

Datum: 2. September 2017

SCHWEIZER GENETIK FÜR BESTES FLEISCH

Bei der Schweinefleischqualität ist die Schweiz internationaler Leader. Mit der passenden Genetik lässt sich die Qualität von Schweinefleisch deutlich beeinflussen – damit die Schweiz auch in Zukunft Leader bleibt.

von Matteo Aepli*



Qualität ist der Inbegriff für den Schweizer Agrarstandort und damit eine wichtige Grundlage für den Erfolg, trotz oder gerade aufgrund des hohen Preisniveaus. Qualität und Schweizer Produkte sind ein Zwillingsspaar nicht nur bei Milchprodukten wie Käse, sondern auch bei Schweinefleisch. Man darf die Behauptung wagen, die Schweiz verfüge international über die beste Schweinefleischqualität. Es ist die Folge einer minutiösen und äusserst konsequent geführten Arbeit und Zusammenarbeit der einzelnen Player in der Branche, von den Futtermittelproduzenten über die Schweinehalter bis hin zu den verarbeitenden Betrieben. Es erstaunt deshalb nicht, dass wichtige Testverfahren wie der Halothantest bereits sehr früh in der Schlacht- und Mastleistungsprüfung in Sempach zur Anwendung kamen. Doch was beeinflusst die Qualität von Schweinefleisch? Was braucht es in der Zukunft, um international Leader zu bleiben? Um darauf eine passende Antwort zu finden, braucht es ein Verständnis für den Anfang und den Ursprung von der Fleischqualität, nämlich der Genetik.

Qualität beginnt bei der Genetik

Das genetische Potenzial wird dem Tier von Geburt an mitgegeben. Es ist das Resultat einer jahrzehntelangen Arbeit gezielter Paarungen und Selektion von geeigneten Tieren nach vorgegebenen Kriterien. Tiere mit guten Qualitätsmerkmalen, wie zum Beispiel optimalem intramuskulärem Fettgehalt, geringem Tropfsaftverlust oder optimaler Zusammensetzung der Fettsäuren sind die Basis der zukünftigen Zuchtpopulation. Was für den Nicht-Genetiker abstrakt tönt, lässt sich verständlich anhand der Erblichkeiten darstellen. Mit der geeigneten Genetik lässt sich die Qualität von Schweinefleisch markant beeinflussen.

So ist intramuskuläres Fett, welches eine wichtige Komponente für den Genusswert von Schweinefleisch darstellt, zu mehr als 50 Prozent genetisch bedingt. Das heisst, mehr als die Hälfte der Variation beim intramuskulären Fett

wird vererbt und kann entsprechend durch gezielten Einsatz der optimalen Genetik beeinflusst werden. Ähnlich verhält es sich beim Fettsäurenmuster (MUFA/PUFA). Auch dieses ist hoch erblich (s. Tabelle).

Bei den neu durch die Suisag in Zusammenarbeit mit dem HAFL entwickelten Methoden zur Messung von Kochverlust und Zartheit zeigt sich ein ähnliches Bild. Ein grosser Teil dieser Merkmale sind genetisch bedingt. Wer seine Qualität am Haken, im Regal oder in der Gastronomie beeinflussen und mit den Fortschritten in der Qualitätsmessung Schritt halten will, ist gut beraten, klare Vorstellungen vom Genetikeinsatz zu haben. Genetik ist nicht nur ein Thema der landwirtschaftlichen Betriebe, sondern ebenso der Schlachtbetriebe und des Detailhandels. Einfacher und beständiger als über die Genetik lässt sich die Schweinefleischqualität kaum steuern. Nichtsdestotrotz muss bedacht werden, dass es immer eine Streuung gibt. Absolute Uniformität bei den Schlachtschweinen erreicht man auch mit der besten Genetik nicht; denn die züchterische Arbeit lebt davon, dass Streuung in der Population besteht. Ansonsten ist keine Weiterentwicklung möglich. Genetik kann jedoch sehr wohl den durchschnittlichen Wert der Tiere bei Qualitätsmerkmalen in die richtige Richtung beeinflussen. Beim intramuskulären Fett können wir davon ausgehen, dass der optimale Bereich bei 2–2,5 Prozent liegt. Das haben wir in der Schweiz, besonders bei der Schweizer Vaterrasse PREMO®, heute erreicht.

Qualität hat den Namen PREMO®

Der Schweizer Markt ist mit seinen Qualitätsansprüchen anderen EU-Märkten weit voraus. Es erstaunt daher nicht, dass sich in der Schweiz eine Genetik etablieren konnte, welche sich bezüglich der Fleischqualität deutlich von ausländischen Zuchtprogrammen unterscheidet. Seit 2001 wird dafür extra eine eigenständige neue Schweizer Rasse, hervorgehend aus dem Schweizer Edelschwein, gezüchtet. Der Name PREMO® steht für beste Fleischqualität. Ein Produkt, das zusammen mit der Schweizer Fleischbranche entwickelt wurde. Ca. 70 Prozent aller Schweizer Mastschweine haben einen PREMO®-Vater, Tendenz steigend. Sowohl im Bereich Frischfleisch, aber auch für verarbeitete Produkte, bieten Mastschweine aus einem PREMO®-Vater beste Voraussetzungen. Denn die Qualität eines Endproduktes, zum Beispiel luftgetrockneter Rohschinken, beginnt bei der Qualität des Frischfleisches und besonders auch der Fette.

Weiterentwicklung der Qualität an der Mast- und Schlachtleistungsprüfung

Die Weiterentwicklung der Fleischqualität ist mit grossem Aufwand verbunden. Das beginnt bei der Entwicklung von Analyseverfahren, mit teils bedeutenden Investitionen im Fleischlabor und geht bis hin zur Leistungsprüfung, der durch die Suisag eigens gemästeten Prüftiere. Wöchentlich werden zu diesem Zweck 70–100 Mastschweine geschlachtet. An jedem Schlachtkörper werden an zwei Tagen pro Woche im Schlachthof Qualitätsmerkmale wie zum Beispiel pH oder Grösse des Karrees erfasst. Zusätzlich werden Fleischproben im Labor in Sempach vertieft untersucht, zum Beispiel auf Tropfsaftverlust und Zartheit. Das bildet die Grundlage für den weiteren Fortschritt der Schweizer Schweinefleischqualität.

Enge Zusammenarbeit

Es erstaunt nicht, dass ausländische Unternehmen zusehends auf die Rasse PREMO® aufmerksam werden. Fleisch vom PREMO® hebt sich geschmacklich von anderen Rassen ab. Hier unterscheidet sich unser Schweizer Zuchtprogramm deutlich von anderen europäischen Zuchtprogrammen. Doch um international an der Spitze zu bleiben und den Schweizer Kunden weiterhin den besten Genuss bieten zu können, braucht es in Zukunft innovative neue Wege in der Qualitätsforschung und gleichzeitig ein vertieftes Zusammenarbeiten innerhalb der Branche.

Wer auch in Zukunft mit Schweizer Schweinefleisch Mehrwert für den Konsumenten schaffen will, muss sich frühzeitig und aktiv weiterentwickeln. Die Suisag wird in den nächsten Jahren diesbezüglich neue Wege beschreiten. Eine enge Zusammenarbeit der ganzen Wertschöpfungskette, bis hin zum Konsumenten, wird die Grundvoraussetzung für den Erfolg von Schweizer Schweinefleisch resp. dessen Qualität in Zukunft sein.

**Matteo Aepli, Suisag AG*