TÖNNIES

Erfolgreich mit (Bio -) Ebern!
Bioschweine - Marktentwicklung und Zukunftsvisionen

Wilhelm Jaeger (Abteilung Landwirtschaft)

Ebermast Erfahrungen aus dem Hause Tönnies

Gliederung

- Ausgangslage und Problemfeld
- Entscheidungen und Beweggründe
- Umsetzung und Abläufe
- Erfahrungen
- Forschung und Förderung

Ausgangssituation 2009 in Europa

Von ca. 100 Mio. männlicher Ferkel im Jahr wurden:

- 83 % kastriert
- 17 % nicht kastriert (Großbritannien und Irland komplett, Spanien 60 - 90 %, DK 5-10 %)
- für Spanien bedeutet das: 13 - 20 Mio. nicht kastrierte männliche Ferkel im Jahr

Aus Spanien kamen im Jahr 2009 ca. 72000 t Schweinefleisch nach Deutschland!

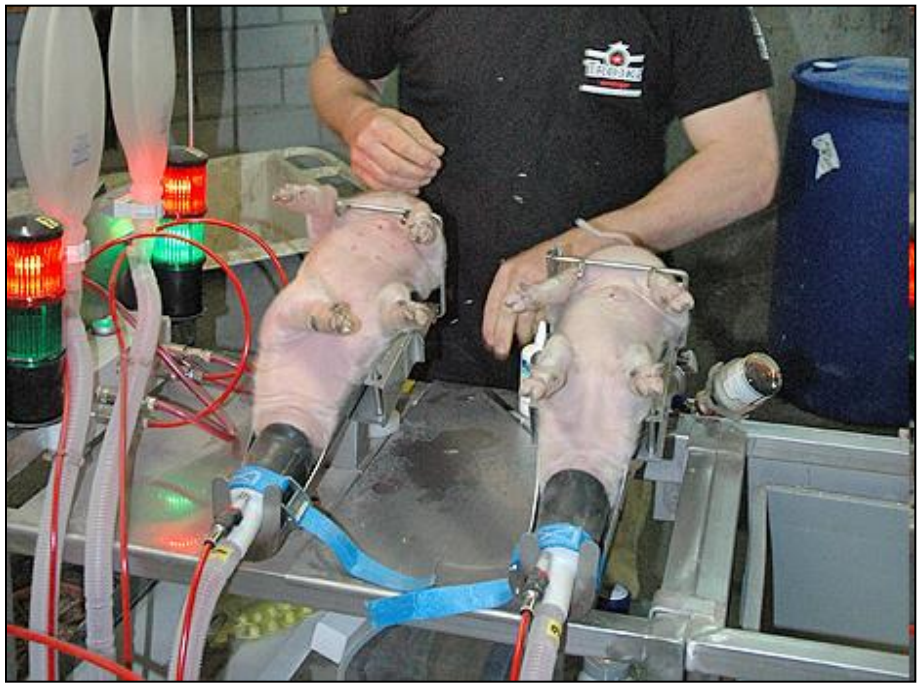
Alternativen

Chirurgische Kastration

- ohne Anästhesie/Analgesie
- mit Anästhesie/Analgesie: Betäubung komplett oder lokal, Schmerzmittel, Vereisen

Nicht Chirurgische Verfahren

- Zucht
- Spermatrennung
- Ebermast
- Impfung gegen Ebergeruch



Entscheidung zur Durchführung von eigenen Untersuchungen

Ziel:

- Völliger Verzicht auf die Kastration
- Kein Vermarktungsrisiko
- Objektive Erkennung des Geruches

(Geruchsabweichung nicht zwingend Geschmacksabweichung)

Fragen:

- Haltung (getrenntgeschlechtlich, Mischgruppen)
- Fütterung (Überarbeitung der Bedarfsnormen)
- Genetik (Unterschiede in den Linien)
- Verwertungsmöglichkeiten (Zerlegekalkulation, Verarbeitung)

Erste Versuche: Mast unkastrierter männlicher Ferkel

- Getrennte Kennzeichnung von männlichen unkastrierten männlichen Ferkeln und den Kontrollgruppen
- Schlachtung der Tiere und getrennte Sortierung im Kühlhaus
- Probennahmen für Verkostung und Analytik (Oberschale, Lachs, Bauch und Rückenspeck)
- Verkostung im Technikum durch Bratproben
- Sensorik und Analytik auch über neutrales Institut
- Sonderzerlegung und getrennte Zerlegekalkulation
- Vorbereiten der Rohstoffe für Frischfleischprodukte/Verarbeitete Produkte

