hällisches Fleisch aus der BES Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall: Die Marmorierung ist auch nicht „mehr“ (visuell)?

Doch auch in den Auswertungen der Rassen-Einzelpfprüfung an der LSZ Boxberg zeigt sich, dass Edelschwein bzw. Yorkshire über gute Fleischqualitäten verfügt:

Merkmale	PI	DL	DE/LW	SH	DU
Anzahl Tiere	289	211	134	12	5
Mastleistung					
Alter bei Prüfende Tage	183	155	147	174	163
Stallengewicht kg	105,7	111,8	113,0	109,7	111,1
Tägl. Zunahme in Prüfung g	784	1003	1047	790	913
Netto-Prüftagszunahme g	621	745	765	593	693
Futtermittelnutzung 1:	2,31	2,43	2,40	3,02	2,28
Schlachtleistung					
Schlachtgewicht warm kg	84,5	85,2	84,9	85,0	86,0
Ausschlachtung %	80,0	76,3	75,2	77,5	77,4
Schlachtkörperlänge cm	95,7	102,0	100,0	99,6	93,6
Rückenspeckdicke (Ø) cm	1,3	2,0	2,2	2,7	2,0
Speckdicke ü. Rü.muskel cm	0,5	1,5	1,5	2,0	1,0
Seitenspeckdicke cm	1,6	3,2	3,2	3,7	2,4
Fettfläche (korrigiert) cm ²	9,6	19,7	18,8	23,3	15,2
Rückenmuskelfl. (korrig.) cm ²	63,4	41,9	39,5	36,2	50,3
Fleisch:Fett-Verhältnis 1:	0,15	0,48	0,48	0,65	0,31
Bauchnote Punkte	8,5	4,3	5,3	2,8	6,4
Schinkenstück %	11,2	8,4	8,2	7,6	9,7
Kamm/Kotelett %	10,1	8,8	8,5	8,1	8,8
Bug %	4,9	4,1	4,1	4,0	4,6
Wertvolle Teilstücke %	65,4	50,7	50,3	45,9	56,6
Bauch %	6,3	7,6	7,6	7,8	7,3
Fleischanteil					
Bonner Formel %	66,7	55,3	54,6	49,6	61,8
Fleischanteil aufgr. Zerleg. %	67,0	50,8	50,2	45,1	56,1
FOM-Klassifizierung %	64,6	54,2	54,7	50,7	58,1
Fleischbeschaffenheit					
pH ₁ -Kotelett *	6,51	6,50	6,57	6,46	6,41
LF ₂ -Kotelett *	3,6	2,7	2,4	2,5	3,5
Helligkeitswert (Opto) *	70,4	72,2	73,8	76,4	76,8
Intramuskul. Fettanteil (IMF) %	1,0	1,5	1,8	2,0	1,7
Tropfsaftverlust %	2,7	1,8	1,3	1,3	1,0

Bei Vorteilen in Futtermittelnutzung und Überlegenheit in Anteile von Fleischverhältnis....

... kommen sogar schon deutsche Edelschweine/Yorkshire an den geschmacktragenden intramuskulären Fettgehalt heran

Auch in der Gastronomie zeigt sich der höhere Einkaufspreis aus der Landwirtschaft. Menüs ab ca. 20 ChF bis ca. 40 ChF in Landgasthäusern und Hotels.

 Rathaus Brauerei LUZERN	
<p>Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut nach original Rezeptur zubereitet bei der Metzgerei Blättler, Luzern 4 Stk à 30g CHF 16.50 8 Stk à 30g CHF 24.50</p>	<p><i>Nuremberg roasted sausages with sauerkraut</i> <i>traditional recipe of Blättler butchery, Lucerne</i> 4 pcs à 30g CHF 16.50 8 pcs à 30g CHF 24.50</p>
<p>Rathaus Bier Würstli (150g) zubereitet mit Rathaus Bier von U. Doggwiler, Luzern serviert mit Kartoffelsalat, Senf und Braui Brot CHF 19.50</p>	<p><i>Rathaus beer sausages (150g)</i> <i>made with Rathaus beer by U. Doggwiler butchery, Lucerne, served with potato salad, mustard and «Brau» breads</i> CHF 19.50</p>
<p>Original Isenegger Bauerebratwurst (200g) nach meisterlichem Rezept der Metzgerei Isenegger Butterrösti und Zwiebelsauce CHF 26.50</p>	<p><i>Original Isenegger farmer's bratwurst (200g)</i> <i>traditional recipe of Isenegger butchery, Root Swiss Rösti potatoes and onion sauce</i> CHF 26.50</p>

