

Gesunde Schweine - gesunder Mensch

Kräuter und Gewürze als Zusatz zur Fütterung von Mastschweinen bis zur Schlachtung. Die Veredelung der Kräuter findet über den Schweinemagen statt.

„Vorrangiges Ziel dieses Kooperationsprojektes war es, den Konsumenten ein besonders gesundes qualitativ hochwertiges Schweinefleisch auf dem Teller zu servieren.“

Projektleitung
Ernst Zopf
Solan

Kraftfutterwerk Schmalwieser Gesellschaft m.b.H. & Co KG

Projektlaufzeit: Sept. 06 - Sept. 08

Vor dem eigentlichen Start des Kooperationsprojektes wurden die Aufgabengebiete der jeweiligen Projektpartner genau festgelegt. Das Produktmanagement hatte die Aufgabe, die erforderlichen Kräutermischungen zu erstellen.

Der wichtigste Schritt war die Zusammenstellung jener Kräuter, die die beste Wirkung auf die Gesundheit der Tiere und auf das biologische Wachstum erzielen. Eine spezielle Herausforderung bestand darin, wie sich freie Radikale und schädliche Cholesterinoxide im Schweinefleisch absenken oder verhindern lassen, um dem Konsumenten ein gesünderes Fleisch zur Verfügung stellen zu können. Acht Versuche waren notwendig, um die endgültig beste Kräutermischung zu finden.

Die verschiedenen Rationsgestaltungen mit Maissilage, Getreide und Eiweißträger wurden ausgiebig getestet. Ebenfalls überprüft wurden die Fütterungsarten flüssig oder trocken, rationiert oder ad libitum.



Hütthaler KG
Linzerstr. 1
4690 Schwanenstadt



Solan Kraftfutterwerk
Schmalwieser Gesellschaft
m.b.H. & Co KG
Unterseling 13
4672 Bachmanning



Veterinärmedizinische
Universität Wien
Veterinärplatz 1
1210 Wien

Projektergebnisse

- Reges Interesse an den Kräuterschweinen konnte auf verschiedenen Messen erzeugt werden.
- Neue wissenschaftliche Erkenntnisse und Erfahrungen konnten gesammelt werden.
- Mit der neuen Kräutermischung ist es gelungen, das Schweinefleisch noch wertvoller für die menschliche Ernährung zu machen, indem es durch die Reduktion der Cholesterinoxide stabiler, haltbarer und gesünder geworden ist.
- Eine deutliche Verbesserung der Fleischqualität und des Geschmacks kräutergefütterter Schweine konnte in mehreren Verkostungen nachgewiesen werden.
- Um sich von der breiten Masse abzuheben und den Küchenchefs der gehobenen Gastronomie Schweinefleisch in besonderer Qualität bieten zu können, wurde die Zusammenarbeit mit anderen Unternehmungen verstärkt.
- Gute Koordination in den einzelnen Arbeitspaketen schuf einen reibungslosen Ablauf des Projektes.



Weiterführender Nutzen

- Zukünftige Zusammenarbeit der Projektpartner.
- Markteroberung der Produktspezialität im In- und Ausland.
- Suche nach weiteren Abnehmern im europäischen Raum.



Nähere Informationen und Auskünfte unter:

www.lebensmittel-cluster.at

Der LC OÖ wird von der VKB-Bank unterstützt. Herzlichen Dank!

VKB | Bank