

Ist die Impfung gegen Ebergeruch für Bio-Konsumenten akzeptabel?

Eine qualitative Analyse

Im Rahmen des von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung geförderten Projekts „Untersuchungen zur exemplarischen Implementierung einer nachhaltigen Ebermast auf der Landwirtschafts-, Schlacht- und Verarbeitungsstufe im ökologischen Landbau“ wurde untersucht, inwiefern die so genannte Immunokastration männlicher Ferkel zur Vermeidung von Ebergeruch durch die Verbraucher von ökologischen Lebensmitteln akzeptiert wird.

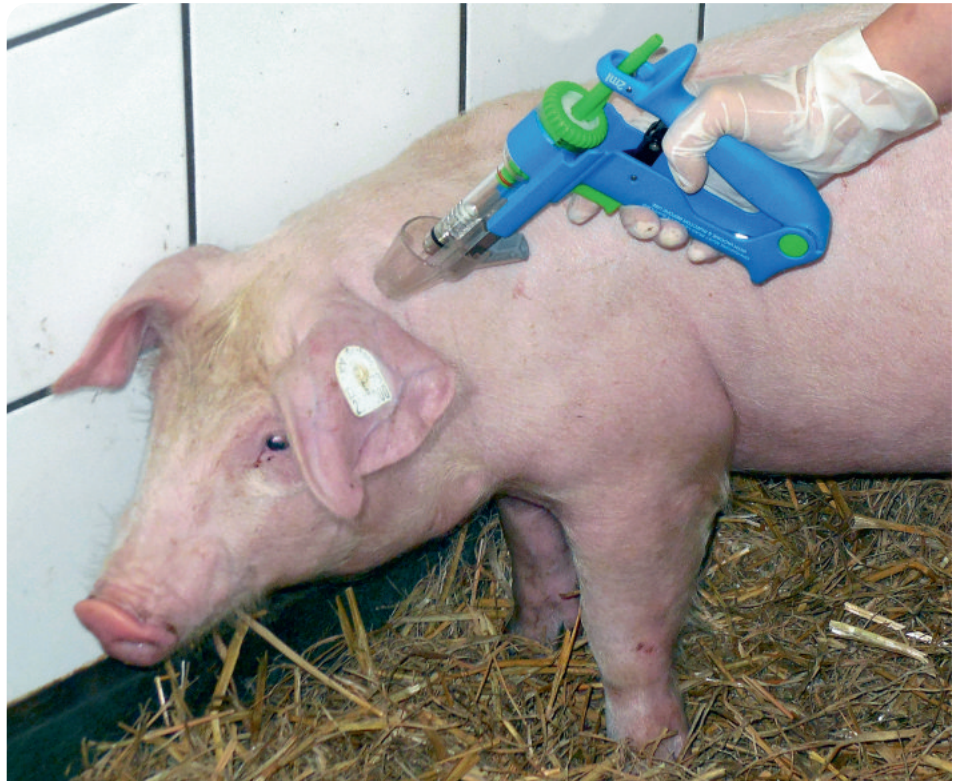
Von Johanna Mörlein, Axel S. Schübeler und Daniel Mörlein

Die Studie identifizierte die Rahmenbedingungen, welche die Wahrnehmung und das Verständnis der Ferkelkastration sowie möglicher Alternativen seitens der ökologischen Verbraucher prägen. Die Ergebnisse sind maßgeblich für etwaige kommunikative Maßnahmen.

Methodik

In drei mehrstündigen Gruppendiskussionen wurden das Vorwissen, die spezifischen Interessenlagen und die Erwartungshaltungen von Verbrauchern zum Thema Schweinefleisch, Ferkelkastration und den existierenden Alternativen erörtert. Der qualitativ-psychologische Ansatz basiert auf den Grundsätzen der morphologischen Psychologie. Der Leitfaden für den Ablauf dieser teilstrukturierten Gruppendiskussionen orientierte sich an den genannten zentralen Fragestellungen der Studie. Ausgelöst durch offene Fragen werden das Wissen und die Vermutungen der Probanden offengelegt. Darüber hinaus ermöglicht dieser Ansatz auch die Identifikation von Aspekten, zu denen im Vorfeld gar keine Fragestellungen formuliert waren. Dabei werden die angesprochenen Aspekte zerdehnt und intensiviert, um die hinter den Meinungen und Entscheidungen liegenden Annahmen und Interpretationen zu erkennen. Um diese Aufgaben zu erfüllen, bedarf es einerseits einer Einbeziehung des übergeordneten Kontextes mittels spezifischer Sachinformationen, andererseits gezielter Tiefenbohrungen. So lassen sich Assoziationsketten offenlegen und elementare Einflussgrößen für Entscheidungsabläufe und die darin zum Tragen kommenden Fakten, Ahnungen, Ansichten, Missverständnisse oder Irrtümer aufzeigen.