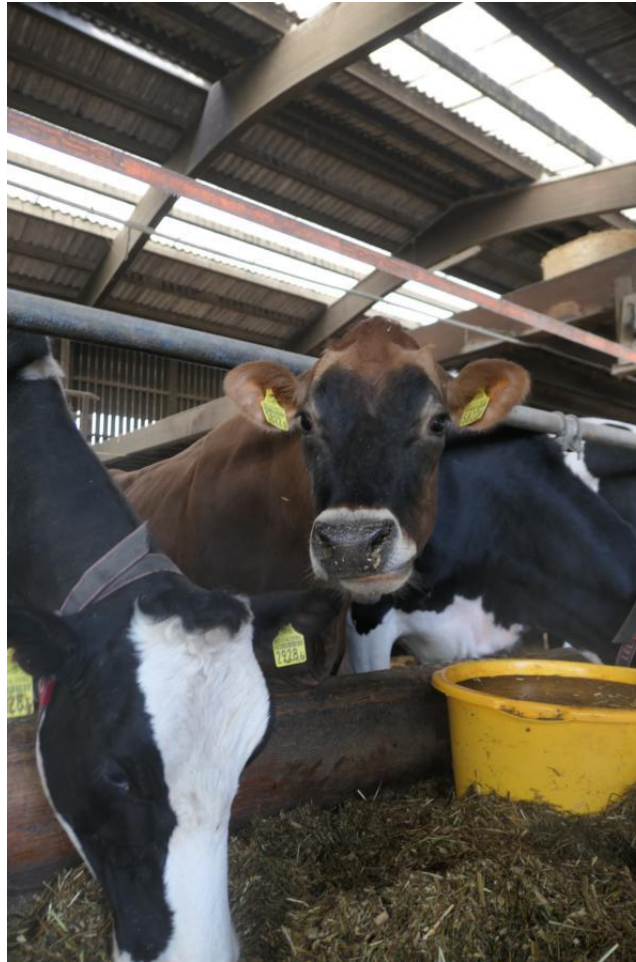
Suppen und Salate	CHF	Soups and salads	CHF
<i>Weizenbier Schaumsuppe mit gerösteten Brezelwürfel</i>	10.50	<i>Wheat beer soup with roasted pretzel croûtons</i>	10.50
Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleischheu	11.00	<i>Grison barley broth with thin sliced dried beef</i>	11.00
Grüner Marktsalat	9.00	<i>Green salad</i>	9.00
Gemischter Marktsalat	10.50	<i>Mixed salad</i>	10.50
Nüsslisalat mit Ei	12.50	<i>Lamb's lettuce salad with egg</i>	12.50
Rassiger Poulet Salat an Gemüse-Kräuter-Balsamico Vinaigrette Vorspeise CHF 15.50 Hauptgang CHF 22.50		<i>Spicy chicken salad with vegetable-herb-balsamic vinegar dressing</i> starter CHF 15.50 main CHF 22.50	
Grosser Salatteller mit Ei und Mozzarellaperlen CHF 21.00		<i>Mixed salad plate with egg and mozzarella</i> CHF 21.00	

Die Menüpreise sind für deutsche Gewohnheiten – gewöhnungsbedürftig. Auch durch die Suppen und Beilagen/Salate zieht sich der höhere Erzeugungswert.



Sehr nett – ein Glas Wein, aber ein Kübel (!) Bier und eine „Stange“ Wasser. Dazu ein hervorragendes Stück Schweizer Edelschweinfleisch auf den Punkt gebraten.

Auch im Rinder- und Milchviehbereich zeigt man stolz sein Marken- und Tierschutzlabel: Und auch hier steht Tierschutz und Tierschutzkontrolle oben an.



