



Abbildung 1: Angler Sattelschwein

Erhalten durch Verzehr

Bieten alte, bedrohte Nutztierassen dem Konsumenten einen Mehrwert?

Die beste Möglichkeit landwirtschaftliche Nutztierassen vor dem Aussterben zu bewahren ist, sie nach ihrer ursprünglichen Bestimmung zur Erzeugung von Lebensmitteln wie Milch und Milchprodukten, Fleisch sowie Fleischwaren und Eiern zu nutzen. Ihre Gefährdung ist durch ihre mangelnde Wirtschaftlichkeit begründet. Ehemals regional bedeutsame Rassen sind durch Rassen und Linien verdrängt worden, die auf höhere Zuwachs-, Milch- und Legeleistungen selektiert wurden. Nur so können die niedrigen Preise für diese Produkte gehalten werden. Trotz des überreichlichen, günstigen Angebotes besteht bei etwa 20 Prozent der Kunden gelegentlich der Wunsch nach etwas Besonderem. Wer sich für die Landwirtschaft und ihre

Kulturgeschichte interessiert, findet dieses in Nischenprodukten, die von einer gefährdeten Rasse gewonnen wurden. Ist dieses Besondere nur „gefühl“ oder lässt sich ein Mehrwert auch begründen?

Entwicklung der Nutztierassen

Bei der Domestikation, also der Zähmung von Wildtieren, und der anschließenden Züchtung unserer landwirtschaftlichen Nutztiere entstanden aus 40 Arten weltweit mehr als 8.000 Rassen. Fast alle dieser Rassen hatten oder haben einen streng regionalen Bezug, weil sie sich an die jeweilige Landschaft, das Klima und daher auch die Futtergrundlage angepasst haben. Viele mussten, vor allem in den letzten 50 Jahren, leistungsfähigeren Rassen und Linien weichen. Dies ist der In-

tensivierung und Spezialisierung in der Erzeugung von tierischen Produkten geschuldet. So werden entsprechend dem Verbraucherwunsch in Deutschland heute überwiegend braune Eier produziert sowie Fleisch von Rind, Schwein und Geflügel mit einem minimalen Fettgehalt. Die Regionalität ist weitestgehend aufgehoben. Die in Norddeutschland heimischen schwarz-bunten Milchkühe, jetzt Deutsche Holstein, finden sich inzwischen auch in Bayern und Baden-Württemberg. Im Gegenzug werden bayrische Fleckviehkälber in Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen gemästet. Dazu sind auf unseren Weiden Fleischrinder französischer (Charolais, Limousin, Blonde d'Aquitaine) sowie britischer oder irischer Herkunft (Hereford, Angus, Galloway) zu sehen. Alte Rassen wie Limpurger und Gelbvieh sind so selten geworden, dass sie mit besonderen Maßnahmen geschützt werden müssen. Ähnlich ist es Schweinen wie den Bunten Bentheimern und dem Deutschen Sattelschwein ergangen. Die Schafproduktion hat in Deutschland nur noch eine geringe Bedeutung, weil heimische Schafwolle kaum mehr nachgefragt wird und der Fleischverzehr mit unter einem Kilo pro Kopf und Jahr eine untergeordnete Rolle spielt.

Maßnahmen zum Erhalt gefährdeter Rassen

Im Jahr 2007 wurde der von der FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) initiierte Weltzustandsbericht über tiergenetische Ressourcen in Interlaken (Schweiz) vorgestellt. 109 dort anwesende Ländervertreter unterzeichneten eine politische Erklärung, mit der sie sich zu einer „angemessenen Bewirtschaftung tiergenetischer Ressourcen...“ verpflichteten. Viele dieser Staaten haben eigene Programme zur Erhaltung der heimischen Rassen gestartet. Das „Nationale Fachprogramm zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung tiergenetischer Ressourcen“ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz empfiehlt dazu eine Reihe von Maßnahmen. Die Bundesländer und die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e. V. unterstützen dessen Umsetzung mit zahlreichen Initiativen. Besamungsstationen, Universitätsinstitute sowie das Institut für Nutztiergenetik des Friedrich-Loeffler-Instituts halten in Tiefgefriercontainern Spermien, Eizellen und Embryonen als Genreserven vor und beteiligen sich an der Gewinnung von weiterem Zellmaterial. Halter von Tieren gefährdeter Rassen werden in den einzelnen Bundesländern finanziell gefördert.



Abbildung 2: Hofladen mit hauseigener Produktion

Die quantitative Entwicklung der Nutztierassen wird durch regelmäßige Zählungen (Monitoring) registriert. Die Ergebnisse werden an die weltweite Datenbank der FAO für tiergenetische Ressourcen weitergeleitet.

Rassen und Produktionssysteme

Aus dem allgemeinen Angebot heben sich Lebensmittel hervor, die einer Marke angehören und/oder deren Produktion nach festgelegten Bedingungen erfolgt. Dazu gehört die Bio-Produktion nach den Regeln des ökologischen Landbaus (Bioland, Demeter, Naturland und andere). Besonders tierfreundliche Haltungssysteme werden bei Neuland e. V. beschrieben. Diese Maßnahmen erfordern einen Mehraufwand, der durch höhere Preise aufgefangen werden muss. Dazu ist ein kleiner Kundenkreis auch bereit. Die Käufer honorieren das Produktionssystem und erkennen den Mehrwert durch ihre Kaufentscheidung an. Geschmackliche Unterschiede sind dann festzustellen, wenn besondere Rassen verwendet werden oder der Produktionsprozess verlängert wird. Alte, ehemals regional bedeutsame