Insgesamt nahmen 26 Konsumentinnen und Konsumenten aus der Region Nordhessen/Südniedersachsen teil. Zwei Gruppen waren ohne landwirtschaftlichen Hintergrund, und eine Gruppe hatte einen landwirtschaftlichen Hinter-



Die Immunokastration ist die existierende Alternative zur betäubungslosen Ferkelkastration, die beim Verbraucher spontan die größten Irritationen auslöst. Dabei halten die Tierärzte diese Methode aus Tierschutzsicht für die beste. Foto: T. Sattler_FW 10/2016

grund; dieser war definiert als beruflicher oder familiärer Kontakt zur praktischen Landwirtschaft. Alle Teilnehmer waren Verwender von ökologischen Lebensmitteln inklusive Schweinefleisch sowie verantwortlich für den Lebensmitteleinkauf und die Zubereitung von Fleisch.

Alle im Folgenden genutzten Bezeichnungen sind prinzipiell geschlechtsneutral zu verstehen. Wie bei anderen qualitativen Instrumenten sind die hier genutzten Fokusgruppendiskussionen eine intensive Erhebungsmethode, die aufgrund des erheblichen Zeitaufwandes nur kleine Stichproben zulässt. Die Bezeichnung *ökologische Verwenderschaft* steht stellvertretend für die untersuchte Stichprobe. Die Ergebnisse geben einen tiefen Einblick in deren spezifische Interessen und Wahrnehmungen, sind jedoch nicht vorbehaltlos auf die gesamte Verwenderschaft von ökologischen Lebensmitteln in Deutschland zu transferieren. Der Vergleich zu einer *konventionellen Verwenderschaft* bezieht sich auf den Artikel „Wie reagieren Verbraucher auf Impfung gegen Ebergeruch?“ (Fleischwirtschaft 5/2017)

Ergebnisse

Umgang der ökologischen Verbraucherschaft mit Fleischprodukten

„Bio“ bzw. „öko“ ist für die Konsumenten mehr als nur eine Produktionsmethode. Es ist vielfach eine Geisteshaltung, die auch Grenzen zu ganz anderen Bereichen tangiert. Die damit verbundenen Werte betreffen verschiedenste Bereiche des Lebens, wie Medizin und Gesundheit, Wirtschaft und Handel, Genuss und Mode, Umweltschutz und Energie. Dabei gibt es durchaus Verbraucher, die primär aus hedonistischen bis egoistischen Aspekten ökologisch produzierte Lebensmittel bevorzugen: es sei oft schmackhafter und verspreche besser und gesünder zu sein. Die Mehrheit verbindet jedoch eine altruistische Grundhaltung, die die Umwelt als Ganzes und die Mitgeschöpfe in ihre Konsumententscheidungen einbezieht. Der ökologische Konsum ist ein Kompromiss, der auch mit Verzicht einhergeht. Je weiter diese holistische Auslegung greift, desto geringer wird das EU-Bio-Siegel wertgeschätzt, da es aus

der Sicht der Teilnehmer lediglich technisch definierte Mindeststandards einfordert und einem durchgängigen Lebenskonzept nicht gerecht wird. (Gruppenzitate: *„Ich finde Fleisch könnte ruhig noch teurer sein, dann werden weniger Tiere aber dafür besser gehalten!“*, *„Man muss ja auch nicht jeden Tag Fleisch essen, da kann man ruhig auch mal verzichten!“*) Die Konsumkarriere zeigt einen interessanten Verlauf, der im Zuge der Reflektion über Lebensmittel und allgemeinen Ressourcenverbrauch nicht in einer veganen oder zumindest vegetarischen Lebensweise münden muss. Vielmehr stellt die fleischfreie Ernährung eine Zwischenstufe dar, und der Abstinenz folgt eine sehr bewusste und der Komplexität der Thematik angepasste Umgangsform, die Fleisch als natürlichen Teil einer Kreislauf(-land)wirtschaft betrachtet. (Gruppenzitate: *„Ich war lange Vegetarier, auch zwei Jahre vegan, aber inzwischen esse ich wieder ab und an Fleisch!“*, *„Fleisch ist für uns ein sehr bewusster Genuss – höchstens einmal die Woche, dann aber etwas vernünftiges.“*, *„Tiere gehören zu einem vernünftigen Kreislauf dazu.“*)