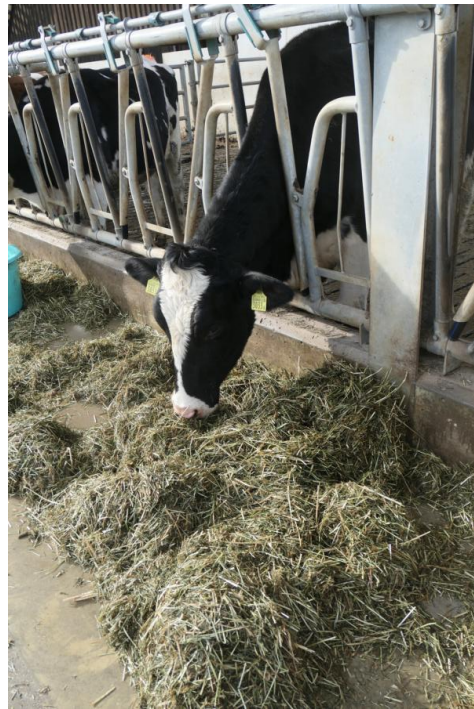
In diesem vorbildlichen Hochleistungszuchtbetrieb wird nichts dem Zufall überlassen. Arbeits- und Checklisten sorgen für geregelte Arbeitsprozesse, ein in Deutschland erlerntes Herdenmanagement optimiert Zucht & Haltung.

Die Kälberhaltung als Kinderstube der Milchviehgesundheit zeigt sich in fidelen Kälbern – denen nur beste Ware (Trockungsheu & Kälbermüsli) vorgelegt wird.

Überall finden sich die hochqualitativen Beckentränken von Suevia und – Auslaufhaltung bis hin zu Weidegang der Tiere im Sommer.



Auch die Jungbullen werden in eingestreuter Auslauffabelhaltung großgezogen, der Betrieb hat einen Außenbereich erweitert und einen Focus auf gesunden Klauen.



Überall finden sich Lecktröge für die Milchkühe, eine gut strukturierte TMR-Ration und an der Grundfutterqualität wird durch Trocknungsprodukten nicht gespart.

In der Sauenhaltung zieht sich das großzügige Platzangebot, die Strukturierung der Buchten und die durchdachte Arbeitsorganisation fort bis zum Sägemehl-Einstreu:



Raufutter muss in der ackerflächenarmen Schweiz häufig zugekauft werden. Auch aus Hygienegründen wird auch auf weiches Sägemehl zurückgegriffen.

