

Praxisbericht zur Jungebermast und –Schlachtung – Erste Ergebnisse

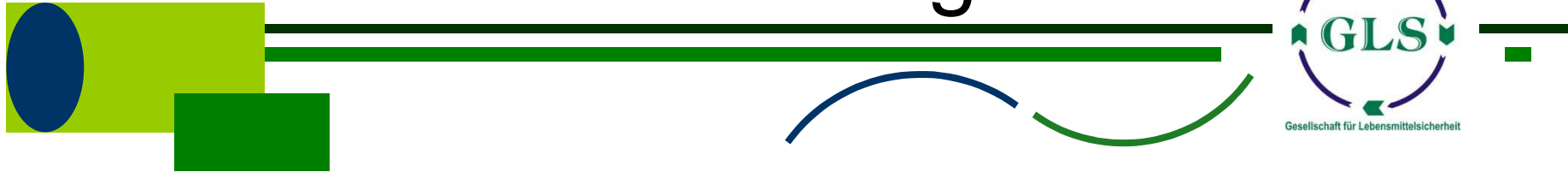
**Schweinefachtagung 2011
08. November 2011, Kunigundenruh**

Inhalt



- Einführung
- Projektbeteiligte
- Ablauf am Schlachthof Ulm
- Erste Ergebnisse
- Ausblick

Einführung



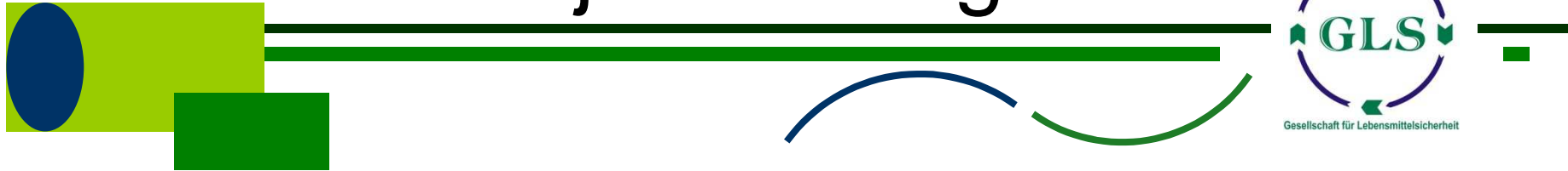
- Geänderte Markt- und Verbraucheranforderungen unterstützen Jungebermast in Deutschland
- Um für süddeutsche Ferkel- und Schweinemaststrukturen eigene Erfahrungen zu sammeln => Pilotprojekt am Schlachthof Ulm

Projektbeteiligte



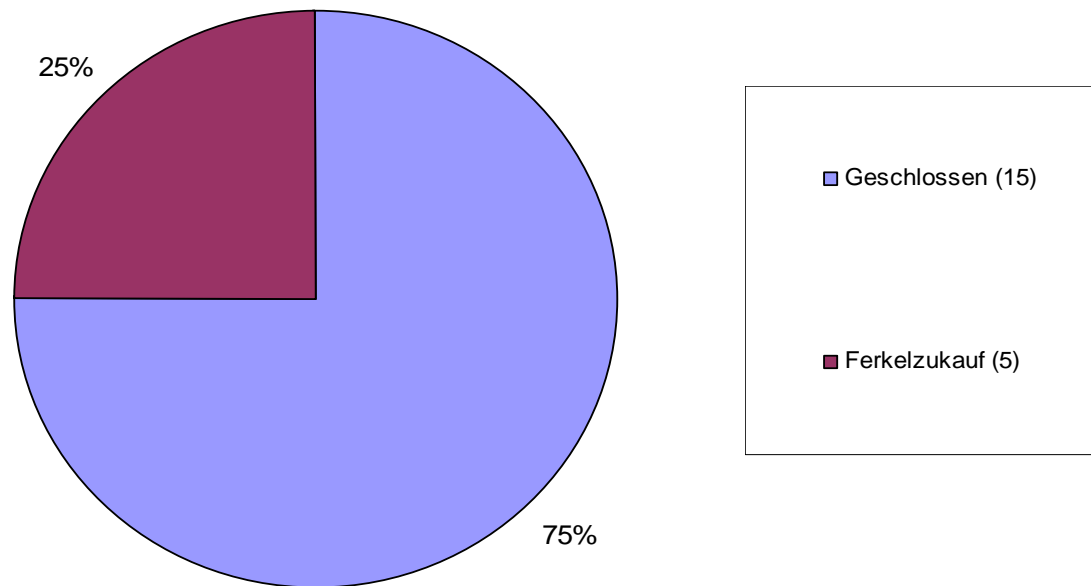
- 5 Schweinevermarkter aus Bayern und Baden-Württemberg aus dem privater Viehhandel, VZ sowie Erzeugergemeinschaften
- Schlachthof Ulm (Süddeutsches Schweinefleischzentrum, Ulmer Fleisch und Gesellschaft für Lebensmittelsicherheit)
- Insgesamt 23 landwirtschaftliche Mastbetriebe
- Beratungsdienste und Wissenschaft (Boxberg, Schwarzenau)
- Fleischverarbeiter und Lebensmitteleinzelhandel