Registrierung - Anmeldung – Kennzeichnung

- Registrierung als Masteberbetrieb
- Anmeldung der Masteberpartien mit Stückzahl, Täto, VVVO-Nr.
- Erfassung der Schlachttiere über Lieferschein und Standarderklärung
- Eingabe der angegebenen VVVO-Nr. und Täto in die EDV
- Plausibilitätskontrolle von Täto und Stückzahlen
- Anmeldung der Masteberpartien in der Schlachttierwartehalle

276 Deutsch-land	05 Bundes-land	7 Reg.bez.	BI (11) Kreis	(0)00 Gemeinde	0081 Betrieb	Z Masteber

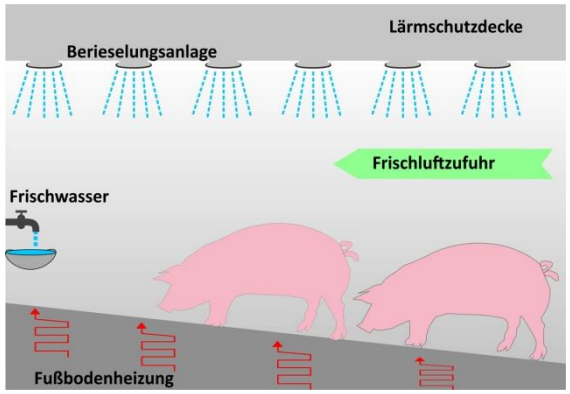
Schlachtung und Erkennung am Band

- stressarme Aufstallung der Masteber in der Schlachttierwartehalle nur auf einer Seite
- Vergabe der Schlachtnummer am Tier und Verknüpfung mit der automatischen Hakenerkennung
- Erfassung von Tierart, Geschlecht und Kennzeichnung mit dem „M-Stempel“

Konsequente Tierschutzmaßnahmen im eigenen Betrieb

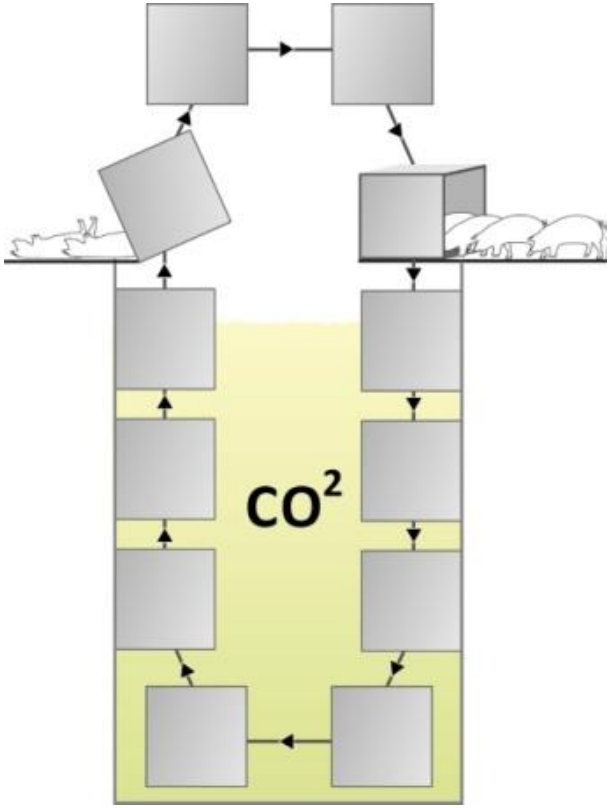
Mitarbeiter-Tierschutz-Schulungen
Wetterschutzhalle für Transporter
Definierte und kontrollierte Vorgänge / Video & Foto
Tiergerecht ansteigende Böden, rutschfest

Konsequente Tierschutzmaßnahmen im eigenen Betrieb

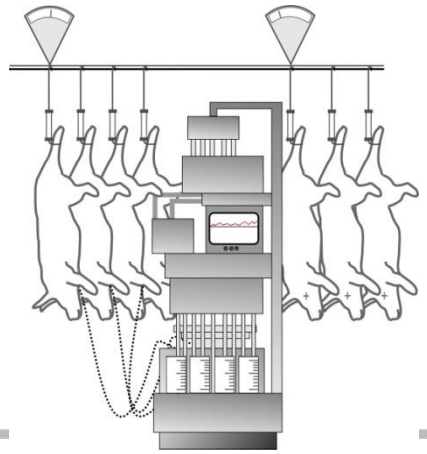


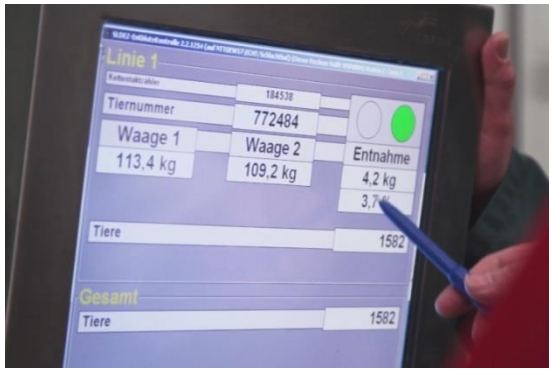
Wartestall mit Frischwasser, Fußbodenheizung, Frischluft, Lärmschutz, Berieselung und beruhigender Musik