Fleischkonsum ist Teil des bewussten Handelns der ökologischen Verwenderschaft. Auch Kollateralschäden des Fleischkonsums, vom Flächenverbrauch bis zur Antibiotikaflut, ist dieser Verwenderschaft bewusst. Diese Klientel ist nicht vom „Schlachthaus-Paradox“ betroffen. Ganz im Gegenteil, denn teilweise wird das Tier, das man später verzehrt, zuvor individuell ausgesucht oder gar eine Patenschaft übernommen. Darüber hinaus befürwortet das Klientel, dass Fleischerinnen und -esser einmal einer Schlachtung und Zerlegung beiwohnen sollten, um zu wissen, wie Fleischprodukte entstehen.

Schweinefleisch und die Besonderheiten von Eberfleisch

Die ökologisch orientierte Verbraucherschaft hat ein höchst ambivalentes Verhältnis zum Schwein. Einerseits bewundern sie das schlaue und reinliche Tier, das in einigen Beziehungen gar dem Menschen ähnelt. Vom sozialen Familien- und Gruppenverband über die sichtbare Haut oder die Transplantationseignung bis zum Resteverwerter eines geschlossenen Kreislaufsystems finden allerlei Vorteile Erwähnung. Andererseits verschmäht die ökologische Verwenderschaft in besonderem Maße Schweinefleisch. Diesen Produkten wird im Vergleich zu Rind, Lamm oder Wild keine Hochwertigkeit unterstellt.

Die Diskussion um ein anstehendes Verbot der betäubungslosen Kastration bei Schweinen ist den Teilnehmern vertraut. Allerdings ist selbst innerhalb der landwirtschaftsaffinen Gruppe nicht durchgehend klar, warum die Kastration überhaupt vorgenommen wird. Der Zusammenhang zwischen Geruchsabweichungen und der Kastrationsdiskussion rund ums Schwein ist außerhalb dieser Gruppe nur vereinzelt bekannt. Selbst Probanden mit landwirtschaftlichem Hintergrund haben in den wenigsten Fällen Erfahrungen mit geruchsauffälligem Schweinefleisch. Die Tatsache, dass es ein gesetzliches Verbot geben soll, das dem Tierwohl dient, ist allgemein bekannt. Es wird jedoch auf die Formel verkürzt: „bisher unbe-

täubtes Abschneiden der Hoden, in Zukunft mit Betäubung“. Doch die Politik habe die Zeit verschlafen, die Lobbyisten sich gesträubt und die Landwirte haben sich nicht um die Umsetzung von Alternativen gekümmert. Von weiteren Verfahrensalternativen haben nur vier der Befragten Kenntnis gehabt. Dabei konnte die Jungebermast aktiv genannt werden. Die Immunokastration konnte lediglich von zwei Personen in Erinnerung gerufen werden; von verschiedenen Betäubungsverfahren hatte niemand Kenntnis. Ähnlich wie bei Verbrauchern, die überwiegend Fleisch aus konventioneller Erzeugung konsumieren, gibt es auch bei Bio-Konsumenten fast keine Erfahrungen mit geruchsauffälligem Schweinefleisch (Fleischwirtschaft 5/2017). Hier wird in der Diskussion also ein Problem thematisiert, dessen man sich im Alltag nicht bewusst ist. Durch die seltenen Erfahrungen wird auch die Gefahr von geruchsauffälligem Schweinefleisch insgesamt als gering eingeschätzt. Zusätzlich marginalisiert wird die Problematik durch die gegebene Information, dass nur bei einem geringen Prozentsatz der Eber diese Geruchsabweichung auftritt und wiederum nur ein Teil der Verbraucher dafür sensibel sind. Dass laut geltendem EU-Gesetz die Verarbeitung von geruchsauffälligem Eberfleisch nicht erlaubt ist und der Schlachtkörper als untauglich eingestuft und verworfen werden muss, erscheint als Übertreibung der Fleischindustrie. Aus Sicht dieser ökologischen Verwenderschaft sind jedoch andere Aspekte wie Auslauf, Stroh statt Spaltenböden, Spielzeug, Tageslicht und vor allem kürzere Viehtransporte augenscheinlich wichtiger. Die Bio-Konsumenten, die mit der Seite der Landwirte vertraut sind, geben die wirtschaftliche Zwangslage zu bedenken, in der sich die Mehrheit der Schweinebauern – auch die ökologisch ausgerichteten – befinden. Schließlich ist die Zahl der gemästeten Schweine so groß, dass schon kleine Einzelbeträge zu Unwirtschaftlichkeit in der Summe führen können. Auf der anderen Seite werden – anders als von Kunden konventionell erzeugter Fleischprodukte – auch die Kaskade der korrespondierenden Themen wie Futtermittel, Platzbedarf, CO₂-Ausstoß, medizinische Überversorgung der Tiere etc. in die Diskussion eingebracht. Dadurch passiert auf einem höheren Niveau etwas Ähnliches wie bei den konventionell orientierten Verbrauchern: Man erlebt das Thema als zu komplex. (Gruppenzitate: *„Ich habe nicht verstanden, warum das Thema Kastration so ein Politikum ist. Ich finde Viehtransporte durch ganz Europa hin und her viel schlimmer!“*, *„Die Sau da eingepfercht und die Ferkel drum herum. Das möchte man nicht sehen.“*, *„Die stehen da auf Spaltenböden in ihrem eigenen Mist.“*)

