

## **Beliebtheit von Eberfleisch bei Schweizer Konsumenten**

*Ergebnisse einer Konsumentenbefragung*

Ab dem Jahr 2009 darf die Kastration von männlichen Ferkeln nur noch unter Betäubung vorgenommen werden. Diese gesetzlich festgelegte Änderung der heute üblichen Praxis hat zur Folge, dass man sich innerhalb der Schweinebranche die Frage stellt, ob ganz auf die Kastration verzichtet und somit auch in der Schweiz Eberfleisch angeboten werden könnte. Dieser Produktionsform stehen viele Beteiligte aus der Schweinebranche sehr skeptisch gegenüber. Grund dafür ist, dass Eberfleisch anders schmecken kann als normales Schweinefleisch (Ebergeruch). Es wird befürchtet, dass dadurch der Konsum beeinträchtigt werden könnte.

### **Der Ebergeruch – nicht alle sind empfindlich**

Androstenon – ein Pheromon - und Skatol, ein durch den Eber produziertes Abbauprodukt, werden im Körperfett eingelagert und sind hauptsächlich für den Ebergeruch verantwortlich.

Die Schwierigkeit besteht darin, dass erstens die Konzentrationen der beiden Substanzen und somit die Ausprägung des Ebergeruchs zwischen einzelnen Tieren deutlich unterschiedlich sein kann. Zweitens empfinden nicht alle Menschen den Ebergeruch als gleich unangenehm, da die Empfindlichkeit unterschiedlich ist, und drittens weiss man, dass nicht jeder Mensch Androstenon wahrnehmen kann. All diese Faktoren erklären, warum die Thematik so kompliziert ist und weshalb gegenüber Eberfleisch grosse Skepsis herrscht.

### **Akzeptanz des Eberfleisches wurde mittels Home-Use-Test geprüft**

Bis hin wurde in der Schweiz noch keine breit angelegte Studie durchgeführt, die Auskunft gibt, wie die Akzeptanz von Eberfleisch bei den Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten ist. Deshalb wurde im Rahmen des Projektes „Einsatz der elektronischen Nase zur Ermittlung des Ebergeruchs“, das durch das Bundesamt für Veterinärwesen und ALP finanziert wurde, eine Konsumentenstudie durchgeführt. Diese wurde als Home-Use-Test angelegt, d.h. die Degustation des Fleisches erfolgte zu Hause durch die Konsumentinnen und Konsumenten. Das zu degustierende Fleisch inklusive dem Fragebogen wurde den Teilnehmenden per Post nach Hause geschickt. Für die Studie wurden insgesamt 379 Personen aus der deutsch- (77 %) und französischsprachigen (23 %) Schweiz ausgewählt. Der Anteil der Frauen betrug 52 und derjenige der Männer 48 %. Die grosse Mehrheit (89 %) der Teilnehmenden war zwischen 25 und 69 Jahren alt: 5 % jünger als 25; 34 % zwischen 25 und 39; 32 % zwischen 40 und 54; 23 % zwischen 55 und 69 und 6 % älter als 70 Jahre alt. Es wurden nur Konsumentinnen und Konsumenten berücksichtigt, die fähig waren Androstenon wahrzunehmen, was vorgängig durch einen „Riechtest“ geprüft wurde, d.h. es wurden Probefläschchen inklusive Fragebogen per Post zugesandt. Um mögliche Vorurteile gegenüber Eberfleisch bei der Degustation des Fleisches während der Studie auszuschliessen, wurden den Teilnehmenden nur mitgeteilt, dass es sich beim Test um Schweinefleisch aus alternativer Produktion handelt. Jeder Haushalt erhielt 6 Fleischstücke vom Hals zugesandt (Versand einmal pro Woche). Eines stammte aus herkömmlicher Produktion von kastrierten männlichen Tieren, die anderen 4 Fleischstücke stammten von Ebern und wiesen unterschiedlich hohe Androstenongehalte auf: weniger als 0.25 ppm, 0.25 bis 0.50 ppm, mehr als 0.50 bis 0.75 ppm, mehr als 0.75 bis 1.00 ppm). Das Fleisch mit der geringsten Konzentration (weniger als 0.25 ppm) wurde zwei Mal, zu Beginn und am Ende der Studie, versandt, um zu überprüfen, ob sich die Bewertung des Fleisches während der Studie ändert. Der Skatolgehalt des Fleisches war gering. Mit dem Fleisch wurde den Teilnehmenden gleichzeitig auch ein Fragebogen zugestellt. Die Konsumentinnen und Konsumenten mussten einerseits den beim Kochen entstehende Geruch und andererseits den Geschmack und die allgemeine Beliebtheit des Fleisches bei der Verkostung auf einer Skala von 1 – 9 bewerten: 1 = habe ich extrem ungern, 9 = habe ich extrem gern.

### **Eberfleisch hat gute Akzeptanz**

Allgemein kann gesagt werden, dass das degustierte Fleisch unabhängig vom Geschlecht und Alter der Testpersonen sowohl in der französisch- als auch deutschsprachigen Schweiz positiv beurteilt wurde und daher die Befürchtungen der Schweinebranche nicht bestätigt werden konnten.

#### **Geruch beim Kochen:**

- Die durchschnittliche Note für den beim Kochen entstehende Geruch lag bei 6.8.
- Verglichen mit dem Fleisch von kastrierten Tieren (Benotung 7.0) wurde lediglich das Eberfleisch mit der mittleren Androstenonkonzentration (mehr als 0.50 bis 0.75 ppm) als schlechter beurteilt (Benotung 6.6). Das Eberfleisch der anderen Gruppen (Benotung: 6.7 bis 7.1) war nicht unterschiedlich zum Fleisch der Kastraten.

#### **Geschmack bei der Verkostung:**

- Die durchschnittliche Note für den Geschmack lag bei 6.7.
- Das Eberfleisch mit der geringsten Androstenonkonzentration (weniger als 0.25 ppm) wurde besser beurteilt (Benotung 7.1) als das mit den höheren Konzentrationen (0.25 bis 1 ppm; Benotung 6.6).
- 

Im Vergleich zum Fleisch von kastrierten Tieren wurde aber der Geschmack des Eberfleischs aller Kategorien als gleichwertig beurteilt.

#### **Allgemeine Beliebtheit bei der Verkostung:**

- Die durchschnittliche Note für die allgemeine Beliebtheit lag bei 6.5.
- Das Eberfleisch mit der geringsten Androstenonkonzentration (weniger als 0.25 ppm) wurde besser beurteilt (Benotung: 6.9) als dasjenige mit den höheren Konzentrationen (0.25 bis 1 ppm; Benotung: 6.3) und auch als dasjenige der kastrierten Tiere (Benotung: 6.5).

**Weitere Auskünfte:** giuseppe.bee@alp.admin.ch