Projektbeteiligte

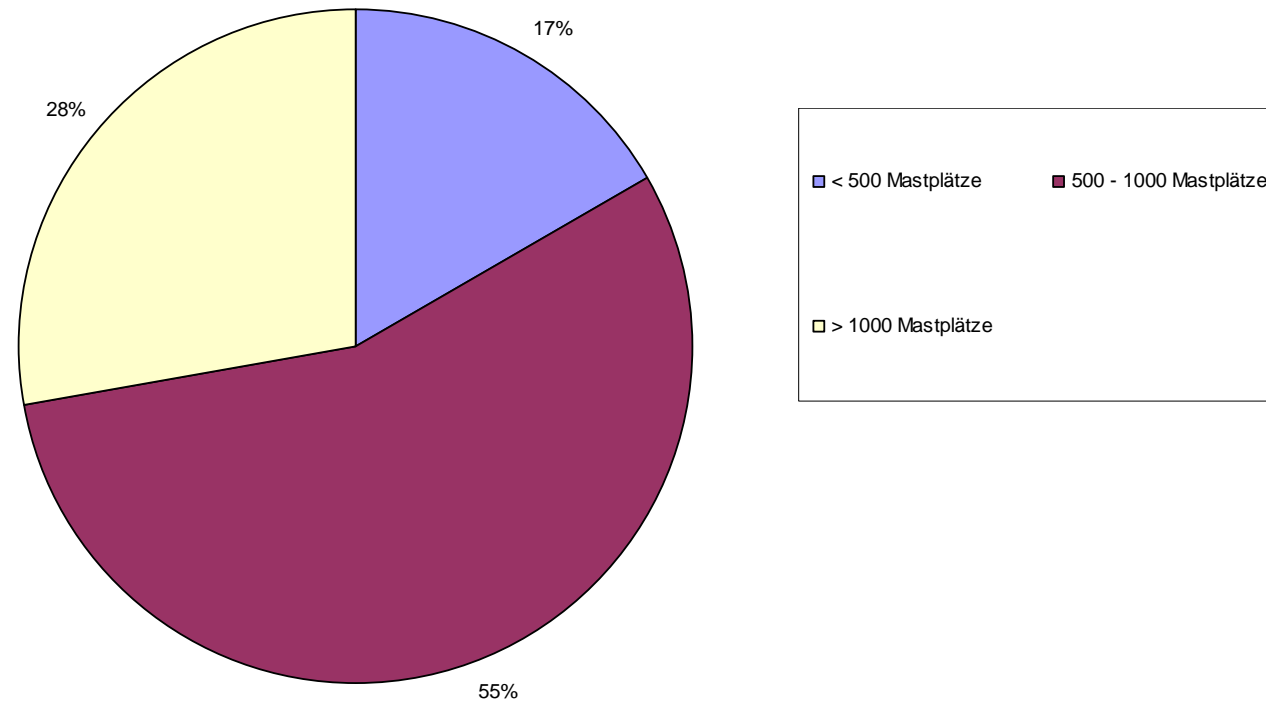


- 23 landwirtschaftliche Betriebe aus Baden-Württemberg und Bayern
- Absicherung der Landwirte mit einem garantierten Pauschalpreis solange bis eine neue Jungebermaske entwickelt und von allen Marktpartner akzeptiert ist