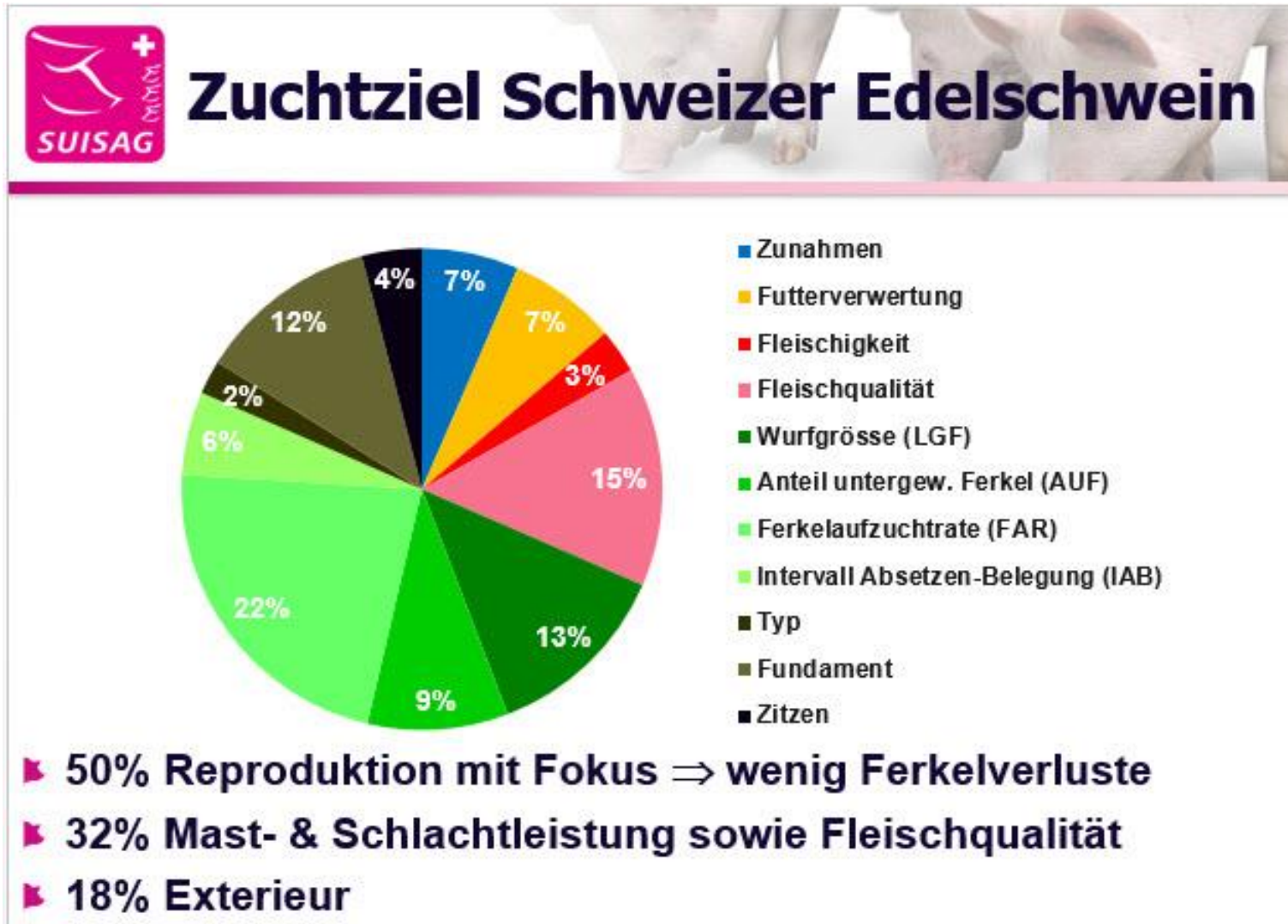


Im Deckzentrum werden auch in der Schweiz begrenzende Kastenstände benutzt bis die Tiere wieder in der Tragendphase in Komfortbuchten wechseln.



Auch der Deckeber hat wie alle Sauen einen Auslauf ins Freie – der im Sommer mit einem Sonnenschutz(Netz) und einer Berieselung zur Kühlung ausgestattet ist.

Im Zuchtziel des Schweizer Edelschweines sind zu 5 % Fruchtbarkeits- und Aufzuchtleistungsziele verankert, welche durch das freie Abferkeln notwendig sind:



Dadurch wurden durch jahrelange Zuchtarbeit und Selektion auf Mütterlichkeit sehr freundliche und umgängliche Sauenlinien geschaffen, die, wenig Ferkelverluste und stabile Ferkel großziehen können. Inzwischen werden vor allen in Bio-Betriebe nach Deutschland mit ebenfalls freier Abferkelung diese Zuchtlinien exportiert.

In Bayern stehen zudem Premo-Eber der Rasse Edelschwein zur Eigenremontierung zur Verfügung sowie Shiga-Toxin-F18 geprüfte Pietrain-Eber (Coli/Gesundheit!).

Trotzdem brauchen sich die Spitzenbetriebe der KB-Zucht nicht verstecken sondern zeigen beeindruckende Leistungs- und Aufzuchtdata:



Leistungen Mütter der KB-Eber

Alle Würfe der Mütter von Ebern mit Geburt nach 1.1.2013

Merkmal	Edelschwein Sauen in 14 Betrieben	Landrasse Sauen in 2 Betrieben
Anzahl Würfe	544	200
Wurfnummer	3.9	3.7
Wurfgrösse (LGF)	14.4	14.9
Ferkel <1kg bei Geburt	0.9	0.5
Zugesetzte	+0.5	+0.6
Weggesetzte	-1.1	-1.2
Abgesetzte Ferkel	12.6	13.4
gestorbene Saugferkel	1.3	0.9
Ferkelaufzucht	91%	94%

Mütter von KB-Ebern haben überdurchschnittlich grosse Würfe und weniger Saugferkelverluste

Die Abferkelbuchten – in der Schweiz ist nur freie Abferkelung erlaubt – sind groß und einfach strukturiert: Hygiene bleibt auch hier oberste Priorität zur Gesundheit.