Lösungswege

Kastration ohne Betäubung

Ebenso wie bei der konventionellen Verwenderschaft ist die tatsächliche Prozedur bei der herkömmlichen Kastration kaum bekannt. Die Beschreibung der eigenen Vorstellung fällt schwer. Bei Erklärung des Verfahrens wird mit Abwehr reagiert. Die betäubungslose Kastration wird als

verachtens- und veränderungswürdige Tierquälerei empfunden. Im Vergleich zur konventionellen Verwenderschaft überwiegt hier deutlich die Abneigung und der Wunsch nach Veränderung gegenüber dem einfachen Weg des Ausblendens. Nur die in der Landwirtschaft verwurzelten Personen haben hier geringere Hemmschwellen, dieses Verfahren weiterhin zu dulden.

Kastration unter Betäubung

Das vorgestellte operative Verfahren unter Narkose ist für die ökologische Verwenderschaft zunächst die am einfachsten denkbare Alternative zur betäubungslosen Kastration. Eine Betäubung ist aus eigener Erfahrung und/oder durch Haustiere bekannt und es besteht keine Gefahr der Tierquälerei, sondern maximal eines Wundschmerzes sobald die Betäubung nachlässt. Daher wird diese Methode als „human“ wahrgenommen. Vor- und Nachteile, Kosten und personeller Aufwand, die mit der Methode verbunden sind, sind selten bekannt. In der Bewertung spielen preisliche Auswirkungen eine geringere Rolle als bei konventionellen Verbrauchern. Sehr schwierig bis inakzeptabel sind hingegen erkennbare Risiken für den Menschen (z.B. Gefährdungspotenzial austretenden Gases) oder das Tier (Auskühlung, Verkümmern wegen verpasster Nahrungsaufnahme). Durch diese Aspekte wird die vorherrschende Befürwortung deutlich relativiert.

Immunokastration

Auch bei Bio-Konsumenten weckt die Vorstellung der Immunokastration spontan vielfältige Zweifel und Sorgen: Bleiben Rückstände im Fleisch? Was macht das mit den Menschen? Ist das gut für das Tier? Oder gar gefährlich für den, der es verabreicht? Die Pharmaindustrie verdient daran sicherlich gut!

Die Schlüsselwörter „Impfung“ und „Hormonhaushalt“ wecken sofort negative Assoziationen zu Medikamenten, Antibiotika, Anti-Baby-Pille und damit an Rückstände und Gefahren für den Menschen und Umwelt. (Gruppenzitate: *„Ich würde ans Tierwohl denken und so eine kleine Spritze ist bestimmt angenehmer.“*, *„Das klingt als würde ich auch kastriert, wenn ich zu viel von dem Schweinefleisch esse.“*, *„Zu sehen, dass so massiv in die Entwicklung des Schweines eingegriffen wird, ist mir nicht geheuer.“*)

