

PROVIEH e.V.

Küterstraße 7-9 • 24103 Kiel
Telefon 0431. 24828-0 • Telefax: 0431. 24828-29
E-Mail: info@provieh.de
www.provieh.de



Ferkel nicht mehr chirurgisch zu kastrieren ist **BESSER**, weil ...

- dem Ferkel der Schmerz und dem Erzeuger die unangenehme Arbeit des Kastrierens erspart bleibt.
- die unkastrierten Ferkel insgesamt vitaler und widerstandsfähiger sind.
- die unkastrierten Eber gerade auch in den wichtigen ersten Lebenswochen schneller zunehmen als Kastraten.
- keine Krankheitserreger mehr durch eine Kastrationswunde eintreten können. Dadurch treten zum Beispiel auch Gelenkentzündungen deutlich seltener auf.
- die unkastrierten Tiere ihr Futter um 10 bis 15 Prozent besser verwerten als Kastraten. Das spart Futterkosten.
- wegen der besseren Eiweißverwertung bei Ebern deutlich weniger Stickstoffverbindungen als von Kastraten ausgeschieden werden und damit die Gülle umweltverträglicher wird.
- Eber deutlich mehr Muskelfleisch bilden als Kastraten und weil dadurch auch der Anteil der wertbestimmenden Teilstücke Schinken, Schulter und Kotelett steigt. Das macht sie wertvoller als Kastraten.

Fachlich **FALSCH** und bloß ein Gerücht ist, dass ...

- „Ebermast zu einem großen Prozentsatz von Stinkern führt“: Aktuelle praktische Erfahrungen zeigen, dass bei richtiger Fütterungs-, Handling- und

Schlachtechnik nur ein bis fünf Prozent der unkastrierten Eber Geruchsauffälligkeit entwickeln.

- „Ebergeruch bisher nicht verlässlich festgestellt werden kann“: Nur für große Schlachthöfe ist die Entwicklung einer elektronischen Nase oder Ähnlichem für die Geruchserkennung wichtig, der großen Schlachtzahlen wegen. In kleineren und mittleren Schlachthöfen kann schon heute geruchsauffälliges Fleisch von Ebern und Sauen identifiziert werden – mit entsprechend geschultem Personal, das eine für die Geruchserkennung sensible Nase besitzt.
- „jeder Stinker einer zuviel ist“: Geruchsauffällige Tiere sind auch heute schon in der Schweineerzeugung zu finden. Das ist nichts Neues. Auch Binneneber und manche weibliche Tiere weisen Geschlechtsgeruch auf und gehen meist sogar unerkant in die Verwertung.
- „Fleisch mit Ebergeruch die ganze Wurst versaut“: Es gibt schon viele Verarbeitungsmöglichkeiten, zum Beispiel zu Salami, luftgetrocknetem Schinken sowie Koch-, Räucher- und Pökelware. Durch jede dieser Verarbeitungsformen wird der Ebergeruch definitiv neutralisiert, das heißt er tritt auch bei späterem Erhitzen nicht wieder zutage.
- „Eber schmieriges, ungenießbares und für die Wurst unverwertbares Fett haben“: Die Fettqualität hängt in hohem Maße von der Fütterung ab, was bereits seit Jahren Gegenstand einer Vielzahl von Untersuchungen und Veröffentlichungen ist. Ein zu hoher Maisanteil führt zum Beispiel zu gelblichem, schmierigen Fett.
- „Ebermast sich nicht lohnt“: Fleisch aus Ebermast ist hochwertige Ware, die in jedem Fall vielseitige Verwendungsmöglichkeiten hat. Im Sinne des Erhalts der genetischen Vielfalt bei Schweinen soll kein Bauer benachteiligt werden, weil seine Rasse häufiger Geruchsauffälligkeit aufweist.
- „Kastration unter Inhalationsnarkose eine vernünftige Alternative darstellt“: Das Fangen und Einspannen der Ferkel zur Betäubung bedeutet Stress für die Tiere. Isofluran gilt als klimaschädlich. Die Betäubungsrate ist inakzeptabel. Nur bei 71 Prozent der Tiere ist die Betäubungstiefe korrekt.
- „Immunokastration keine Alternative ist“: Die Immunokastration wird in anderen Ländern der Welt seit Jahrzehnten erfolgreich eingesetzt. Sie bildet neben der Ebermast die Methode der Wahl, denn die Tiere bleiben unversehrt und müssen sich nicht einem schmerzhaften chirurgischen Eingriff unterziehen.