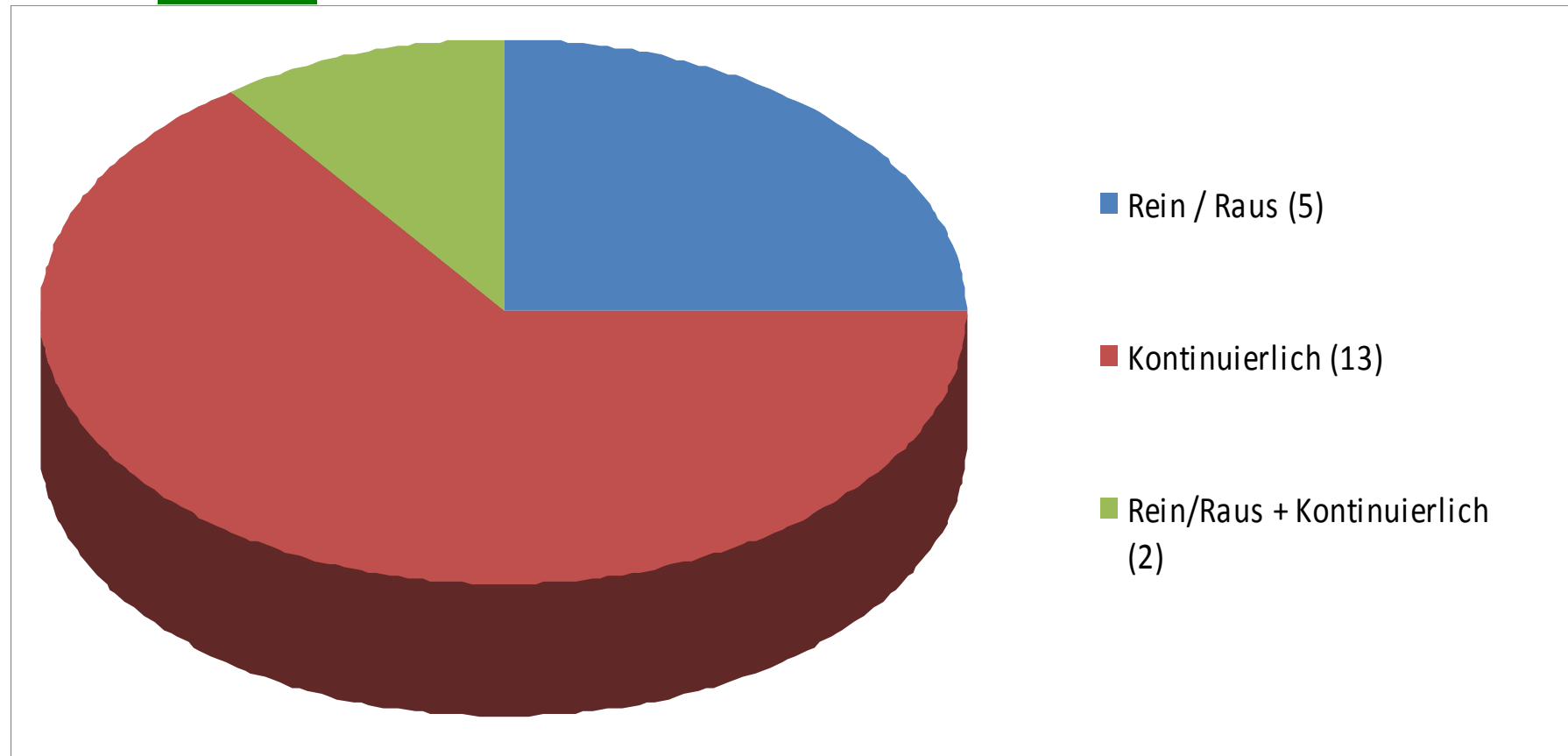
Betriebssysteme



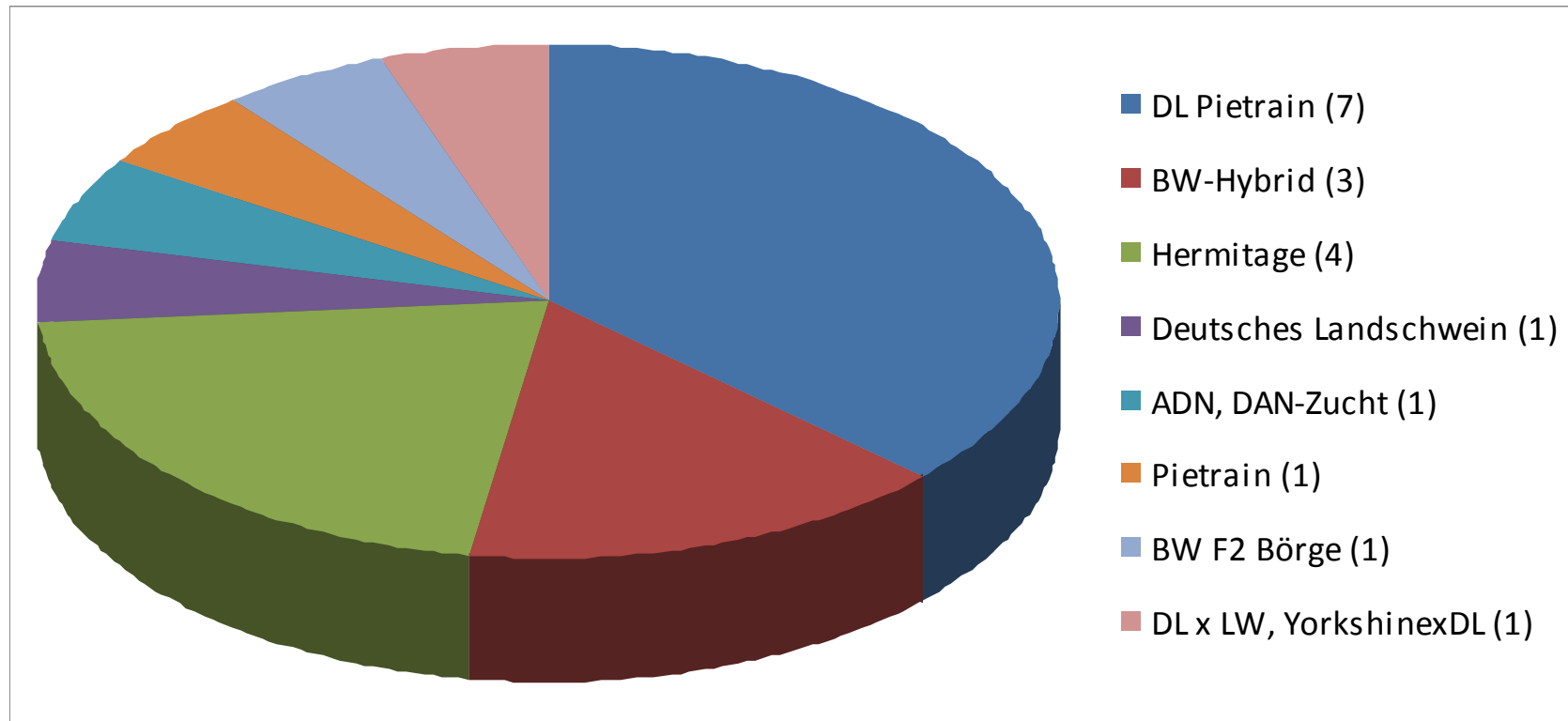
Betriebsgrößen



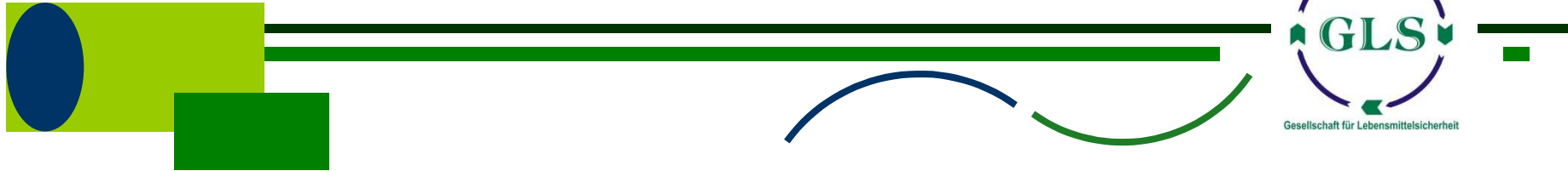
Haltungsformen



Verteilung Genetiken



Ablauf



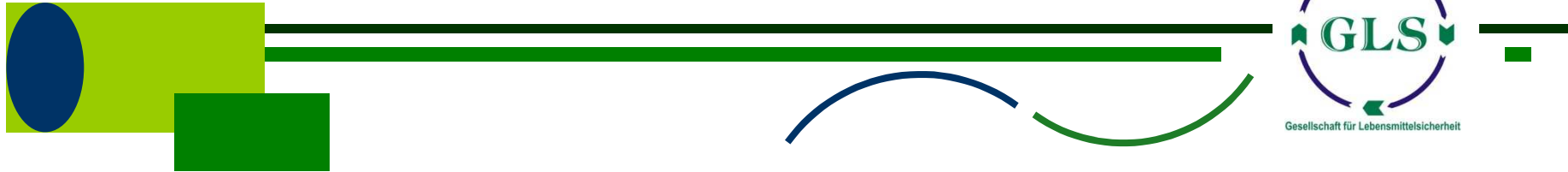
- Erste Kontaktaufnahme mit interessierten Vermarktern und Landwirten
- Informationsveranstaltung mit Jungebermäster aus NRW und Fachreferent

Ablauf



- Ermittlung der Ausgangssituation auf den landwirtschaftlichen Betrieben durch einen Fragebogen
- Durchführung von Befragungen der Landwirte zur Jungebermast im Rahmen einer Diplomarbeit