Wie eingangs geschildert, ist bei dieser Verwenderschaft der reflektierte Umgang mit Lebensmitteln in ein umfassendes Wertekonzept eingebunden. Dies ist besonders eng verknüpft mit den Schlüsselbegriffen: Umwelt, Leben, Gesundheit. Viele dieser Verbraucher sind daher nicht vornehmlich schulmedizinisch, sondern „alternativ“ medizinisch geprägt. Das Wort Impfung und die dahinterstehende Idee wird kritischer bewertet. Impfschaden und Impfkomplicationen liegen für diese Klientel so nahe, wie bei konventionellen Verbrauchern das Gegenbild des Impfschutzes. Hier unterscheiden sich die landwirtschaftlich geprägten Teilnehmer, die Impfung auch im Sinne des botanischen Pfropfens und Veredelns konnotieren. Die ökologische Verwenderschaft ist negativer eingestellt, wenn es darum geht, medi-

kamentös behandelt zu werden, ohne krank zu sein. Die ökologische Verwendbarkeit bleibt auch nach ausdrücklichen Hinweisen, dass es sich nicht um ein Hormon, sondern um ein Protein handelt, bei der Kurzform „Hormonbehandlung“ und wie konventionell ausgerichtete Konsumenten bei einer insgesamt abwertenden Beurteilung.

Auch die Versicherung, dass in Langzeitstudien Rückstände im Fleisch oder gar negative Einflüsse auf Konsumenten ausgeschlossen werden konnten, bietet für die Befragten keinen ausreichenden Vertrauensvorschuss. Gerade die hier erfassten kritischen Verbraucher hinterfragen die Auftraggeber derartiger Studien. Weder neutrale noch öffentliche Träger bieten nicht automatisch ausreichend Glaubwürdigkeit, da vermutet wird, dass auch hier Geldgeber im Hintergrund eine Rolle spielen. (Gruppenzitate: „Ich weiß nicht, ob ich das essen möchte. Was macht das denn mit uns?“ „Auch bei der Uni Göttingen würde ich gucken wer die Studie finanziert hat.“ „Es gibt ja auch Studien zur Anti-Baby-Pille und dass das gar nicht so schlimm sei, aber dem glaube ich einfach nicht.“)

Ebermast

Dieser Lösungsansatz erscheint für die ökologische – wie auch für konventionell – geprägte Verwendbarkeit als einfacher Ausweg. Die Argumente, die konventionelle Verbraucher von der Methode Abstand nehmen lassen, wie schlechte Wirtschaftlichkeit und bleibende Gefahr von Stinkern, greifen hier weniger stark. Lieber konsumieren diese kritischen Konsumenten weniger, dafür aber hochwertigeres und für Mensch, Tier und Umwelt „fair“ erzeugtes Fleisch. Abschreckend ist für Bio-Verwender jedoch in gleichem Maße die verbleibende Aggressivität der Eber. Hier sieht man notwendige Veränderungen der Haltungsbedingungen. Unter diesen Maßgaben wird die Jungebermast als natürlichste Methode verstanden. Für die ökologische Verwendbarkeit ist dieser Ansatz als Grundlage für die Entwicklung eines optimalen Weges am geeignetsten, jedoch in der bisherigen Form noch keine finale Lösung.

Schlussfolgerungen

Trotz generellen Interesses und intensiver Berichterstattung sind im Vergleich zu der vorherigen Studie (Fleischwirtschaft 5/2017) kaum tiefergehende Kenntnisse zur Ferkelkastration bei der ökologischen Verwendbarkeit vorhanden. Zusätzlich führt ein etwas breiteres Interesse und Wissen an Zusammenhänge von Ernährung, Landwirtschaft und Umwelt vornehmlich zu einer komplexeren Gesamtsicht auf die Thematik und

