



## Dem Ebergeruch auf der Spur: Noch ist die menschliche Nase gefragt

Dem Ebergeruch auf der Spur: Noch ist die menschliche Nase gefragt - Zwei Millionen Eber hat die niederländische Firma VION bis heute geschlachtet. Davon hatten vier Prozent einen starken Ebergeruch und mussten aussortiert werden. Das berichtete Lourens Heres von der Vion Food Group auf dem Symposium "Verantwortlich, nachhaltig, innovativ - Wie gelingt der Dreiklang im Dialog zwischen Wirtschaft, Wissenschaft und gesellschaftlichen Interessensgruppen?" des Forschungsnetzwerkes FIN-Q NRW auf Einladung der Universität Bonn. Das Unternehmen Vion Food hat zehn Jahre Erfahrung mit der Eberschlachtung. In den Niederlanden werden bereits heute 45 Prozent aller männlichen Tiere als Eber gemästet. Zwischen den Beständen gebe es große Unterschiede, was das Vorhandensein von "Stinkern" angehe: Die Zahlen reichen von 0,5 bis 10 Prozent. Einige Betriebe hätten also durchaus Optimierungspotenzial. Als Haupteinflussfaktoren seien vor allem Fütterung, Zucht und das Verhalten der Tiere aufgefallen während die Lichtverhältnisse sowie Hygiene und die Stallklimaverhältnisse wohl nicht ausschlaggebend seien. Der Wert von vier Prozent aussortierten Tieren wurde von den anwesenden großen deutschen Schlachtunternehmen bestätigt. Wissenschaftler gehen teilweise von deutlich mehr Tieren aus, die aussortiert werden müssten. Vion setzt - so lange eine elektronische Nase zum Aufspüren der Stinker noch in weiter Ferne zu sein scheint - auf die menschliche Nase als Kontrollverfahren und hat damit, so Heres, äußerst zufriedenstellende Erfahrungen gemacht. Man wähle zunächst besonders riech-empfindliche Personen aus, bilde die Tester aus und setze sie dann vor allem in den Schlachthallen direkt ein. Es gebe standardisierte Vorgaben, an welcher Stelle und wie zu riechen sei. Mehrere Tester pro Standort seien erforderlich, da jeder nur für je eine halbe Stunde am Stück und zwei Stunden pro Tag sinnvoll einsatzfähig sei. Die menschliche Nase sei die derzeit am meisten hinreichende Methode. Es stelle aber eine große Herausforderung dar, diese Begutachtung im automatisierten Schlachtprozess schnell und sicher genug über die Bühne zu bringen. Dies sei aber wichtig, denn nicht nur der Verbraucher wolle die Sicherheit, kein stinkendes Fleisch zu kaufen, sondern auch der Landwirt brauche ein reproduzierbares, objektives Ergebnis. Die deutschen QS-Anforderungen seien damit eingehalten. Die aussortierten Tiere könnten im Übrigen in die Wurstherstellung oder sonstige Weiterverarbeitung verkauft werden. Weitere Informationen: <http://www.giqs.org/projekte/fin-qnrw/> Friedrich-Ebert-Straße 3 53177 Bonn Deutschland Telefon: 02 28/ 84 99-0 Telefax: 02 28/ 84 99-177 Mail: [aid@aid.de](mailto:aid@aid.de) URL: <http://www.aid.de>

### Pressekontakt

aid

53177 Bonn

[aid.de](http://aid.de)  
[aid@aid.de](mailto:aid@aid.de)

### Firmenkontakt

aid

53177 Bonn

[aid.de](http://aid.de)  
[aid@aid.de](mailto:aid@aid.de)

aid ? drei Buchstaben stehen für: Wissenschaftlich abgesicherte Informationen Fach- und Medienkompetenz Und ein kreatives Informationsangebot in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" sowie "Landwirtschaft und Umwelt". Wer informieren will, muss besser informiert sein. Die Vielzahl von Informationen, die täglich auf jeden von uns einströmt, ist kaum noch zu überblicken. Oft widersprechen sich die Aussagen und verwirren mehr als sie nützen. Gefragt sind Ratschläge, die wissenschaftlich abgesichert sind und sachlich informieren. Der aid hat sich genau das zur Aufgabe gemacht und bietet wissenschaftlich abgesicherte Informationen in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" und "Landwirtschaft und Umwelt". Unsere Aussagen sind unabhängig und orientieren sich an den gesicherten Erkenntnissen der Wissenschaft. In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Praktikern sammeln wir Fakten und Hintergrundinformationen, werten sie aus und bereiten sie zielgruppengerecht auf. Unsere Publikationen wenden sich an Verbraucher, Landwirte und Multiplikatoren wie Lehrer, Berater und Journalisten. Der aid ist ein gemeinnütziger Verein und wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft finanziert. Sein Auftrag, sachlich und interessenunabhängig zu informieren, ist in der Satzung festgelegt. Beim aid arbeiten namhafte Experten, Praktiker und Medienfachleute zusammen. Informationsmedien, die der aid herausgibt, entsprechen dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und vermitteln Wissen zielgruppengerecht und praxisorientiert.