Rassen brauchen mehr Zeit zum Erreichen ihres Mastendgewichtes. Dies hat ihnen den Gefährdungstatus eingebracht. Zugleich liegt darin die Chance, ihre Produkte spürbar von dem allgemeinen Angebot abzugrenzen. In der konventionellen Schweine- und Rindermast sollen in kurzer Zeit marktfähige Lebendgewichte von 120 Kilogramm bzw. ca. 600 Kilogramm erreicht werden. Schweine benötigen knapp sechs Monate, Rinder etwa 18 bis 20 Monate. Die Tiere sind dann noch so jung, dass ihr Muskelwachstum noch nicht vollständig abgeschlossen ist und das Fettwachstum, besonders die Einlagerung des Fettes in die Muskulatur, noch nicht richtig begonnen hat. So wird das Fleisch von vielen Verbrauchern und der Lebensmittelindustrie gewünscht. Bitte kein sichtbares Fett! Für die Verarbeitung zu Fleisch- und Wurstwaren werden je nach Produkt die notwendigen Mengen an Fett zugesetzt. Tiere, die nicht auf üppiges Muskelwachstum gezüchtet wurden, wachsen langsamer. Je nach Rasse, Alter und Verfügbarkeit von energiereichem Futter beginnen sie früher oder später mit der Einlagerung von Fett. Unter der Haut bildet sich die Fettschicht, die dem Tier als Isolierung dient und nach der Schlachtung bei langsam reifenden Produkten als Schutz vor Austrocknung erwünscht ist. Zu solchen Produkten gehören Rohschinken vom Schwein oder in Teilstücken gereiftes Fleisch von Rind und Schaf. Diese Vorteile bieten Rassen, die auf die Bildung von Energiereserven angewiesen waren, weil sie als Zugtiere verwendet wurden oder nicht im Stall, sondern in Hüttehaltung Wiesen, Äcker und Wälder nutzen mussten.

Geduld zahlt sich aus...

Der Zusatznutzen entsteht durch das länger andauernde Wachstum und die in der Folge besser mit Fett durchsetzten Produkte. Es lohnt sich, darauf zu warten. Die in Italien gegründete Slowfood-Bewegung sieht sich als Gegenentwurf zum „Fast Food“, welches nicht nur schnell gegessen, sondern auch schneller erzeugt wird. Slowfood Deutschland e. V. weist in seinem Internetauftritt auf Tierrassen und Pflanzensorten hin, die in Vergessenheit geraten sind. Ein Partner von Slowfood e. V. ist die Hohenlohe Gesellschaft e. V., die eine der ältesten Rinderrassen in Baden-Württemberg, das Limpurger Rind, bewirbt. Einst als Zugtier hoch geschätzt, war das Limpurger Rind auch als Milch- und Fleischlieferant sehr begehrt. Mit der Motorisierung der Landwirtschaft zu Beginn der 1950er Jahre wurde die Zugleistung dieser Tiere nicht mehr benötigt. Die Rasse galt als fast ausgestorben, hat sich aber in der Zwischenzeit auf einen Bestand von 500 weiblichen Zuchtzie-



Abbildung 3: Limpurger Kuh mit Kalb

ren erholt. Um so eine „Marke“ erfolgreich erhalten zu können, muss der Unterschied zum Normalangebot erkennbar sein. Im Falle des „Weideochsen vom Limpurger Rind“, der als eingetragenes Markenzeichen beim Deutschen Patent- und Markenamt geführt wird, wird dies durch ein langsames Wachstum erreicht. Er ist mindestens ein halbes Jahr älter als die Jungbullen, die den größten Teil des Rindfleischangebotes ausmachen. Durch das mit zunehmendem Alter ins Fleisch eingelagerte Fett entsteht ein intensives Aroma. Die Produkte können über bestimmte Metzgereien in der Region bezogen werden. Die Kulturgeschichte wird dem Verbraucher in einem kleinen Prospekt mitgeliefert.

Liebhaber und Produzenten des Bunten Bentheimer Schweines haben einen eigenen Verein gegründet, der mit den Vorzügen dieser Rasse wirbt. Fachgeschäfte und Hofläden, wo Erzeugnisse von Bentheimer Schweinen gekauft werden können, sind im Internet zu finden. Weitere Beispiele sind Fleisch und Fleischerzeugnisse von Schwäbisch Hällischen Schweinen, die als Spezialprodukte ebenso wie mediterrane Schinken und Wurstwaren, die mit spanischen Schweinen gefährdeter Rassen erzeugt werden, unter anderem über das Internet zu bestellen sind.

Etwas Besonderes!

Jeder Konsument kann seinen eigenen Beitrag zum Erhalt von Nutztierassen leisten. Langsames Wachstum sowie eine fachgerechte Fleischgewinnung, -reifung und -verarbeitung tragen zur Erzeugung eines besonderen Produktes bei. Über den Produktionsprozess, soweit es sich nicht um „Geheimrezepte“ wie etwa Gewürzmischungen oder besondere Salze handelt, bekommt der Kunde zusätzliche Informationen. Manche Produkte können nur in regionalen Gastronomiebetrieben verzehrt werden. Zudem ist mit einem höheren Preis im Vergleich zum konventionellen Angebot zu rechnen, der durch den aufwändigen Produktionsprozess zu rechtfertigen ist. Doch es lohnt sich, denn der Mehrwert ist geschmacklich erkennbar.

FRIEDRICH-LOEFFLER-INSTITUT
FLI
 Bundesforschungsinstitut für Tiergesundheit
 Federal Research Institute for Animal Health

Dr. Martina Henning
 Friedrich-Loeffler-Institut,
 Institut für Nutztiergenetik, Mariensee

E-Mail: martina.henning@fli.bund.de