erzeugt nicht automatisch eine klarere Abwägung und Beurteilung. Wie bei konventionellen Verwendbarkeit besteht auch hier eine Reihe von Vorurteilen und fertigen Denkschablonen, wenn auch die ökologische Verwendbarkeit einen wesentlich facettenreicheren Werte-Kompass zur Beurteilung der möglichen Lösungswege einbezieht. Sie ist jedoch nicht gefeit davor, durch grobe Reduktion Sachverhalte in ein anderes Licht zu rücken. So werden lediglich die Alternativen betäubungslose vs. betäubte Kastration wahrgenommen oder die Impfung gegen den Ebergeruch als Hormonbehandlung definiert. Die Unkenntnis bzw. mangelnde Erfahrung von geruchsauffälligem Schweinefleisch und die Bereitschaft, persönlich Abstriche für das Tierwohl hinzunehmen, führen bei Bio-Verwendern dazu, generell die Notwendigkeit der Kastration in Frage zu stellen. Sehr deutlich zeichnet sich ab, dass Bio-Verwender das traditionelle Kastrationsverfahren vehementer ablehnen als konventionelle Verbraucher. Gleichwohl erscheint für beide Käuferkreise die Kastration unter Betäubung auf den ersten Blick als die passende, wenn nicht sogar logische Alternative. Erst bei näherer Betrachtung – die allerdings im alltäglichen Umfeld kaum stattfindet – verliert dieses Verfahren an Attraktivität. Beim konventionellen Verbraucher vornehmlich aus Kosten-Erwägungen, beim Bio-Verwender ob der möglichen Kollateralschäden. Die Immunokastration ist, wie diese Studie zeigt, nur schwerlich in knappen und allgemein verständlichen Worten zu beschreiben. Ihre Komplexität führt in der Kurzform daher meist zu schwerwiegenden Missverständnissen („Hormonbehandlung“) und Unsicherheiten. So kann auch eine wohlwollend gemeinte Erläuterung durch die Vokabel Impfung bei dieser Klientel nicht fruchten. Für Bio-Verwender stellt die Jung-Ebermast, die sowohl auf den schmerzhaften invasiven Eingriff als auch auf biochemischen Eingriffe in den intakten Organismus verzichtet, die beste Grundlage für einen Lösungsansatz dar. Allerdings sind hier weitere Aspekte des Tierwohls, die über die Kastration selbst hinausgehen, zu berücksichtigen. Gleiches gilt für die Verarbeitung, um das Verwerfen und Vernichten von Schlachtkörpern zu minimieren. Die ökologische Verwendbarkeit sieht auch sich in der Pflicht, mit Preisaufschlägen oder Toleranz für etwaige Geruchsabweichungen Lösungswege zu ermöglichen.

Eine für die ökologische Verwendbarkeit verträgliche Lösung muss unterschiedliche Facetten einbeziehen. Hierbei zeigt sich, dass eine Vielfalt an Lösungsoptionen und Natürlichkeit

präferiert, eine einheitliche Musterlösung jedoch abgelehnt werden. Aufbauend auf diese Ergebnisse untersucht das Projekt nunmehr in einem umfangreichen deutschlandweiten Konzepttest, auf welche Weise Veränderungen der Produktionsweise am besten kommuniziert werden können und in welcher Tonalität der Dialog mit konventionellen bzw. ökologischen gelingt.

Danksagung

Die Förderung des Vorhabens erfolgte aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgrund eines Beschlusses des deutschen Bundestages. Die Projektträgerschaft erfolgte über das Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) - Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn. Projekt: „Untersuchungen zur exemplarischen Implementierung einer nachhaltigen Ebermast auf der Landwirtschafts-, Schlacht- und Verarbeitungsstufe im ökologischen Landbau (BÖLN 28110e144).“



Dr. Johanna Mörlein

ist Agrarwissenschaftlerin und forscht seit 2013 am so genannten Ebergeruch. In ihrer Doktorarbeit *Sensory Quality Control of Boar Taint* erarbeitete sie umsetzbare Lösungen bei dem umstrittenen Thema.



Axel Schübeler,

Landwirtschaftssohn und Diplom-Kaufmann, hat 20 Jahre Erfahrung im Bereich der Markt- und Marketingforschung mit den Schwerpunkten morphologische Tiefenpsychologie und verhaltenswissenschaftlicher Psychologie. Seit 2013 verantwortet Schübeler als Senior die qualitative Marktforschung bei der isi GmbH in Rosdorf.



Prof. Dr. Daniel Mörlein

leitet seit April 2018 die Abteilung Produktqualität tierischer Erzeugnisse am Department für Nutztierwissenschaften an der Universität Göttingen. Sein Forschungsgebiet umfasst die Qualitätsbewertung tierischer Erzeugnisse durch instrumentelle und humansensorische Methoden zur Messung der Produktwahrnehmung und Konsumentenakzeptanz.

Anschrift der Verfasser

Dr. Johanna Mörlein, Georg-August-Universität Göttingen, Fakultät für Agrarwissenschaften, Department für Nutztierwissenschaften, Abteilung Produktqualität tierischer Erzeugnisse, Albrecht-Thaer-Weg 3, 37075 Göttingen
johanna.moerlein@uni-goettingen.de

Sun Flavor®
by World Pac

MORE THAN A CASING!
SUN FLAVOR X
MEHR ALS NUR EIN DARM!

SPM *Sun Products Vertriebs GmbH · 76131 Karlsruhe
www.sun-products.de ☎ 0721 - 62811-0

ORIGINAL
SUN
PRODUCTS