

## 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**“: In einigen modernen deutschen und niederländischen Schlachthöfen kann schon heute geruchsauffälliges Fleisch verlässlich identifiziert werden. Parallel dazu wird an der Fertigstellung einer serienreifen „elektronischen Nase“ gearbeitet.
- ... „**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 unerkant 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.
- ... **„Ebermast sich nicht lohnt“**: Deutschlands größter Schweineschlachter hat eine offizielle Abnahmegarantie gegeben. Gezahlt wird derzeit nach Festpreisen, schon bald soll aber wie bei Sauen und Börgen nach Qualität bezahlt werden. Die Vergütung ist und bleibt (Eber)geruchsunabhängig. 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 evtl. 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 CO<sub>2</sub> Betäubung kommt noch das stark unangenehme Brennen der Schleimhäute hinzu, da sich beim Atemvorgang Kohlensäure bildet. Die Apparaturen sind teuer, die bisher verwendeten Gase (CO<sub>2</sub> und Isofluran) klimaschädlich. Auch kann nicht sicher kontrolliert werden, ob das Gerät im Betrieb 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 ungute 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. Zusammen eingestellte unkastrierte Tiere führen aber meist keine Rangordnungskämpfe. Erfahrungsgemäß bringt eine proteinreiche Fütterung Ruhe in die Ebergruppen. Durch höhere Tageszunahmen und die bis 30 % bessere Futterverwertung der Eber spart der Mäster trotzdem bei den Futterkosten. Und wenn das Aminogramm stimmt, kann in der Endmast sogar neu zusammengestellt werden.