Juni 14

Zulieferbetriebe von EDEKA-Südwest informieren sich an der LSZ
- eigene Erfahrungen mit der Ebermast sammeln -

Der ab 2019 anstehende Verzicht auf die betäubungslose chirurgische Kastration beschäftigt selbstverständlich auch den Lebensmitteleinzelhandel in Baden-Württemberg. Die Zeit bis dahin sollte intensiv genutzt werden, um Erfahrungen mit der Ebermast zu sammeln.

Die EDEKA-Südwest ist sich dessen bewußt und möchte vor dem genannten Hintergrund eigene Erfahrungen mit der Mast nichtkastrierter männlicher Tiere (Ebermast) und deren Verarbeitung sammeln. Ein erster und wichtiger Schritt ist für die EDEKA-Südwest, hierfür geeignete Mastbetriebe zu finden, die zum einen bereit sind in die Ebermast einzusteigen und darüber hinaus auch die technischen Voraussetzungen in den Stallungen (u.a. Fütterungstechnik) haben.

Am 16.Juni haben über 50 Zulieferbetriebe bzw. deren Betriebsleiter auf Einladung der EDEKA-Südwest an der Informationsveranstaltung rund um das Thema Ebermast am das Bildungs- und Wissenszentrum Boxberg (LSZ) teilgenommen.

Am Vormittag konnten die Betriebsleiter in den Stallungen des LSZ zunächst unkastrierte männliche Masttiere, sowohl in den Stallungen konventioneller wie auch alternativer Bauweise besichtigen. Im Anschluss wurde über besondere Aspekte der Fütterung, der Haltung, des Verhaltens, des Managements und auch die ökonomischen Aspekte bei der Ebermast referiert und diskutiert.

Am Nachmittag wurden den Betriebsleitern im betriebseigenen Schlachthaus der LSZ Schlachtkörper von Ebern präsentiert, im Vergleich dazu auch Schlachtkörper von Kastraten und weiblichen Masttieren. An den Schlachtkörpern konnte direkt auf Unterschiede in den Schlachtleistungen eingegangen werden. Die Feststellung des Ebergeruchs am Schlachtkörper und durch Einsatz des Mikrowellenverfahrens und des Bewertung haben einen großen Raum im Rahmen der Demonstrationen eingenommen. Dabei wurde noch einmal sehr deutlich, dass nicht alle den Ebergeruch wahrnehmen und diejenigen, welche ihn riechen, dies mit sehr unterschiedlicher Intensität und Sensiblität.

Die Betriebsleiter konnten die Eber in unterschiedlichen Maststadien sowohl in den Stallungen der alternativen wie auch der konventionellen Bauweise anschauen und Fragestellungen vor Ort diskutieren.

Im Schlachthaus wurde auf Unterschiede bei den Schlachtleistungen eingegangen.

An den Schlachtkörpern wurden die Qualitäten und die Bestimmung des Ebergeruchs demonstriert und erklärt.

Die Informationsveranstaltung bot den Landwirten die Möglichkeit sich intensiv rund um das Thema Ebermast zu informieren und Fragen zu diskutieren. Es obliegt nun Ihnen sich mit dem Thema im eignen Betrieb auseinanderzusetzen und eigene Erfahrungen zu sammeln, wobei die Mitarbeiter des Bildungs- und Wissenszentrum Boxberg jederzeit als kompetenter Ansprechpartner zur Verfügung stehen.