

# Wo Eber noch echte Männer sind



Seit diesem Jahr dürfen Ferkel nicht mehr ohne Betäubung kastriert werden. Für Lorenz Spuhler in Wislikofen kein Problem. Der Biobauer hat schon vor Jahren auf Ebermast umgestellt und wegen der starken Nachfrage sogar seine Produktion verdoppelt.

Toni Widmer

Eberfleisch stinkt! Obwohl das nur sehr bedingt stimmt, hält sich dieses Vorurteil in der Schweiz bis heute hartnäckig. Jährlich werden deshalb rund 1,3 Mio. männliche Ferkel routinemässig kastriert. Bis Ende 2009 durfte das ohne Betäubung gemacht werden. Seit dem 1. Januar 2010 ist wenigstens das verboten, doch kastriert wird weiterhin. Nur aufwändiger und teurer. Denn der Vorbehalt gegenüber dem Fleisch von männlichen Schweinen ist so gross, dass die Grossverteiler nach wie vor nichts davon wissen wollen.

Dabei ginge es auch anders. Das zeigen nicht nur Beispiele aus dem Ausland – wie der «Kassensturz» diese Woche berichtete –, sondern auch initiative Schweizer Produzenten. Der Wislikofer Bio-Bauer Lorenz Spuhler liess sich 2001 von einem Projekt inspirieren, das die Konsumenten- und Produzenten-Organisation KAG Freiland schon 1999 lanciert hat. In seinem Schweinestall dürfen Eber noch richtige Männer sein und dennoch stinkt ihr Fleisch in der Regel nicht und kommt normal in den Handel.

Nur 10 Prozent geruchsbelastet

Lediglich 10 Prozent von Spuhlers männlichen Mastschweinen sind geruchsbelastet. Das Fleisch kann dennoch zu verschiedenen «kalten» Produkten wie Salami, Speck, Würsten usw. verarbeitet werden.

Für den 40-jährigen Bauern, der den 13 Hektaren grossen Hof seit 1995 zusammen mit seiner zwei Jahre jüngeren Frau Gabi betreibt, ist Bio eine Lebenseinstellung. Und das

bedeutet für das engagierte Ehepaar nicht nur umweltschonende, sondern auch tiergerechte Landwirtschaft. Die 17Milchkühe im Freilaufstall haben noch Hörner, die zwei Mastrinder ebenfalls, und der kleinen Schafherde könnte es wohl kaum irgendwo besser gehen. «Schweine zu kastrieren, auch mit Betäubung, ging mir gegen den Strich. So habe ich denn auch hier aus Überzeugung einen anderen Weg gesucht», erklärt Spuhler.

Dank eigenen Versuchen und den Erfahrungen aus dem Projekt von KAG Freiland konnte er den Anteil an geruchsbelastetem Fleisch bereits stark senken. Der unerwünschte Geschmack im Eberfleisch stammt von einem Hormon, das bei sich abzeichnender Geschlechtsreife von den männlichen Schweinen freigesetzt wird. Mit verschiedenen Massnahmen – strikte Geschlechtertrennung, eine spezielle Fütterung, Vermeidung von Stress – strebt er an, dass seine Tiere ihr Schlachtgewicht (max. 100Kilo) vor der Geschlechtsreife erreichen.

Die Rechnung geht auf. Das Fleisch, welches direkt ab Hof sowie über KAG Freiland vermarktet wird, ist begehrt. Die Produktion konnte seit der Umstellung verdoppelt werden. Dies bei tieferen Produktionskosten: «Eber sind gute Futtermittelverwerter, dadurch wird die Mastzeit kürzer und der Aufwand insgesamt ist ebenfalls geringer. Nicht zuletzt darum, weil wir auf die Kastration verzichten», sagt Lorenz Spuhler.

Quelle: Aargauer Zeitung

Letztes Update: 25.02.10, 19:39 Uhr

