

PROVIEH –

Verein gegen tierquälerische

Massentierhaltung e.V.

Küterstraße 7–9 • 24103 Kiel

Telefon 0431. 24828-0 • Telefax: 0431. 24828-29

info@provieh.de • www.provieh.de



Ferkel nicht mehr 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 z.B. auch **Gelenkentzündungen deutlich seltener** auf.
- ... die unkastrierten Tiere ihr **Futter um 10 – 15 % 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 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 Schlachttechnik nur 1 – 5 Prozent der unkastrierten Eber Geruchsauffälligkeit entwickeln.
- ... „**Ebergeruch bisher nicht verlässlich festgestellt werden kann**“: Nur für große Schlachthöfe ist die Entwicklung einer elektronischen Nase o. ä. 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.
- ... „**Ebermast zu Konzentrationsprozessen in der Schlachtbranche führt**“: Praktisch jeder Schlachthof in Deutschland ist heute zu logistischer Differenzierung der Tiere in der Lage. Sie ist für viele Fragestellungen gefordert und Standard in den Betrieben. Durch die

Vielschichtigkeit der Verwertungsmöglichkeiten auch in kleinen Schlachthöfen ist eine optimale Verwendung geruchsauffälliger Tiere gewährleistet.

- ... **„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 unerkannt 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, d.h. 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 z.B. bekanntermaßen zu gelblichem, schmierigen Fett.
- ... **„Eber mit Geruchsauffälligkeit zu Preisminderungen für den Erzeuger führen“**: Deutschlands größter Schweineschlachter hat offiziell eine Abnahmegarantie – derzeit zu Festpreisen – gegeben und wird auch nach Einführung einer Preismaske für Eber geruchsunabhängig vergüten. Denn 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. Andere Marktteilnehmer werden dem guten Beispiel folgen.
- ... **„dem Tierschutz bereits durch lokale Betäubung oder Schmerzmittelbehandlung genüge getan ist“**: Ferkel im QS-System bekommen zwar seit dem 1. April 2009 bei der Kastration ein Schmerzmittel; dies ist aber weder eine örtliche Betäubung, noch lindert es den Schmerz sonst wie beim Kastrationsvorgang, da die benutzten schmerz- und entzündungshemmenden Medikamente erst ca. 15 – 20 Minuten nach Verabreichung – also rein postoperativ – wirken. Ferkel einmal für die Schmerzmittelgabe fangen und dann 20 Minuten später ein zweites Mal zur Kastration ist für die Bauern zu aufwendig und wäre zudem gar nicht kontrollierbar.
- ... **„Kastration unter Betäubung eine vernünftige Alternative darstellt“**: Das Fangen und Einspannen der Ferkel zur Betäubung bedeutet Stress für die Tiere, im Falle der CO₂ Betäubung kommt noch das starke unangenehme Brennen der Schleimhäute hinzu, da sich beim Atemvorgang Kohlensäure bildet. Die Apparaturen sind teuer, die bisher verwendeten Gase (CO₂ und Isofluran) klimaschädlich. Auch hier kann gar nicht kontrolliert werden, ob das Gerät überhaupt verwendet wird.
- ... **„Immunokastration eine gute Alternative ist“**: Bisherige Tests und Umfragen zeigten, dass weder Verbraucher noch der Lebensmitteleinzelhandel bereit sind, Immunokastratenfleisch zu akzeptieren. Das Verfahren löst bei den Befragten Besorgnis und unguete Gefühle aus. Der zugelassene Impfstoff Improvac ist laut Hersteller nicht 100 % wirksam, so dass eine Geruchskontrolle am Schlachtband trotzdem stattfinden muss.
- ... **„Eber sich gegenseitig verletzen, weil sie aggressiver sind“**: Eber sind zwar lebhafter und bewegen sich mehr. Unkastrierte Tiere, die sich von Anfang an kennen, führen aber keine Rangordnungskämpfe. Wenn dies bei der Einstallung berücksichtigt wird, gibt es keine Probleme.