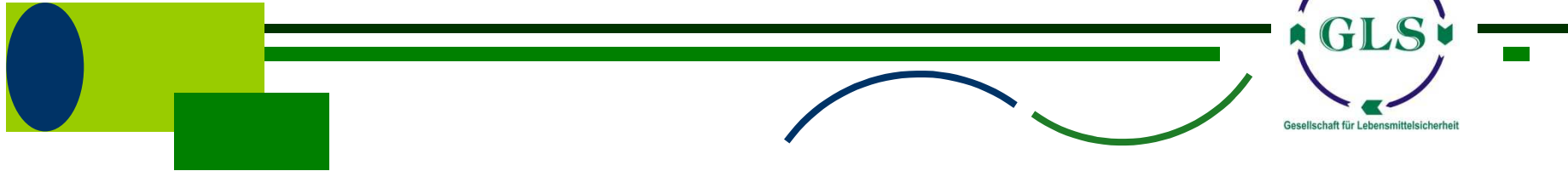
Ablauf



Eingeholte Informationen

- Fütterungsart
- Aufstallungsform
- Verändertes Verhalten (Aggressivität, Aktivität) in den jeweiligen Mastabschnitten
- Raumnutzung der Tiere (z. B. Rückzugsplätze nötig) in den jeweiligen Mastabschnitten
- Übliches Platzangebot ausreichend
- Weitere Auffälligkeiten

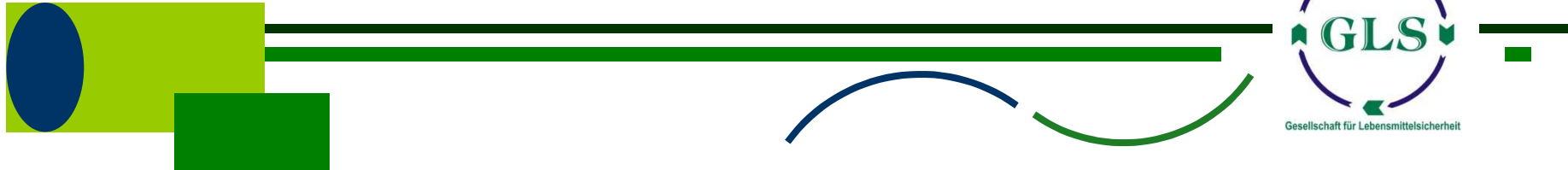
Ablauf



Informationen bei Abholung der Tiere am landwirtschaftlichen Betrieb

- Verladezeiten
- Anzahl Jungeber
- Allgemeiner Zustand der Tiere (z. B. sauber, schmutzig)
- Kratzer oder Verletzungen
- Aktivität und Vitalität

Ablauf



Bei Ankunft der Tiere am Schlachthof

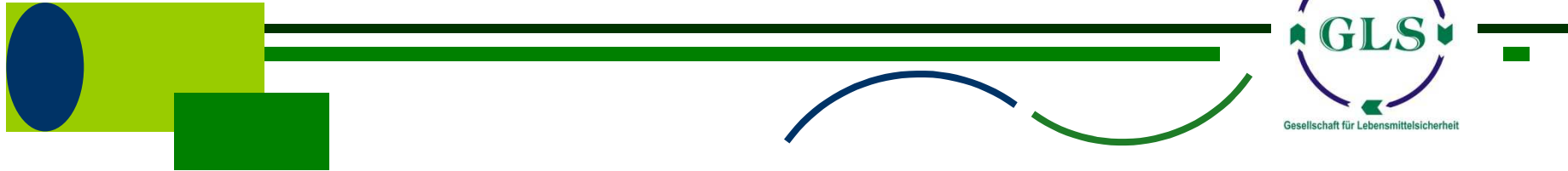
- Transportzeit
- Allgemeiner Zustand der Tiere (z. B. sauber, schmutzig)
- Kratzer oder Verletzungen
- Aktivität und Vitalität

Entladung der Jungeber unter Aufsicht

Aufstallung getrennt nach Betrieb

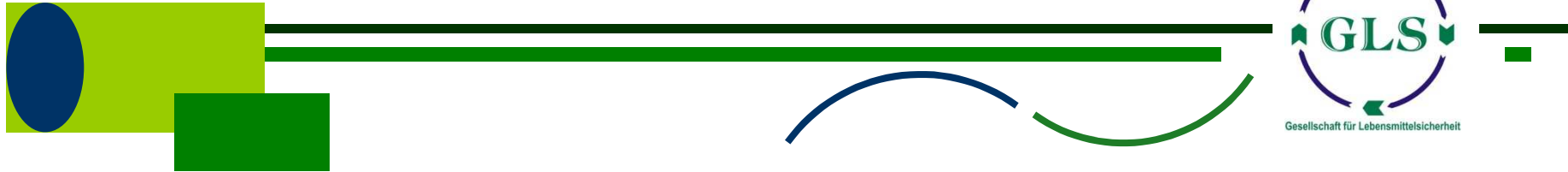
max. 2 h Ruhezeit im Wartestall

Ablauf



- Ausbildung eines für diese Gerüche sensiblen „Schnüffler-Teams“
- Technische Aufrüstung des Schlachtbandes zur Probenentnahme und Schnittführung
- Schaffung von eigenen Ressourcen der Analytik im Labor

Ablauf



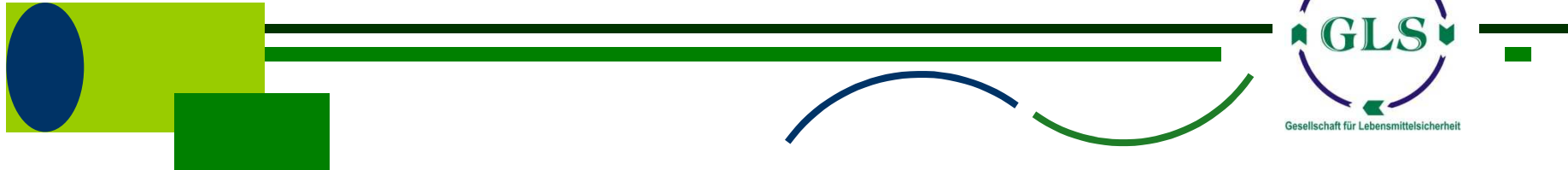
Schlachtung

- Zu Beginn eines Schlachttags
- Bandgeschwindigkeit wird herabgesetzt
- Deutliche „XY“ - Kennzeichnung
- „Schnüffler“ stehen mit am Band (ca. 2 Pers., je nach Menge)
- Geruchsauffällige Tiere mit Schlaufenetikett markiert
- Notierung von sämtlichen Auffälligkeiten am Band
- Klassifizierung mit Muskelfleischanteil, Speckmaß (Hennessy) und Schlachtgewicht
- pH-Messung im Schinken von allen Tieren
- Separate Bahnen im Kühlraum

