



## **1. Forderungen des Fleischerhandwerks**

*Fleischerhandwerk fordert Verbraucherschutz und Tierschutz im Einklang*

Das Fleischerhandwerk bekennt sich zur Verantwortung, den Verbrauchern gesunde und genussreiche Lebensmittel anzubieten. Eine hohe Qualität aus heimischen Regionen ist gelebter Verbraucherschutz.

Dieses Ziel schließt die Ebermast zur Fleischgewinnung aus. Der Qualitätsverlust und die zu erwartenden Strukturveränderungen in der heimischen Landwirtschaft müssen verhindert werden.

Die Kastration von Ferkeln ist deshalb derzeit unverzichtbar. Sie muss jedoch stärker als bisher den gleichrangigen Anforderungen des Tierschutzes gerecht werden. Das Fleischerhandwerk fordert deshalb die Kastration unter Betäubung. Damit wird der hohe Qualitätsanspruch mit dem Tierschutz in Einklang gebracht.

## **2. Rechtsgutachten Dr. Hansen**

Ziel sollte es sein, zu prüfen, ob das Verbot der betäubungslosen Kastration ab 2019 überhaupt rechtskonform ist. Dr. Hansen hat hierzu das Tierschutzgesetz, das Grundgesetz sowie EU-Richtlinien geprüft.

Zusammengefasst kam er zu dem Ergebnis, dass die betäubungslose Kastration juristisch gesehen eigentlich nicht verboten ist. Im Grunde kommt es immer auf den Einzelfall an. So heißt es im Gesetz, dass eine Betäubung nicht notwendig ist, wenn sie im Einzelfall nach tierärztlichem Urteil nicht durchführbar erscheint.

Es bestünde also durchaus die Möglichkeit, dass auch nach 2019 noch Tiere ohne Betäubung kastriert werden, wenn dies durch den Veterinär entschieden wird. Diese Einzelfallentscheidung wird vermutlich keine dauerhafte und flächendeckende Möglichkeit sein, gibt aber vielleicht den einzelnen Betrieben doch etwas Zeit nach geeigneten Möglichkeiten für die Kastration zu suchen. Eine Stellungnahme von Seiten der Veterinäre, in wieweit sie den Weg mitgehen würden, liegt noch nicht vor.

### **3. Bericht BMEL (Dezember 2016)**

Der Bericht behandelt zwar die Verfahren Injektionsnarkose, Isoflurannarkose, örtliche Betäubung, Spermasexing, Immunokastration und Ebermast – jedoch leider nicht objektiv und ausgewogen.

So beurteilt die Bundesregierung die Verfahren Kastration unter Narkose, Ebermast und Immunokastration als geeignet und verharmlost bzw. ignoriert bekannte Risiken.

Bei der örtlichen Betäubung bestreitet sie die Effektivität und behauptet – entgegen der ausdrücklichen gesetzlichen Ausnahmeregelung – einen Tierarztvorbehalt. Sehr bedauerlich ist, dass Auswirkungen auf Strukturen in Erzeugung und Vermarktung sowie auf die Wettbewerbsfähigkeit nicht abgeschätzt wurden mit der Begründung, dass diese „von dem Handeln der Akteure selbst abhängen“.

Tatsächlich steht jedoch fest, dass der gesetzliche Rahmen bzw. dessen Auslegung die Grundlage für eine Beeinträchtigung der Strukturen und der Wettbewerbsfähigkeit ist. Die vom QS-Wissenschaftsfonds beauftragte objektive Studie zur Verbraucherakzeptanz der einzelnen Alternativen wird nicht berücksichtigt. Leider versäumt es die Bundesregierung in ihrem Bericht, dem Bundestag eine Empfehlung über die notwendigen weiteren Schritte zu geben.

### **4. QS-Studie Verbraucherakzeptanz (Skandalisierungspotential)**

Zentrale Fragestellung der Studie

Wie erleben und bewerten die Verbraucher die verschiedenen Alternativverfahren zur Kastration der männlichen Ferkel: Kastration mit Betäubung, Jungebermast oder Impfung?