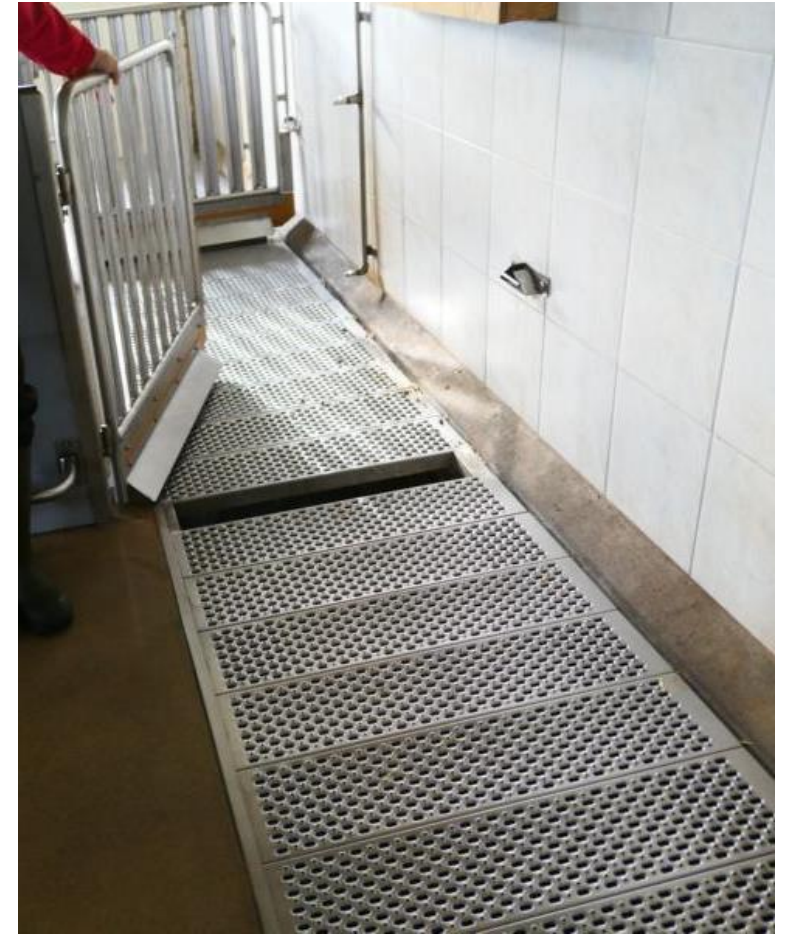
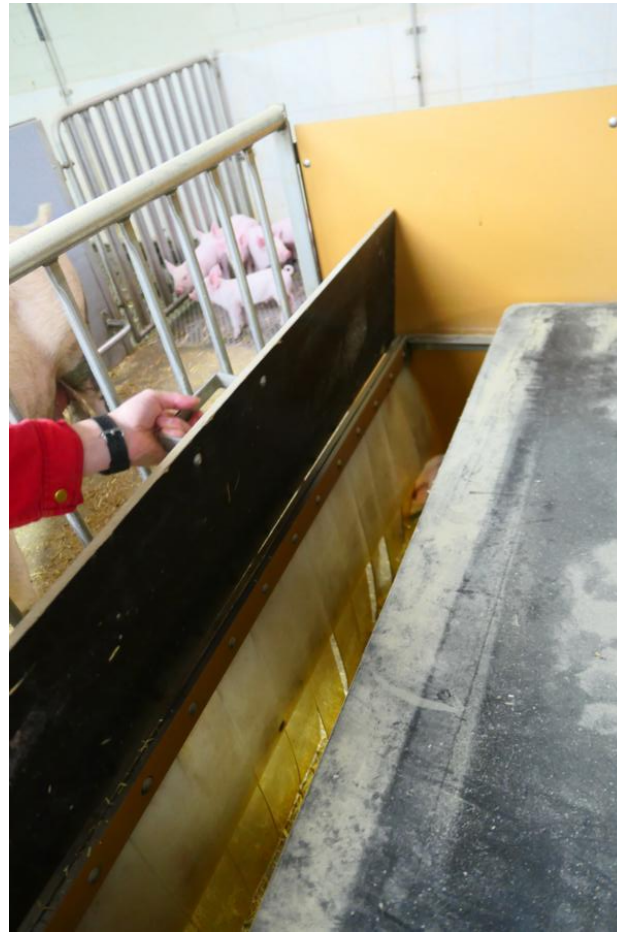


Zu einem kühlen(Metallrost) Kotbereich (den die Sauen schon vor dem Abferkeln zur Liegekühlung benutzen) kommt vor allem ein großer Ferkelschlupf



In diesem Betrieb wird nur mit Minmaleinstreu gearbeitet, die Sauen zeigen den Ferkeln den Kotbereich bzw. die Tränkeplatzierung

Größtes Augenmerk ist auf ein gut einstellbares (Thermoregulation) Ferkelnest/Ferkelschlupf zu richten. In der Regel lassen sich diese auch schnell verschließen, damit der Wurf zur Behandlung leichter und sicher vor der Sau aus der Bucht geholt werden kann.