Konsequente Tierschutzmaßnahmen im eigenen Betrieb



Automatischer Zutrieb mit Wohlfühl-Licht, schonende und gründliche CO^2 Betäubung, Betäubungskontrolle, 2-fach-Kontrolle der Entblutung plus manueller Überprüfung JEDES Schlachttieres vor dem Brühen





Geruchsdetektion in der Schlachtung

Nach dem Verwiegen
erfolgt die Geruchsdetektion mit
einem Heißluftfön

→ Alle Masteber werden auf Geruchsabweichungen untersucht

Sortierung zur Sicherung der Produktqualität

- aussortieren von geruchsabweichenden Tieren
- getrennte Sortierung der Masteber im Kühlhaus
- gesonderte Zerlegung
- vorbereiten der Rohstoffe für die Verarbeitung und für Frischfleischprodukte

Flankierende Maßnahmen

- sorgfältige Auswahl der Mitarbeiter für die Geruchsdetektion am Schwein
- regelmäßige Schulungen der Mitarbeiter
- Externe Schulungen:

  Dreieckstests, Riechschwellen, Riecherinnerung
- regelmäßiger Wechsel der Mitarbeiter
- regelmäßige Überprüfung der Ergebnisse mittels Kochproben und Analysen

Klassifizierung der Masteber

- Tiere die nicht zur Zucht verwendet werden sind klassifizierungspflichtig (EU-VO 1234/2007; gemeinsame Markt-Organisation)

→ Masteber sind keine Zuchttiere

→ Masteber müssen klassifiziert werden

→ FOM-Gerätezulassung für Schlachtschweine

→ Auto-FOM-Gerätezulassung für Schlachtschweine

→ Klassifizierung und Abrechnung der Masteber mit Auto-FOM

Erfahrungen aus der Schlachtung

- Ø 3 – 5% geruchsabweichende Masteber in der Schlachtung
  - ⟶ Betriebs- und Sortierungsabhängigkeit
- Haltung
  - ⟶ Teilspaltenböden nicht optimal
- Entwicklung des Geschlechtsgeruches ist altersabhängig
  - ⟶ gesunde, gut wachsende Schweine mit hohen Tageszunahmen
- Genetik
  - ⟶ Unterschiede in den Herkünften/Linien
- Stress
  - ⟶ schonender Umgang bei Haltung, Transport und Schlachtung
- Verwertungsmöglichkeiten
  - ⟶ verändertes Teilstückverhältnis und Zerlegekalkulation

Erfahrungen aus der Aufzucht

- Säugephase
- keine Unterschiede in der Säugephase
- geringere Arbeitsbelastung
- weniger Streptokokkeninfektionen

- Aufzuchtphase (Flatdeck)
- höhere TZ und bessere Futteraufnahme
- getrennt- und gemischtgeschlechtliche Aufstallung
- keine höhere Aktivitäten der Eberferkel

Erfahrungen aus der Mast

Mast

- getrennt- und gemischtgeschlechtliche Aufstallung
- keine Probleme/ Verluste durch höhere Aktivität
- keine zusätzliche Unruhe nach dem Absortieren
- Tierverhalten entspricht nicht den Literaturangaben
- höhere Tageszunahmen; auch am Mastende

Fütterung

- Bedarfsgerechte Fütterung sichert hohe Zunahmen und bringt Ruhe in den Stall
  - Energie und Eiweiß-/ AS- Versorgung
  - Mineral- und Vitaminversorgung
  - 10 – 15% bessere Futterverwertung
  - geringere Futteraufnahme

