



Beim Fütterungsversuch des FiBL erhöhten sich bei einer hundertprozentigen Biofütterung die PUFA-Werte im Fleisch von Mastschweinen. Bild: Barbara Früh

Bioschweinefleisch: zwischen anspruchsvoller Produktion und Abzügen

Kommt ab 2019 die Pflicht, 100 Prozent Biofutter bei der Schweinemast zu füttern, braucht es Lösungen, um die geforderte Fettqualität zu erreichen. Untersuchungen und Gespräche laufen.

Bioschweine werden anders gefüttert und gehalten als konventionelle Schweine. Ist das der Grund für die vermehrten PUFA-Zahl-Abzüge auf dem Schlachthof? Werden die Betriebe bei einer hundertprozentigen Biofütterung noch mehr Abzüge erwarten müssen? Diese Fragen untersucht ein aktuelles Projekt von Bio Suisse.

PUFA-Zahl löst Fettzahl ab

Bis im Sommer 2014 wurde die Fettqualität anhand der sogenannten Fettzahl bemessen. Überschritt die Fettzahl den Grenzwert von 62, wurden seitens des Schlachthofes Abzüge geltend gemacht. Diese in den 1990er-Jahren eingeführte Beurteilung der Fettqualität über den Gehalt der ungesättigten Fettsäuren (PUFA) verbesserte die Fettqualität des Schweizer Schweinefleisches. Die Einhaltung der Fettzahlgrenzen wurde in den letzten Jahren immer schwieriger, da die PUFA aufgrund der Zucht auf magerere Schweine auf

weniger Fettgewebe verteilt werden. Aus diesem Grunde und auch wegen des Bedürfnisses, wieder flexibler in der Komponentenwahl zu sein, heimische Getreide und Nebenprodukte einsetzen und damit nachhaltiger füttern zu können, schloss sich die Branche zusammen und ermittelte ein neues Bewertungssystem für die Fettqualität. Heute wird die Fettqualität anhand der PUFA- und der Jodzahl berechnet. Mit dem neuen System bleiben die konventionellen Mastschweineproduzenten überwiegend unter der Abzugsgrenze.

Keine synthetischen Aminosäuren bei Bio

Auch die Biobetriebe profitieren von der neuen Bewertung, jedoch sind sie grundsätzlich näher an der Grenze. Das liegt daran, dass die Fütterung der Bioschweine mit hochwertigen Komponenten erfolgt. Die Proteinversorgung erfolgt über die Futterkomponenten, es werden keine synthetischen Aminosäuren eingesetzt, sondern vermehrt Ölkuchen als Nebenprodukte der menschlichen Ernährung. Diese enthalten aber je nachdem hohe Restölgehalte mit hohen PUFA-Gehalten. In konventionellen Futtermischungen werden PUFA-Zahl-senkende Komponenten eingesetzt wie etwa Bruchreis. In der Biofütterung ist hierfür die einzige Alternative das konventionelle Kartoffelprotein, das noch bis zu fünf Prozent in der Ration eingesetzt werden darf (siehe Grafik).

Kommt es ab 1. Januar 2019 zu einer Umsetzung der hundertprozentigen Biofütterung, fällt das konventionelle Kartoffelprotein als Komponente weg.

Bio Suisse und FiBL haben die Initiative ergriffen, um für die Bioschweine mit 100 Prozent Biofütterung eine Lösung mit der Branche zu finden. Bei einer ersten Sitzung mit den beiden grossen Abnehmern Bell und Micarna wurde der Vorschlag, eigene Biogrenzwerte festzulegen, von diesen abgelehnt. Dieser Vorschlag war schon 2003 und 2011 abgelehnt worden.

Um die Auswirkungen einer hundertprozentigen Biofütterung zu ermitteln, wurden Fütterungsversuche auf acht Betrieben durchgeführt. Bei allen Betrieben erhöhten sich die PUFA-Werte. Nur ein Betrieb blieb unter der Abzugsgrenze. Daraus lässt sich folgern, dass mit einer 100-Prozent-Biofütterung die Abzugsgrenzen überwiegend nicht eingehalten werden können.

PUFA-Zahl reagiert auf Haltung und Wetter

Aber es gibt noch weitere Faktoren, die die PUFA-Zahl beeinflussen. So ist die Haltung der Tiere mit Auslauf und damit unterschiedlichen Witterungseinflüssen ausschlaggebend für die Futteraufnahme und die Einlagerung der PUFA ins Fett. Eine schlechte Futterverwertung, geringere Zunahmen oder ein Krankheitseinbruch verlängern die Mast und erhöhen die PUFA-Werte. Diese betrieblichen Einflussfaktoren sind mit 50 Prozent zu gewichten. Das heisst, selbst wenn das Futter optimal ist, können trotzdem Abzüge auftreten.