Der Lochblechboden im Kotbereich ist leicht zu reinigen, gleichzeitig sorgt die Trennwanne mit Abweiser für die Möglichkeit eines Kotabwurfes (Tricky!)

Die Erfolge in den Aufzuchttraten, die Steigerung der Ferkelzahlen auch in der Schweiz: Kosten auch hier ihren Tribut. Eine gute Selbstversorgung mit gleichzeitig Importen aus dem Ausland bzw. Einkaufswellen in BRD durch grenznah wohnende Schweizer Bürger setzen den Schweinefleischmarkt unter Druck.

In der Schweiz ist Kastration ohne Narkose verboten, gleichzeitig spielt Ebermast oder Improvac-Einsatz keine Rolle. Allerdings dürfen die Betriebe nach einer Schulung/Einweisung durch den SGD die notwendigen Isofluran-Geräte selbst bedienen und in Abwesenheit des Tierarztes dann selbst kastrieren.



In der Schweiz ist das Kupieren von Ferkelschwänzen verboten. Schnell hat sich hier die Haltung angepasst – Ferkelbettensysteme und ein höheres Platzangebot

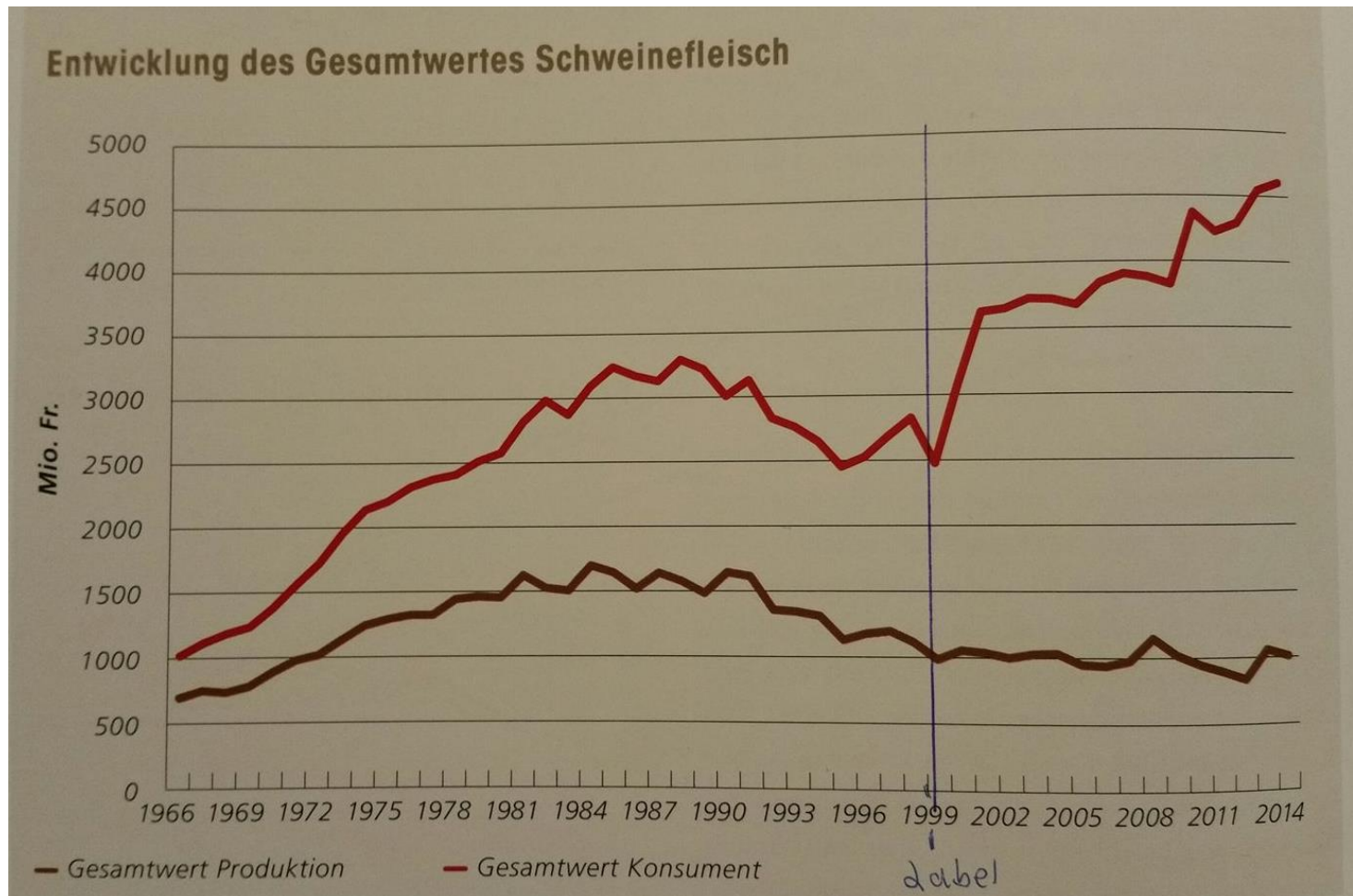


Und immer wieder eingestreute Liegebereiche, ein hoher Luftraum (gegen Zugluft und Temperaturschwankungen) und auch Auslaufhaltungen ermöglichen dies.



Ohrnekrosen wie auch Ohrenbeißen spielen in der Schweiz fast keine Rolle. Eine größere Herausforderungen sind Durchfallerreger auch tw. durch die Einstreu. Antibiotikareduktion ist wie auch in „Rest-Europa“ ein großes Ziel und fordert den Schweinegesundheitsdienst, die betreuenden Tierärzte und die Zucht.

