



Pressemitteilung

QS-Koordinierungsplattform zum Verzicht auf Ferkelkastration nimmt Arbeit auf

Expertenworkshop zeigt hohen Forschungs- und akuten Abstimmungsbedarf

„Wie kann langfristig auf die Ferkelkastration vollständig verzichtet werden?“ zu diesem Thema fand am 9. März 2009 der gemeinsame Expertenworkshop der QS Qualität und Sicherheit GmbH und der Deutschen Gesellschaft für Züchtungskunde e.V. (DGfZ) in Kassel statt. Mehr als 130 Experten diskutierten mit Referenten aus Wissenschaft, Wirtschaft und Tierschutzorganisationen über die Chancen der Mast von unkastrierten, männlichen Tieren. Die intensive Debatte zeigte, dass der Forschungsbedarf hoch und der Abstimmungsbedarf akut ist. Der Workshop bildete die Auftaktveranstaltung der QS-Koordinierungsplattform „Verzicht auf Ferkelkastration“ mit dem Ziel, den Verzicht auf die Ferkelkastration zügig zu ermöglichen.

Gemeinsames Ziel: Verzicht auf Kastration

„Der heutige Workshop verdeutlicht eindrucksvoll, dass der Kastrationsverzicht als gemeinsames Ziel klar ist und viele offene Fragen noch zu beantworten sind. Es wird aber auch deutlich, wo angepackt werden muss“, resümiert Dr. Hermann-Josef Nienhoff, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH. Den verschiedenen Aspekten des Geruchs von Schweinefleisch und der Frage nach den Toleranzgrenzen ging Dr. Daniel Mörlein von der Universität Göttingen nach. Dr. Ernst Tholen von der Universität Bonn skizzierte den Einfluss von Rassen und der gezielten Züchtung auf Reduktion des Geschlechtsgeruchs. Er machte deutlich, dass züchterische Maßnahmen, bedingt durch die hohe Erbllichkeit des Merkmals, erfolgsversprechend sind. Es müsse aber beachtet werden, dass aufgrund der genetischen Gegebenheiten die Fruchtbarkeit negativ beeinflusst werden kann. Daher benötigen die Züchter sichere Zusagen von den Marktbeteiligten, um das neue Merkmal in die Züchtung einbeziehen zu können.

Dr. Friedhelm Adam von der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen konnte erste Praxiserfahrungen aus der Mast unkastrierter, männlicher Tiere vorstellen. Offene Fragen ergeben sich aus seiner Sicht besonders für die Fütterung und die Auswirkungen auf den Ferkelmarkt sowie auf die Wirtschaftlichkeit dieser Form der Schweinemast. Dr. Wilhelm Jaeger, B. & C. Tönnies Fleischwerke, vermittelte den versammelten Experten Informationen aus un-

Bonn, 10.03.2009

**QS Qualität und
Sicherheit GmbH**

Margaretenstraße 1
53175 Bonn

Tel +49 [0]228 35068-0
Fax +49 [0]228 35068-10
info@q-s.info
www.q-s.info



Pressemitteilung

ternehmenseigenen Untersuchungen. Die Zahl der geruchsauffälligen Tiere sei demnach weit weniger hoch, als anfangs vermutet.

Erkennung des Geschlechtsgeruchs: Schlüssel zum Kastrationsverzicht

Die verschiedenen Möglichkeiten zur Messung des Geschlechtsgeruchs wurden von Dr. John-Erik Haugen von Nofima Food aus Norwegen sowie Dr. Mark Bücking von der Fraunhofer Gesellschaft vorgestellt. Beide Referenten machten deutlich, dass an beiden Instituten an der Entwicklung praxistauglicher Verfahren gearbeitet wird. Die sichere und einfache Erkennung geruchsbelasteter Tiere am Schlachtband gilt als Grundvoraussetzung und Schlüssel zur Verwertung des Fleisches von männlichen Schweinen in der Praxis.

Der Workshop ließ deutlich werden, dass der Verzicht auf die herkömmliche Ferkelkastration große Auswirkungen auf die gesamte Systemkette „Erzeugung von Schweinefleisch“ haben wird. Die sich ergebenden Chancen und Risiken beleuchtete Professor Dr. Joachim Krieter von der Universität Kiel. Er stellte vor allem Überlegungen zu den ökonomischen Konsequenzen für Ferkelerzeuger und Mäster sowie zu der Akzeptanz beim Verbraucher und beim Lebensmitteleinzelhandel an.

Hoher Forschungsbedarf

Die bereits vorliegenden Erkenntnisse und den aufgeworfenen Forschungsbedarf fasste Dr. Katharina Kluge vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) zum Abschluss des Workshops zusammen. Die Referatsleiterin stellte in Aussicht, dass das BMELV im Rahmen der Innovationsförderung erste Forschungsvorhaben aktiv begleiten wird.

Die QS Qualität und Sicherheit GmbH ist Systemgeber und Träger des QS-Prüfsystems für Lebensmittel. Die von QS definierten Standards legen für alle Stufen der Wertschöpfungskette – von der Futtermittelwirtschaft bis zum Lebensmitteleinzelhandel – strenge, nachprüfbare Produktionskriterien fest. Die stufenübergreifende Überwachung dieser Kriterien sowie die Rückverfolgbarkeit der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und der daraus hergestellten Lebensmittel kennzeichnen das System.

Mehr als 100.500 Unternehmen aus den Bereichen Futtermittel, Landwirtschaft, Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk, Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel sowie mehr als 16.800 Unternehmen aus dem Bereich Frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln haben sich bislang für die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel entschieden.

Pressemitteilung



QS – Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel

Ihre Ansprechpartner:

Susanne Witsch
QS Qualität und Sicherheit GmbH
Margaretenstraße 1
53175 Bonn

Tel +49 (0) 228 35068-140
Fax +49 (0) 228 35068-16140
E-Mail witsch@q-s.info
Internet www.q-s.info

Dr. Kirsten Sanders
Deutsche Gesellschaft für Züchtungskunde e.V.
German Society for Animal Production

Tel +49 (0) 228 91 44 760
Fax +49 ((0) 228 91 44 766
Mobil +49 (0) 176 51484248
E-Mail ksanders@dgfzbonn.de
Internet www.dgfz-bonn.de