

1. Einleitung und Problemstellung

Das gestiegene Qualitätsbewußtsein und die Erwartungen der Verbraucher an die Schweinefleischerzeugung erfordern Initiativen und Nachweisformen, um das Qualitätsniveau anzuheben und langfristig zu sichern (KALLWEIT, 1994; WELLHÄUSER, 1996).

Die Sicherung der Produktqualität von Fleisch und Fleischerzeugnissen muß sich prozeßstufenübergreifend beginnend bei der Schlachttierqualität über die Schlachtkörperqualität und die Fleischqualität fortsetzen (HOFMANN, 1987). Insbesondere durch die volle Einbindung der deutschen Schlachtvieh- und Fleischmärkte in den europäischen Markt können schweinefleischerzeugende Betriebe ihre Wettbewerbsfähigkeit nur durch den konsequenten Umsatz qualitätsorientierter Strategien bzw. lückenloser Qualitätssicherungssysteme aufrechterhalten (HONIKEL, 1993). Ansätze dazu sind in der Etablierung von Erzeugergemeinschaften und Markenfleischprogrammen zu sehen, um den Verbrauchsanforderungen nach mehr Transparenz hinsichtlich der Herkunft und Beschaffenheit der Produkte zu entsprechen (HAHN, 1996).

Das Konsumverhalten wird vielfältig beeinflusst. Dabei stehen subjektive Wertschätzungen aus ethisch-moralischer Sicht zum Fleischverzehr allgemein sowie zur tierartgerechten Haltung und Nutzung bis hin zum Gesundheits- und Genußwert des Produktes Fleisch im Vordergrund (KALLWEIT, 1994; HAMBÜCHEN, 1998).

Die konsequente Umsetzung beispielsweise von Qualitätsmanagementsystemen (QMS) in der Fleischbranche gemäß der Qualitätsnormen der DIN EN ISO 9000 ff. bietet den Betrieben oder Erzeugerketten trotz der multifaktoriellen Beeinflussung der Produktqualität die Möglichkeit, in den einzelnen Produktionsstufen innerbetriebliche Abläufe effektiv zu strukturieren, um eine kontinuierliche Qualitätssicherung zu gewährleisten (NRK, 1995). Derartige Qualitätssicherungskonzepte finden zunehmend Eingang in die Anforderungen des Einzelhandels an die Fleischvermarkter, um insbesondere die Fleischqualität der Produkte deklarieren und nachweisen zu können (TIMMERMANN, 1996).

Zur Charakterisierung der Produktqualität von drei Erzeugerbetrieben bezüglich der Schlachttier-, Schlachtkörper- und Fleischqualität sind über den Zeitraum von 15 Monaten unter standardisierten Produktions- und Schlachtbedingungen die für das Land Brandenburg typischen Intensivrassen Deutsches Land- und Deutsches Edel-

schwein sowie deren bevorzugten betriebsspezifischen Kreuzungskombinationen mit Fleischschweinerassen (Pietrain, Duroc, Hampshire) untersucht worden. Vergleichend wurde die wenig fleischwüchsige Rasse Deutsches Sattelschwein und deren Kreuzungskombination - gehalten unter extensiven Bedingungen - in die Untersuchungen miteinbezogen.

Um die Produktqualität der drei Erzeugerbetriebe erfassen zu können, wurden zur Charakterisierung der Schlachttierqualität der Genotyp, das Geschlecht sowie der Gesundheitsstatus zum Zeitpunkt der Schlachtung in Form der pathologisch-anatomischen Organbefunde ausgewertet. Weiterhin wurde die Schlachtkörperqualität differenziert nach Herkunft, Geschlecht und Betrieb erfaßt und gewertet. Die Fleischqualität konnte durch die Anwendung verschiedener Meßverfahren nach der Schlachtung (pH, elektrische Leitfähigkeit) als auch durch nachfolgende Laboruntersuchungen (pH, Fleischhelligkeit, locker gebundenes Wasser, intramuskulärer Fettgehalt) ermittelt und vergleichend dargestellt werden.

Zur Feststellung des Qualitätsniveaus der Produkte von diesen drei Erzeugerbetrieben und um dieses eventuell anzuheben, war besonders der „Ist-Stand“ der Schlachtkörper- und Fleischqualität der erzeugten Produkte im Hinblick auf die betriebsspezifisch eingesetzten Genotypkombinationen von vordergründigem Interesse.