Ablauf



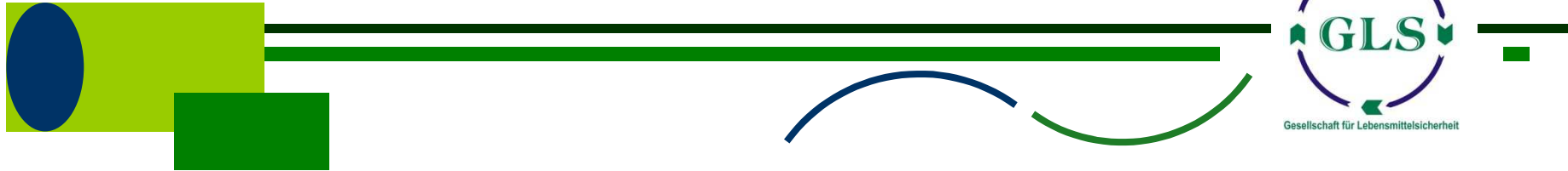
Ablauf



Geruchsanalyse

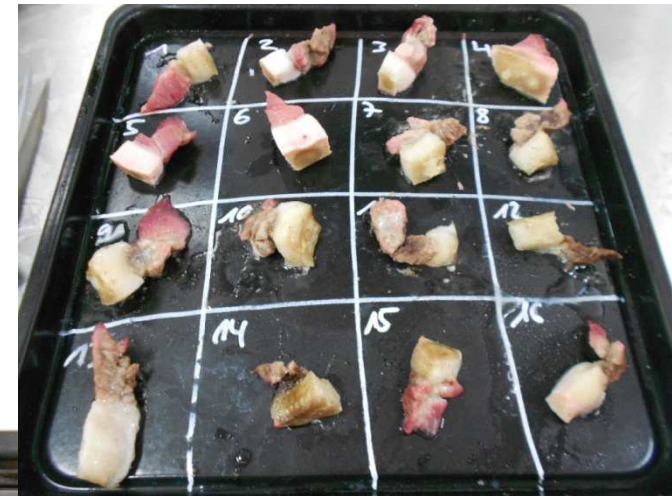
- Probennahme im Kühlraum von allen Tieren ca. 12 h nach Schlachtung
- Probe am Nacken (mit Schwarte, Speck und Muskelfleisch)
- Kennzeichnung der Proben mit Schlachtnummer
- Trennen von Proben „am Band auffällig“ und „am Band unauffällig“

Ablauf



- Geruchsanalytik mittels Mikrowelle
- Bildung von Poolproben => zusammen in der Mikrowelle erhitzt, aber einzeln „geschnüffelt“

