

1 EINLEITUNG

Der Vertrauensverlust des Verbrauchers in die Fleischproduktion hat in den letzten Jahren zu einem steten Rückgang des Fleischkonsums in der Bundesrepublik geführt. Betrachtet man die Mastschweineproduktion, so können in den Bereichen Züchtung, Haltung, Tiertransport und Schlachtung Mißstände aufgezeigt werden, die immer häufiger in die öffentliche Kritik geraten.

Die einseitige Züchtung auf einen hohen Magerfleischanteil, die seit einigen Jahren mehr und mehr zu einer Qualzucht und zur Minderung der Fleischqualität führte, die intensive Massentierhaltung mit ihren Seuchenzügen, der weit verbreitete Einsatz von Antibiotika zur Metaphylaxe, der trotz des Medikamenteneinsatzes hohe Anteil an Lungenerkrankungen und schließlich die Skandale um Schlachtiertransporte und den Umgang mit den Tieren vor dem Schlachten zeugen von einem Mißverhältnis zwischen landwirtschaftlichen Produktionsbedingungen und den Anforderungen des Tier- und Verbraucherschutzes (SCHÜTTE et al., 1998).

Vertreter der Landwirtschaft, der Fleischindustrie und des Handels versuchen im Rahmen von Qualitäts- und Markenfleischprogrammen durch Herkunftskontrollen und durch sog. integrierte Qualitätssicherung das Vertrauen des Verbrauchers in das Produkt Fleisch wiederherzustellen. Mittels definierter Produktionsrichtlinien im Bereich der Schweinemast wird eine Verbesserung der Tiergesundheit und der Fleischqualität angestrebt.

Die vorliegende Arbeit untersucht die Einflußnahme zweier unterschiedlicher Vermarkterorganisationen mit speziellen Richtlinienkatalogen auf die Erzeugung von Mastschweinen im Gegensatz zu einer konventionellen Mastschweineproduktion. Als Vergleichsparameter in der Betrachtung der drei Gruppen dienen die Tiergesundheit und die Fleischqualität. Die erste Vermarkterorganisation fordert im wesentlichen bestimmte Zuchtkriterien und führt regelmäßige Betriebsberatungen durch. Die zweite Organisation setzt darüber hinaus den Schwerpunkt auf besonders artgerechte Haltungs- und Fütterungskriterien.

Zur Beurteilung der Tiergesundheit wurden die Organbefunde der Schlachtschweine ausgewertet. Den Schwerpunkt bildete hierbei die als maßgeblich zu beurteilende Lungenbefundung (BLAHA, 1993). Mastbetriebe mit Schweinen, die bis zu 20 % geringgradige, 5 % mittelgradige und 1 % hochgradige Lungenentzündungen aufweisen, werden in der Literatur noch als solche mit einer akzeptablen Bestandsgesundheit charakterisiert (JENSEN, 1996; SKORACKI, 1996). Diese Art der Bewertung wurde in der eigenen Arbeit als Maßstab verwendet, um einschätzen zu können, ob Markenfleischprogramme nicht nur dem Landwirt bessere Absatzchancen auf dem Markt bieten, sondern insbesondere dem Verbraucher ein Garant für eine gute Fleischqualität und gute Tiergesundheit sind.

Durch Messung des pH-Wertes und der Kerntemperatur im Schinken 35 Minuten p.m. erfolgte die Erfassung der Fleischqualität. Maßgeblich ist hier die durch den pH-Wert ermittelte PSE-Rate. Da die Fleischqualität nicht allein von den Produktionsbedingungen am Mastbetrieb abhängt, sondern auch u.a. durch die Transportbedingungen und z.B. die Betäubungsart beeinflusst wird, wurde hierbei kein Grenzwert festgelegt.

Ein weiteres Ziel dieser Arbeit besteht darin, mögliche Zusammenhänge zwischen Betriebsstrukturen und Tiergesundheit aufzuzeigen. Dazu wurden die Haltungsbedingungen und Betriebsdaten bei einem Bestandsbesuch protokolliert und mit den Ergebnissen der Organbefundung verglichen. Ebenso sollen die Faktoren identifiziert werden, welche das Fleisch der Schlachtkörper beeinflussen können.

Diese Studie soll den eingeschlagenen Weg der Etablierung von Vermarkterorganisationen als Antwort auf die derzeitigen Probleme der Fleischproduktion kritisch beleuchten.