

Ein Blick über die schweizerischen «Fleisch»-Grenzen

Im Zusammenhang mit dem Aufbau des neuen Forschungsbereiches Fleischverarbeitung an Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) wurden in den letzten drei Monaten diverse internationale Kontakte geknüpft, über die im Folgenden nur kurz berichtet werden kann.

Vielfältige und interessante Informationen aus Deutschland

Erste Kontakte wurden anlässlich des **Internationalen DLG-Qualitätswettbewerbes** für Schinken und Wurst 2005 beim zweitägigen Teilwettbewerb für Kochwürste, Rohwürste und Schinken geknüpft, der im vergangenen März im deutschen Bad Sulzu stattfand. Dabei prüften rund 260 Sachverständige rund 2400 Produkte, was eine gewaltige Organisation und Logistik voraussetzt. Besonders interessant war die beeindruckende Produktvielfalt, der Einblick in den Aufbau und den Ablauf des Wettbewerbes sowie die Teilnahme an einem Lehrprüfen mit Anwendung der entsprechenden DLG-Fragebögen. Zudem bestand die Möglichkeit, das sehr gut ausgestattete Laboratorium für Fleischtechnologie der **Fachhochschule Lippe-Höxter** im nahe gelegenen Lemgo zu besichtigen.

In der ersten Maihälfte führte die Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BFEL), Standort Kulmbach (früher: BAFF), die **40. Kulmbacher Woche** durch. Rund 330 Teilnehmende – vor allem aus Deutschland – konnten sich über diverse Aspekte der Fleischtechnologie (Wolfen, Formen von Kuttermesser, F-Wert-Berechnung bei Sterilisation, Kühlung von Arbeitsräumen, Entbluten/Stechen) informieren. Ein weiterer



Einblick in den DLG-Qualitätswettbewerb für Schinken und Wurst 2005, D-Bad Sulzuflen.

Schwerpunkt beinhaltete die Analyse von Schlachtkörpern mit Röntgen-Computertomographie (Eichmethode bei Schweinen) bzw. der Videobildanalyse (bei Kälbern). Zudem wurde die Verbraucherakzeptanz von deutschem und uruguayischem Rind- und Lammfleisch vorgestellt. Der letzte Schwerpunkt befasste sich mit der Rückverfolgbarkeit von Fleisch und widmete sich u.a. rechtlichen Themen (Rückverfolgbarkeit, geographische Angaben), der Genomerkennung, Rückverfolgbarkeit in Futtermitteln (Mikroskopie), Allergenen in Lebensmitteln, Kontaminanten- und Isotopenmuster (→ Authentizität) sowie der Verifizierung der Prozessqualität am Endprodukt.

Der Entscheid des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft von Anfang 2005, die Fleischforschung am Standort Kulmbach zu belassen, ist in der Fleischbranche auf Erleichterung gestossen. Hingegen sind der noch unklare Umfang der Umstrukturierungen sowie die angedeutete Ausrichtung auf die Schwerpunkte Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz weiterhin mit gewissen Unsicherheiten behaftet.

Der Besuch der **Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik** in Kulmbach erlaubte einen guten Einblick in die auch von Schweizern besuchte Ausbildung zum Fleischereitechniker wie auch in die Palette von Gerätschaften, die für eine an die Praxis angelehnte Versuchsanlage nötig sind.

Eindrückliches aus dem Fleisch-Exportland Dänemark

Der dritte Besuch von Ende Mai galt verschiedenen Institutionen in Dänemark, dem mit 1,7 Mio. Tonnen pro Jahr weltweit grössten Schweinefleischexporteur (85% Exportanteil, 26 Mio. Schlachtungen jährlich). Je nach länderspezifischen Begebenheiten eröffnen sich dabei sehr interessante Absatzkanäle, wobei insbesondere der Export von diversen Schlachtnebenprodukten als Delikatessen nach China und von geruchsbelastetem Eberfleisch («Ebergeruch = tiergerechte Haltung») nach England zu erwähnen ist. Umgekehrt führen die hohen Lohnkosten zunehmend zu einer Verlagerung der Fleischverarbeitung ins benachbarte Ausland (vor allem Deutschland, Polen) bzw. in den dänischen Regalen zu ei-



Mehrkopfwaage an der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik, D-Kulmbach.



Vollautomatisierte Grobzerlegung von Schweinehälften in Dänemark.

nem stark steigenden Angebot an im Ausland verarbeiteten Fleischwaren. Diesem Aspekt versucht man mit einer zunehmenden Automation von Schlacht- bzw. Zerlegungsprozessen entgegenzuwirken, wie dies bei der Berücksichtigung des **Danish Crown-Schweine-schlachthofes** in Ringsted mit einer Kapazität von rund 11 200 Schlachtungen pro Tag deutlich sichtbar wurde.

Der Besuch des **Danish Meat Research Institutes** (DMRI) in Roskilde erlaubte einen Einblick in die sehr breite Palette von Forschungsthemen, wobei nachfolgend nur die einzelnen Schwerpunkte wiedergegeben werden: Behandlung vor Schlachtung, Fleischqualität, Prozesstechnologie (z.B. WOF, Lichtoxidation, Schockgefrieren), Hygiene/Haltbarkeit, Automation (z.B. vollautomatische Grobzerlegung, Entfernen des Kopfes und der Füße mittels Roboter etc.), technischer Support und allgemeine Beratung. Das DMRI mit seinen rund 160 Mitarbeitenden und einem Budget von rund 36 Mio. Franken wird durch den Schweineproduzentenverband über einen Tierbeitrag (fix, plus variierender Schlachtbeitrag) sowie weitere Einnahmen (Auftragsversuche, öffentliche projektbezogene Forschungsgelder, dänische Rindviehproduzenten, Swedish Meat) getragen.