#### ***Ferkelkastration mit Betäubung***

- Positive Grundeinschätzung: Schonende Kastration nach „humanen“ Standards

Insgesamt geringstes Skandalisierungspotenzial:

- Die möglichen Probleme des Verfahrens (Sterberisiko durch Betäubung, Risiko im Nest zu Schaden zu kommen) führen dazu, dass ein leichtes Skandalisierungspotenzial vorhanden ist
- Dies kann auf „schlimme Zustände“ bei der Tierhaltung fokussieren und das Einfallstor für die Kritik an der „Massentierhaltung“ öffnen

### **Jungebermast**

- Vermeidung der schmerzhaften Kastration im Prinzip begrüßt

Insgesamt mittleres bis hohes Skandalisierungspotenzial:

- Vorstellungen von Verrohung und Aggressivität abstoßend. Wiederum „schlimme Massentierhaltung“ als Buhmann.
- Behauptung, dass Fleisch mit Ebergeruch restlos identifiziert und ausgesondert wird, wird nicht geglaubt.
- Ebergeruch erzeugt Ekelpotential

### **Jungebermast mit Impfung**

- Einsatz des pharmazeutischen Präparats sehr kritisch gesehen
- Die Behauptung, dass der Einsatz ohne Rückstände von statten geht, wird nicht geglaubt.
- „Hormonfleisch“
- Das Verfahren zieht für die Konsumenten schwere Qualitätsbedenken nach sich

Insgesamt höchstes Skandalisierungspotenzial von allen Verfahren

- Die mehrfache Buhmann-Konstellation –Pharmaindustrie + Agrarindustrie + Fleischindustrie tun sich zusammen –kann NGOs und Medien eine negative Darstellung erleichtern
- Es ist hier besonders leicht, bei den Verbrauchern Horrorvorstellung zu erzeugen, weil die Wirkung des Medikaments mutmaßlich die Tier-Mensch-Schranke überspringt

### **Zentrales Ergebnis der Studie**

Die Verbraucher sind auf Basis ihres latenten, aktuell unauflösbaren Gewissenskonfliktes (*Lust auf Fleisch vs. Belastung, sich an Mitgeschöpfen zu versündigen*) für Skandalisierungen aller drei Alternativverfahren stark empfänglich.

Kritische Berichterstattung zu den drei Verfahren trifft bei ihnen schnell auf offene Ohren, und sie glauben ungeprüft verschiedenen Negativbotschaften –ohne kritische Prüfung des Plausibilitäts- oder Wahrheitsgehalts (Projektion von Meinungen als Gewissheit).

Die Studie zeigt jedoch auch, dass die mögliche Skandalisierung, deren Schweregrad zentral von der Medienberichterstattung als eine unvorhersehbare Variable abhängt, aller Voraussicht nach keine nachhaltigen Auswirkungen auf den Fleischkonsum haben wird. Denn die Verbraucher wollen nach kurzer Zeit wieder zum normalen genussreichen Fleischkonsum zurückkehren.

## **5. Erhalt der regionalen Strukturen (Beziehungen Metzger – Landwirt)**

### ***Entwicklung Schweinebestände in Bayern***

- Betrachtet man die Ergebnisse repräsentativer Schweinebestandserhebungen in Bayern (Statistik Bayern) wird festgestellt, dass sich die Zahl der Sauenhalter in den Jahren 2010 bis 2016 bereits um 45 % reduziert hat; die Anzahl der Sauen ist in diesem Zeitraum um 25 % zurückgegangen.
- Von Mai 2015 bis Mai 2016 hat sich die Anzahl der Ferkel in Bayern um 6,1 % reduziert. Ferkel werden vermehrt aus den unterschiedlichsten Mitgliedstaaten importiert.