Der Verlauf des Weges in der schweizerischen Weges in ein „Vorbildland der Labelproduktion“ ist anhand der Warenwertkurven sichtbar. Mit Einführung der Labelproduktion durch die großen Lebensmitteleinzelhandelsketten und einem monetär massiv unterstützten Umbau in derzeit stabil 40 % Labelanteil wuchs auch der Warenwert – im Verkauf. Deutlich sichtbar ist, dass der Warenwert der Urproduktion keinen großen Gewinn an der Steigerung des Gesamtwertes hat.

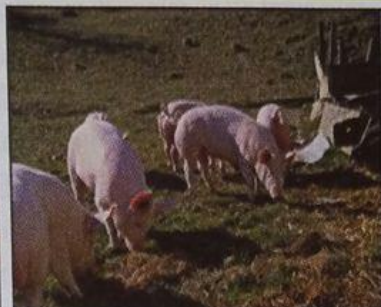
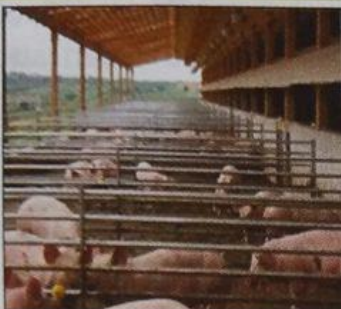


Die Schere zwischen Erzeugungswert der Landwirtschaft und dem dem Verkaufswert des Lebensmitteleinzelhandels klafft deutlich auf!

Trotzdem haben sich die gesellschaftlichen Diskussionen um die Nutztierhaltung reduziert:

Die Kooperation mit dem Tierschutz bei Verbesserungen & Kontrollen bleibt, die Diskussion mit TierrechterIn auch.

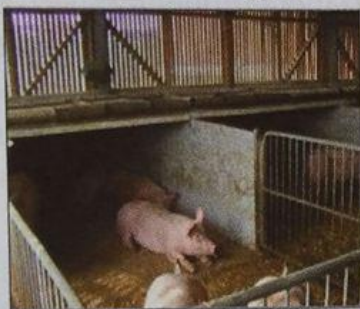
In Österreich meldet das VÖS (Verband der Österreichischen Schweinebauern) Magazin das die AMA (Marketingorganisation) nun die Tierhaltung abstuft:



Bio-, Freiland-, Almhaltung

- Permanenter Zugang ins Freie
- Schutz vor Witterungseinflüssen
- max. 14 Schweine je ha