Mit den Erkenntnissen aus dem Projekt und neuen Berechnungen von Agroscope sollen als Grundlage für einen weiteren Fütterungsversuch dienen. Er wird von den Abnehmern und den Futtermittelherstellern unterstützt und soll die betrieblichen Einflussfaktoren mehr in den Fokus stellen.

Die Herausforderung in der Diskussion mit den Abnehmern liegt auf der Hand: Ein Biogrenzwert ist gegenüber den konventionellen Produzenten nicht kommunizierbar. Der festgelegte Grenzwert enthält eine Sicherheitsmarge für den Fall, dass einzelne Tiere hohe PUFA-Werte aufweisen. In einem Versuch der HAFL wurde ermittelt, dass die Oxidationsstabilität ab 17 Prozent PUFA abnimmt. Bis 17 Prozent wurde selbst bei unüblicher Lagerung von über 200 Tagen keine klare Beeinträchtigung der Oxidationsstabilität festgestellt. Es gäbe also einen Spielraum in der Qualitätsbeurteilung. Zudem konnte nicht eindeutig geklärt werden, ob der hohe PUFA-Gehalt einen negativen Einfluss auf den Geschmack hat. Manche Produkte mit hohem PUFA-Anteil erfreuten sich positiver Geschmacksbewertungen.

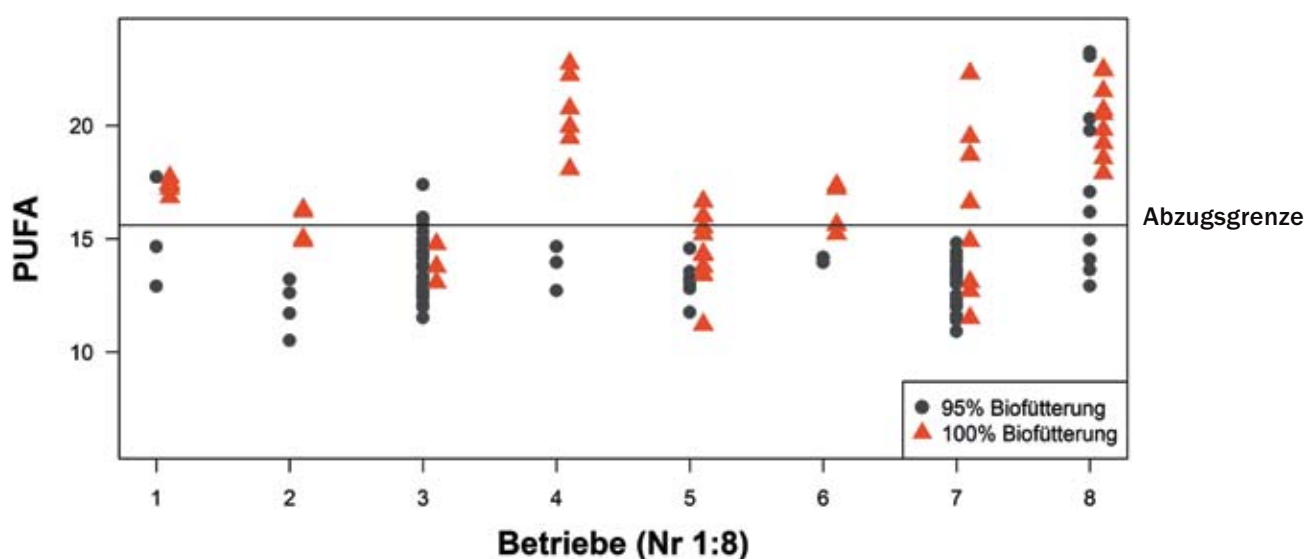
Hier zeigt sich einmal mehr, dass die konventionelle Produktbeurteilung nicht unbedingt eins zu eins übernommen werden muss, sondern im Biolandbau auch kritisch hinterfragt werden kann. Nun werden weitere Forschungsarbeiten durchgeführt und weitere Gespräche innerhalb der Branche geführt, damit auch künftig noch Bioschweinefleisch produziert werden kann. *Barbara Früh, FiBL*



Grenzwerte und Abzugsstufen (seit 1. 7. 2014)

- 15,6–16,5 % PUFA oder Jodzahl 70,1–72,0:
Fr. 0.10/kg SG
- 16,6–17,5 % PUFA oder Jodzahl 72,1–74,0:
Fr. 0.40/kg SG
- ab 17,6 % PUFA oder Jodzahl 74,1:
Fr. 1.–/kg SG

bf



Vergleich der PUFA-Zahl-Messungen zwischen 100 Prozent Biofütterung und 95 Prozent Biofütterung auf acht Versuchsbetrieben mit unterschiedlichen Futterrationen. Grafik: FiBL