Der Bereich Meat Science der **Royal Veterinary and Agricultural University** (KVL) in Kopenhagen untersucht im Departement Food Science das Lebensmittel Fleisch ausgehend von genetischen Aspekten bis hin zum fertigen Fleischerzeugnis. Diese sehr breite Sichtweise erweist sich sowohl für die Grundlagenforschung wie auch für aktuelle Praxisprobleme (z.B. Fettqualität, Löcher in Kochschinken) als sehr wertvoll.

R. Hadorn, Agroscope Liebefeld-Posieux, Eidg. Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft (ALP), Bern

NB: Die detaillierten Berichte können unter www.alp.admin.ch/de/fleisch/fleischverarbeitung.php direkt auf der ALP-Homepage eingesehen werden.

Empfehlung

LICOSWISS

Rostfreie Schneidsätze für Fleischwölfe

- Verkauf ab Fabrik
- Alle Artikel ab Lager
- Nachschleif-Service

LICOSWISS M. Liechti
2540 Grenchen
Tel. 032 653 11 32
Fax 032 653 38 43

CH-Metzger in Deutschland ausgezeichnet

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft – kurz DLG – hat kürzlich 4485 Fleisch- und Wurstprodukte («Schinken und Wurst 2005») auf ihre Qualität und sensorische Güte geprüft. Auch namhafte Schweizer Firmen haben sich an diesem internationalen Wettbewerb beteiligt. Mit Erfolg.

In Bad Salzuffen waren über 511 Sachverständige aus dem ganzen Bundesgebiet im Einsatz. Sie sind erfahrene Experten aus Handwerk, Industrie, Wissenschaft und der Lebensmittelüberwachung. Sie wurden von der DLG für ihre Aufgabe geschult und auf ihre Qualifikation als Tester hin geprüft. Im Vordergrund ihrer Arbeit vor Ort stand die sensorische Analyse der 4485 zuvor neutralisierten Fleischprodukte. Das heisst für die

Prüfer, dass bei den Produkten nicht erkennbar war, von welchem Hersteller sie stammten. Produktfehler wurden von den DLG-Sachverständigen erkannt und in einem Prüfbefund festgehalten. Vor

Ort wurden die SB-verpackten Erzeugnisse zusätzlich einer Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung unterzogen. Ergänzt wurden diese Daten durch umfangreiche Laboranalysen, z.B. der Identifikation der verwendeten Fleischarten oder der Haltbarkeitsprüfung von Vollkonserven. Getestete Fleischprodukte, die die hohen DLG-Qualitätskriterien er-



Gold-, Silber- und Bronzemedailles an Schweizer Unternehmen

Das Verzeichnis der Preisträger beinhaltet folgende Schweizer Firmen:

Micarna SA, Courtepin

Freiburger Möckli mit Gold
Geflügel-Salami mit Gold
Trutenmökkli mit Silber

Bieri AG FHB, Gstaad

Gstaader Rohschinken luftgetrocknet mit Gold
Gstaader Salami im Naturdarm mit Silber

Grauwiler Fleisch AG, Basel

Roastbeef mit Gold
Meat Ball's Pure Simmental mit Gold
Partyschinken mit Silber
Basler Rauchwurst mit Silber
Bebbi-Kalbsbratwurst mit Silber

Maurer Speck, Flüh

Bauern-Rohessspeck mit Gold
Gewürzschinken mit Gold
Baselbieter Kirschkaree geräuchert mit Bronze
Gewürz-Rohessspeck mit Bronze
Landrauchschinken ohne Schwarte mit Bronze

Transcarina AG, Allschwil

Pferdesalami geschmelt mit Gold
Wildschweinsalami geräuchert mit Gold
Buurewüstli mit Gold
Hirschrauchfleisch mit Gold
Rindsklopfer mit Gold
Wienerli mit Gold
Pferdelandjäger geräuchert mit Gold
Kalbsbratwurst mit Silber
Nusschinkli im Beutel gekocht mit Silber
Wild-Saucisson Förster-Art mit Bronze

Le Patron AG, Böckten

Dreieckgeflügelpastete mit Gold
Hauspastete mit Silber
Pfefferterrine mit Silber
Morchelterrine mit Silber
Pastete Royal mit Silber

Rapelli SA, Stabio

Prosciutto cotto Puccini ohne Schwarte mit Gold
Bresaola mit Gold
Grottino mit Gold
Mortadella italienische Art mit Gold
Prosciutto crudo San Pietro mit Silber
Salame La Mazza mit Bronze
Rapellino classico mit Bronze

Grischuna Fleischtrocknerei Churwalden AG, Churwalden

Original Bündnerfleisch mit Gold

Metzgerei Scalino, Sandro Marchesi, Li Curt GR

Pancetta stagionata mit Gold
Wildschweintrockenfleisch mit Gold
Pferdesalametti mit Gold

Metzgerei Buffoni AG, Illnau

Züri-Schüblig mit Gold
Bauernschinken mit Gold
Modellschinken mit Gold
Bündner Rindfleisch mit Gold
Bauernspeck schwarz ger. mit Gold
Landrauchschinken mit Silber
Mostbröckli mit Silber
Nationalrats-Schüblig mit Silber
Wienerli mit Silber
Knackerli mit Bronze

Der MPV gratuliert all diesen Betrieben recht herzlich und wünscht ihnen weiterhin viel geschäftlichen Erfolg.