Gewichtsbereich BIO	Stall- fläche	Außen- fläche
bis 50 kg	0,8 m ²	0,6 m ²
bis 85 kg	1,1 m ²	0,8 m ²
ab 85 kg	1,3 m ²	1 m ²



AMA-Gütesiegel + „Mehr Tierwohl“

- 60 % mehr Platzangebot von der angegebenen Mindestfläche (im Stall oder als Auslauf)
- eingestreute Liegefläche
- Beschäftigungsmaterial Stroh verpflichtend

Gewichtsbereich	Gesamtfläche	Liege- bereich
bis 50 kg	0,7 m ²	0,28 m ²
bis 85 kg	0,9 m ²	0,36 m ²
ab 85 kg	1,1 m ²	0,44 m ²



AMA-Gütesiegel

- Natürliches, organisches Beschäftigungsmaterial
- Einsatz von Tieren aus Zuchtlinien mit gesicherter Fleischqualität
- Verpflichtender Schmerzmitteleinsatz bei Kastration
- weiche Liegefläche in der Kranknbucht

Gewichtsbereich	Fläche
bis 50 kg	0,4 m ²
bis 85 kg	0,55 m ²
ab 85 kg	0,7 m ²

Europäisches gesetzliches Niveau

- Anforderungen der EU-Schweinehaltungsrichtlinie mit 0,65 m² bei Tieren ab 85 kg

Produktionsformen bei Mastschweinen in Österreich und in der EU. Quelle: AMA

In der Abstufung findet sich bekannte Elemente der Haltung – aber derzeit noch kein Hinweis auf einen Kupierverzicht des Ringelschwanzes und/oder Hinweise zur Kastration/Narkosediskussion.

Bei einem Besuch einer befreundeten Erzeugergemeinschaft „anicom“ wurden wir herzlich empfangen. Eindrucksvoll skizzierten die Mitarbeiter den Weg der Erzeugergemeinschaft mit Visionen: High-Tech-Organisation in einer Puppenstubenlandwirtschaft: Je kleiner die Betriebe desto höher muss der Organisationsgrad für die Daten der einzelnen Produktgruppen (Standard, Label, Öko), der Zertifizierung und der Datenströme bis hin zum Tierschutz und Lebensmitteleinzelhandel sein:



Die Digitalisierung der Datenströme erfolgt bis zur den Vieh-LKWs und der Erfassung – alle Fahrer besitzen ein Arbeits-PAD mit dem sie arbeiten/Kundendaten eingeben aber auch auslesen können. Die Datenübermittlung erfolgt dann per WLAN. Ziel ist ein schneller, reibungsloser und möglichst „papierfreier“ Datenaustausch



Die Schweiz ist seit langem stolz auf ihre Produkte und benennt das auch mit der Schweizer Fahne. Trotzdem steht sie in der Herausforderung der Moderne: Zwischen einer (geschützten) Produktion mit vielen Auflagen und gleichzeitig dem Marktdruck durch Importe und hocheffiziente Industriefertigung.

Was wir von den Schweizern lernen können:

Die Schweizer haben historisch überhaupt kein Problem mit Patriotismus und Nationalstolz – was sich in einer der höchsten Label-Mehrwert-Anteile im Lebensmitteleinzelhandel zeigt. Flagge bekennen zieht sich bis auf die Höfe – genauso wie die Höfe für Gäste zu öffnen und die Tierhaltung zu zeigen.

Effizientes Arbeiten ist auch in der Schweiz ein hohes Ziel – die Arbeitserledigungskosten sind derart hoch, dass Melkroboter genauso finden wie Flüssigfütterungssysteme und eine Ausrichtung der Datenkommunikation im IT-Bereich im höchsten Niveau.

Fleischmarketing läuft flächenendeckend – mit einer Prise Schweizer Humor und der Lust am geselligen & gutem Essen (nicht nur in der Fasnacht siehe unten).

Mit einer „vorzeigbaren“ Tierhaltung und angepassten Tierzucht haben sich die Schweizer der gesellschaftlichen Kritik angepasst – zusammen mit dem Lebensmitteleinzelhandel und allen vor- und nachgelagerten Agrarbereiche. Trotzdem bleiben Herausforderungen wie der Preisdruck aus dem EU-Ausland.

