

Kräuter-Milchferkel

Verwendung von Kräutern und Gewürzen als Futterzusatz für Schweine und Vermarktung am europäischen Markt.

„Ziel des Projektes war es, durch die Verwendung von Kräutern im Futter ein „noch besseres und gesünderes“ Fleisch zu produzieren, um mit den Grilly-Kräuter-Milch-Ferkeln einen Beitrag zu gesunder Ernährung zu leisten und um eine qualitative Differenzierung zu den marktüblichen Spanferkeln zu erreichen.“

Prok. Ernst Zopf
Solan-Kraftfutterwerk Schmalwieser GmbH & Co KG

Projektlaufzeit: Mai 03 -Apr. 05

Im Frühjahr 2003 haben zwei LC-Partner in Zusammenarbeit mit der Veterinärmedizinischen Universität Wien ein LC-Kooperationsprojekt ins Leben gerufen, dessen Hauptziel es war, zu bestätigen, dass das Fleisch von Milchferkeln die mit Kräutern gefüttert wurden, einen reduzierten Gehalt an Cholesterinoxiden und Fettoxidationsprodukten aufweist. In einem Zeitraum von zwei Jahren wurden acht Versuchsreihen mit insgesamt 400 Milchferkeln durchgeführt. Im Vergleich zu den Ferkeln, die herkömmliches Futter erhielten, wurde den Versuchsferkeln ein Futter mit Kräutern und Gewürzen vorgelegt. Bei den wissenschaftlichen Untersuchungen zeigte sich, dass im Fleisch der kräutergefütterten Milchferkel eine Reduktion der Cholesterinoxide um bis zu 80 Prozent erreicht wurde. Der Einfluss auf Aroma, Geschmack und Geruch des Fleisches wurde bei mehreren Fleischverkostungen überprüft, wobei bei einigen Versuchsdurchgängen das Fleisch der Versuchsferkel deutlich bevorzugt wurde. Der Zusatz der Kräuter bewirkte zudem ein gesteigertes Wohlbefinden der Tiere und hatte auch positive Effekte in Bezug auf die Haltbarkeit des Fleisches zur Folge.



*Das junge
Fleisch*

Grilly GmbH
Schnarrndorf 16
4621 Sipbachzell



Solan-Kraftfutterwerk
Schmalwieser Ges.m.b.H
Unterseling 13
4672 Bachmanning



Veterinärmedizinische
Universität Wien
Veterinärplatz 1
1210 Wien

Projektergebnisse

- Im Unterschied zu den Kontrollferkeln (mit herkömmlichem Futter gefütterte Ferkel) ist bei den Versuchsferkeln ein positiver Trend bezüglich der biologischen Leistungen sichtbar.
- Bei den Fleischverkostungen wurde das Fleisch der Versuchsferkel in Aroma und Geschmack tendenziell besser bewertet.
- Eine positive Auswirkung auf die Fleischparameter der Kräuter-Milch-Ferkel ließ sich eindeutig nachweisen.
- Die Belastung an Oxidationsprodukten ist bei Ferkeln, die mit Kräuterzusätzen gefüttert wurden, geringer.
- Im Durchschnitt verringern sich die Cholesterinoxide im Fleisch um 30 bis zu 50 Prozent. Im besten Fall ist eine Reduktion von 80 Prozent möglich. Cholesterinoxide werden ein negativer Einfluss von Arteriosklerose und Krebs zugeschrieben.
- Die Eigenschaften der Kräuter sind sehr vielseitig, die aromatisierende, antimikrobielle aber auch die antioxidative Wirkung verbessert die Fleisch- und Fettqualität in einem wesentlichen Ausmaß.

Weiterführender Nutzen

- Mit dem Grilly-Kräuter-Milchferkel wird eine qualitative Differenzierung zu den marktüblichen Spanferkeln erreicht.
- Durch den Zusatz von Kräutern zum Futter kann Schweinefleisch mit geringerer Belastung an negativen Oxidationsprodukten gewonnen werden, es trägt zum Wohlbefinden der Tiere bei und liefert einen wesentlichen Beitrag zur Produktion gesünderer Lebensmittel.
- Das entwickelte Kräuterkonzentrat soll nicht nur für ganz Österreich als Basis für den Schweineschlachtbereich, sondern auch für das Ausland als neuer Futterzusatz, sowohl für die herkömmliche Mast als auch im Bio-Schweine-Bereich neue Akzente setzen.
- Die hervorragenden Eigenschaften einer Kräuterfütterung von Milchferkeln hat die Spitzengastronomie weit über die Grenzen hinaus wahrgenommen und die verschiedenen Produkte auf die Speisekarte gesetzt.
- Kooperationen mit Handelsunternehmen in Österreich, Deutschland, Italien und der Schweiz führten zu beachtlichen Umsatzsteigerungen.



Nähere Informationen und Auskünfte unter:

www.lebensmittel-cluster.at

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