Ablauf



Ablauf

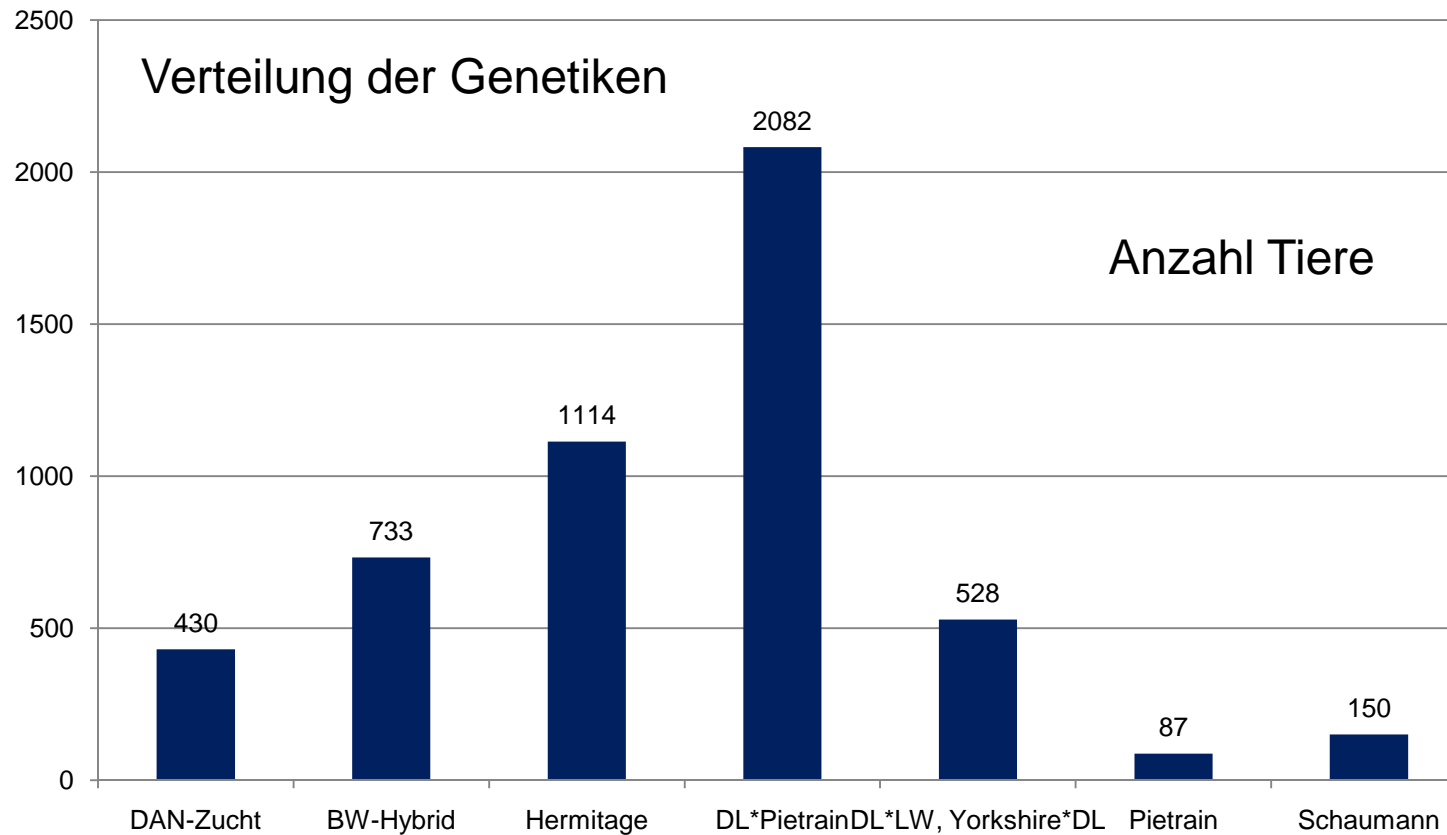


Erste Ergebnisse

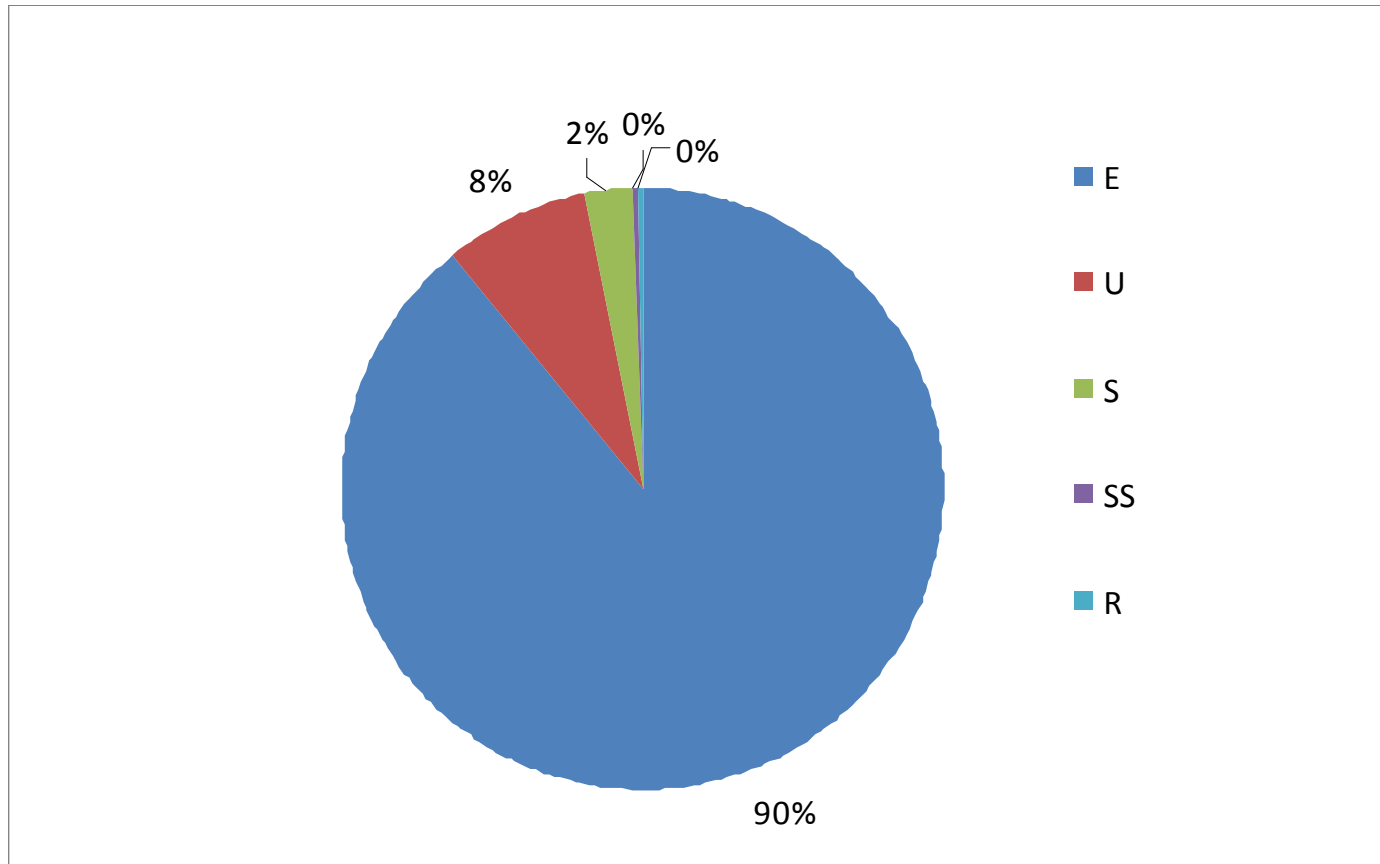


- Erste Schlachtungen im Mai 2011 mit 52 Ebern
- Kontinuierliche Steigerung (momentan ca. 500 Jungeber / Woche, 1 Schlachttag)