### ***Bayerisches Fleischerhandwerk***

- Derzeit sind laut BLtU-Liste (Liste der für den Handel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs zugelassenen Betriebe; Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) **1409** Betriebe in Bayern für die Schlachtung von Schweinen zugelassen. Bis auf die wenigen großen Schlachtbetriebe handelt es sich hauptsächlich um mittelständische Betriebe zur Versorgung der regionalen Metzgerbetriebe, der Direktvermarkter und der regionalen gastronomischen Betriebe.
- Das Metzgerhandwerk produziert eine Vielzahl an Fleisch- und Wurst-Spezialitäten.
- Für die Verarbeitung zu solchen Fleisch-/ und Wursterzeugnissen sind ausgemästete Schweine von hoher Qualität erforderlich.
- Dazu bestehen seit langem enge Lieferbeziehungen zu regionalen Mastbetrieben, diese werden in der Zukunft massiv eingeschränkt.
  - Kastration unter Tierarztvorbehalt
    - Dadurch massive Kosten von ca. 1,50 – 6,00 €/Ferkel je nach Narkoseverfahren
    - Massive Mehrbelastung für kleinere Betriebe. Mangels Wettbewerbsfähigkeit drohen für diesen Fall bis zu 35% der bayerischen Ferkelerzeugung wegzubrechen.
    - Regionale, enge, gut etablierte Vermarktungsstrukturen Landwirt-Metzger brechen ein – zusätzlich zum ohnehin anhaltenden Strukturwandel.
  - Forderung: Praxisgerechte Lösung
    - Kastration durch Landwirt (lokale Betäubung)
    - Zulassung eines passenden Wirkstoffes (z.B. Lidocain)

**Zum derzeitigen Stand ist der Erhalt regionaler Erzeuger-/ Produktions-, Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen in Bayern stark gefährdet. Diese Art der regionalen Struktur ist jedoch ein starker gesellschaftlicher Wunsch.**

## **6. Eberfleisch im Verarbeitungsprozess**

Quellen:

1. Max-Rubner-Institut
2. Internationale Gesellschaft für Nutztierhaltung

### ***Schlacht- und Verarbeitungsprozess***

Ein großes Problem ist die Identifizierung von geruchsauffälligen Schlachtkörpern im laufenden Schlacht- und Verarbeitungsprozess.

Das einzige online-Verfahren zur Identifikation von geruchsbelasteten Schlachtkörpern, das im Moment zur Verfügung steht, ist die Identifikation mittels „menschlicher Nase“. Aus der Praxis wird berichtet, dass 3-5% der Eberschlachtkörper aufgrund ausgeprägten Geschlechtsgeruchs untauglich erklärt und in der Tierkörperbeseitigung entsorgt werden. Dieses Verfahren wurde „als moralisch höchst bedenklich“ angesehen. Auch wird die Maskierung von Ebergeruch durch Gewürzzugaben in verarbeiteten Produkten abgelehnt.

### ***Fettkonsistenz***

Bei der Verarbeitung hat es den Nachteil, dass es sehr weich ist und sich leichter von den anderen Geweben trennt, wodurch die Qualität der Schnitte abnimmt.

### ***Produktion***

Reduktion der Geruchskomponenten durch den Herstellungsprozess:

- Es wurde eine mäßige Reduktion der Geruchskomponenten bei Brüh- und Kochwurst nachgewiesen.
- Rohwurst scheint eher ungeeignet, weil dort sogar eine Erhöhung (Androstenon) ermittelt wurde. Für den Einsatz in der Produktion von Rohwurst scheinen Eberfleisch und -speck ungeeignet.
  - ➔ Also keine sichere „Ausschaltung“ der Geruchskomponenten durch Herstellung/-schritte

### ***Sensorik***

- Das Äußere, Aussehen/Farbe und Konsistenz aller hergestellten Produkte entsprachen den Erwartungen (dadurch keine neg. Bewertungen)
- Geschmack/Geruch wurde oft schlecht bewertet, besonders bei der Bewertung der Produkte nach Lagerung (bei Erreichen des MHD)