Forschung und Umsetzung im Hause Tönnies

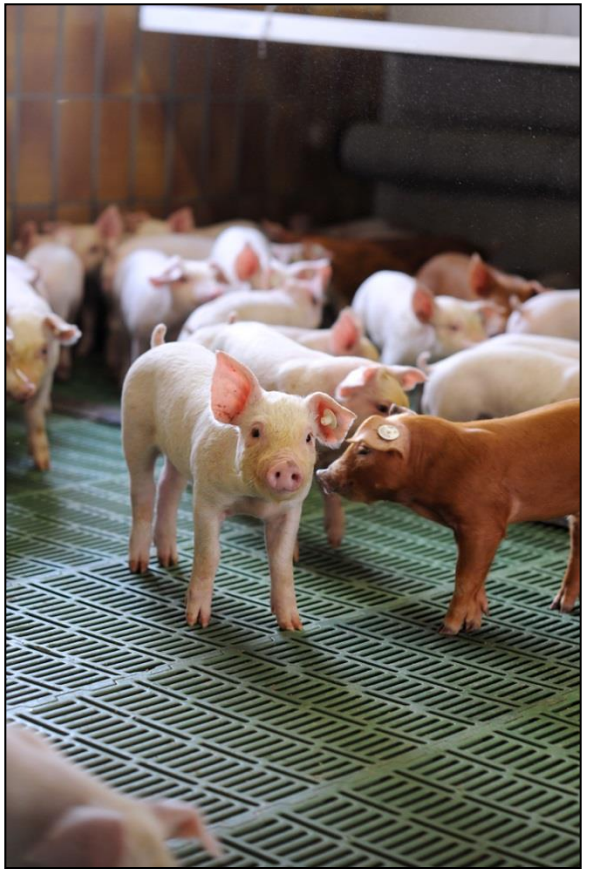
- Entwicklung praxisorientierter Fütterungs und Haltungsempfehlungen mit der neuen Herausforderung Ebermast

Fachhochschule Südwestfalen

Agravis

Erzeugerring Westfalen

Zentralverband der Schweineproduktion



Förderung und Forschung im Hause Tönnies

- Ermittlung des Schlachtkörperwertes von Ebern
- Berechnung neuer Schätzfunktionen für die Klassifizierung
- Technologische Behandlung von Eberfleisch zur Herstellung von Wurstwaren
- Sensorische Akzeptanz von Frischfleisch und Wurstwaren
- Neue Ansätze zur Diagnostik von geruchsauffälligem Eberfleisch

Max - Rubner Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch

Universität Hohenheim Verhaltensphysiologie landwirtschaftlicher Nutztiere

Förderung und Forschung im Hause Tönnies

- Etablierung der genomischen Selektion für das Merkmal Ebergeruch in deutschen Zuchtpopulationen (DNA Varianten für die Variation der Skatol und Androstrenonkonzentration im Fleisch von Ebern)

Georg-August-Universität Göttingen

Universität Bonn, Institut für Tierschutzwissenschaften

Genossenschaft zur Förderung der Schweinehaltung

Schweinezuchtverband Baden-Würtemberg

Besamungsverein Neustadt an der Aisch

NH Dyagnostics

TÖNNIES

Umsetzung und Weiterentwicklung im Hause Tönnies

- Förderung der Entwicklung geruchsreduzierter Schweinelinien

d-brid® Bundeshybridzuchtprogramm

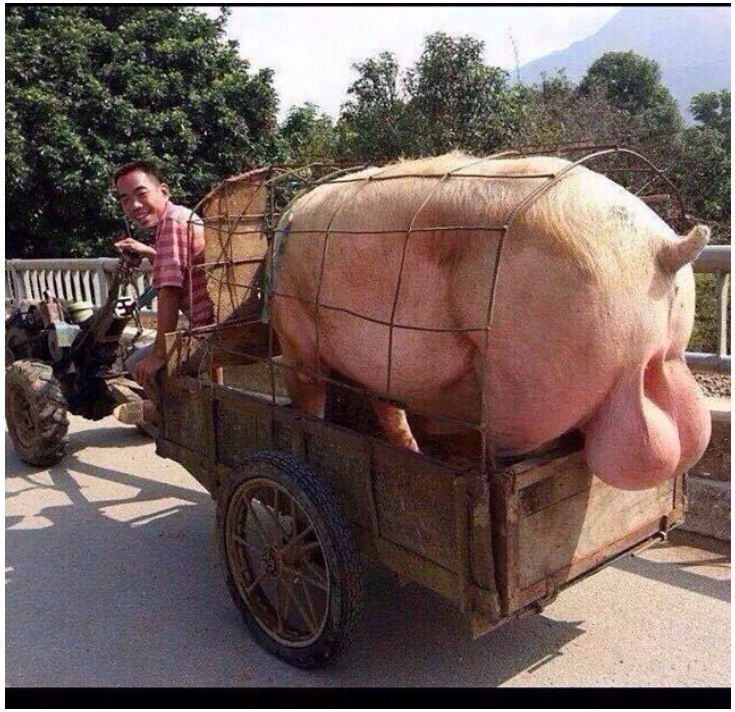
TOPIGS Progress in Pigs

German Genetic Die deutsche Schweinezucht

SNW Piétrain®-Select

Hypor A Hendrix Genetics Company

Hermitage Deutschland



Die Ebermast ist nicht alternativlos.

Für unser Unternehmen ist die Ebermast jedoch ein gangbarer Weg!