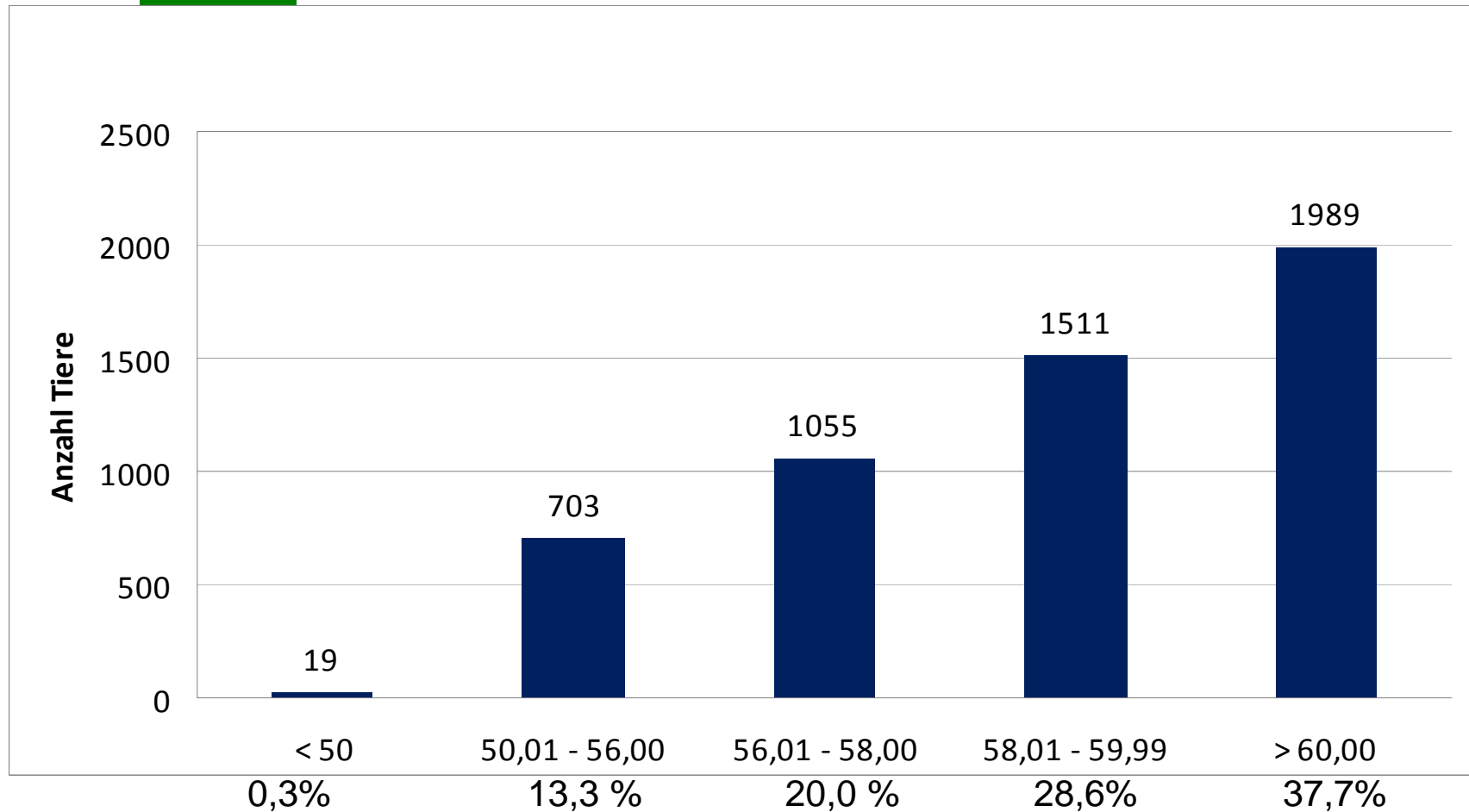
Bisherige Gesamtschlachtmenge



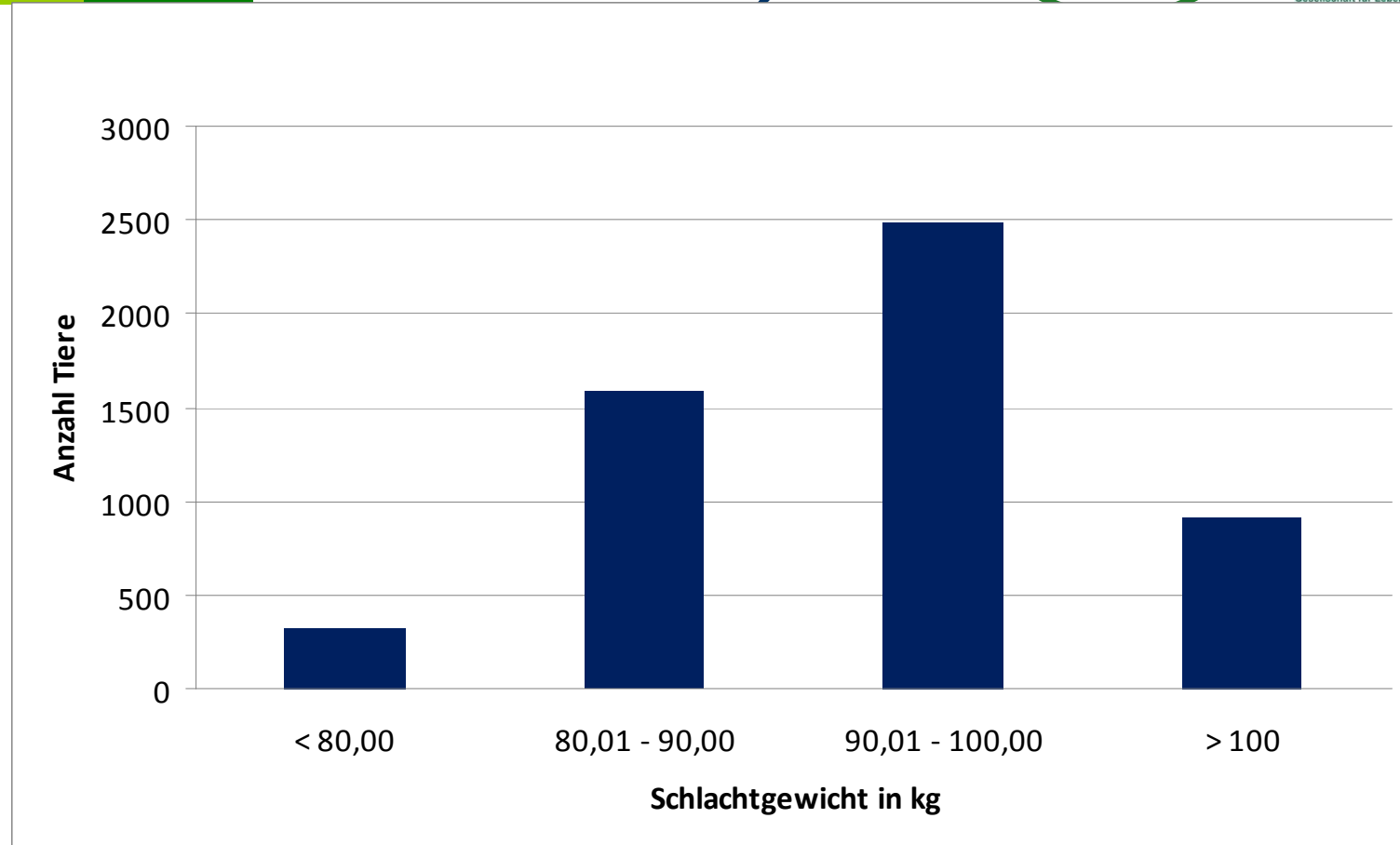
Handelsklassenverteilung



Verteilung Muskelfleischanteil (%)



Verteilung Schlachtgewicht



6,0%

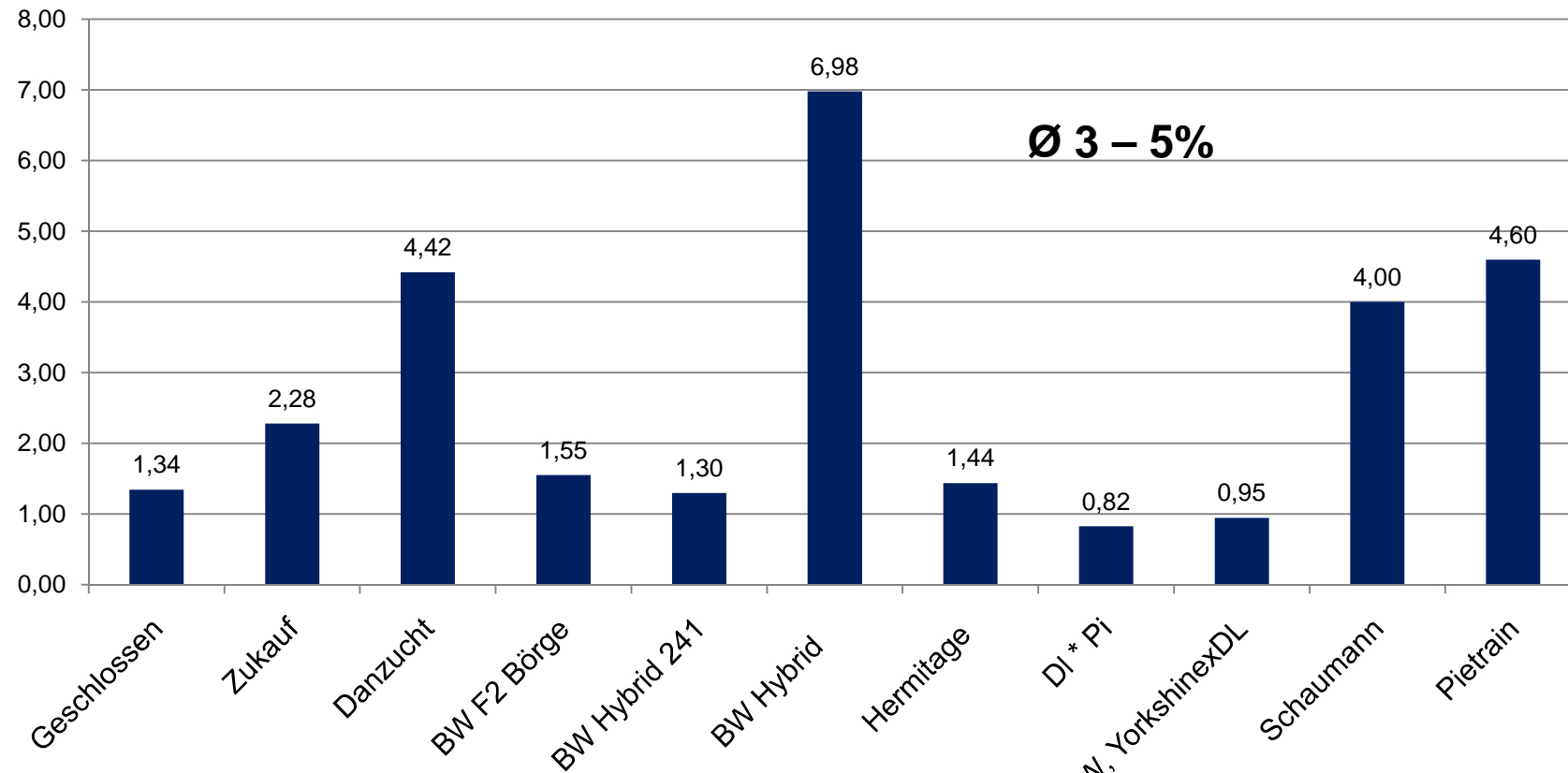
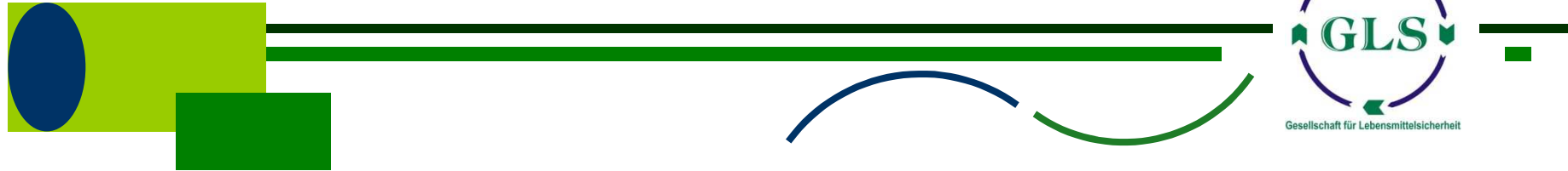
29,9%

46,8%

17,2%

M. sc. agr. Anna Fecke

Anteil von Geruchsauffälligen Tieren (%) nach Mikrowellen-Test



Ausblick



- Sammlung von weiteren Erfahrungen
- Erfahrungsaustausch mit Mästern, Vermarktern und Beratern
- Intensivierung der Futter- und Mastberatung
- Entwicklung einer „Jungebermaske“
- Einbeziehung von weiteren Fleischverarbeitern



Welche Fragen darf ich Ihnen beantworten?

