

QUALVOLLE ZUCHT AUF EDELSTÜCKE

Der Fleischkonsum wird immer selektiver. Magere, edle Stücke sind gefragt, Vorderviertel immer weniger, Innereien schon gar nicht. Die Fleischbranche versucht diesem Trend gerecht zu werden. Einerseits in dem ungeliebte Teile anderweitig verwertet werden und im Gegenzug Edelstücke importiert werden.

Andererseits aber auch mittels gezielter Zucht. Die heutige Tierhaltung hat grössere Mengen hervorgebracht, grössere Bestände, grössere Herden, grössere Maschinen. Sie hat aber auch die Zucht massiv beschleunigt. Dank strategischer Kreuzungen und inzwischen fast vollständig transparenter Genetik ist es gelungen, die Leistungen der Tiere in schwindelerregende Höhen zu treiben. Mehr Milch, mehr Eier, mehr Wachstum, mehr Fleisch. Und eben – mehr Edelstücke.

Dass diese Entwicklung für die Tiere nicht gesund sein kann, ist naheliegend. Zwar wird bei der Selektion durchaus auf Gesundheit und Langlebigkeit geachtet. Die extremen Leistungen moderner Rassen belasten die Physiologie und Anatomie der Tiere aber mittlerweile so stark und so einseitig, dass Krankheiten und Schäden an der Tagesordnung sind. Beispiele gefällig?

- **Masthühner und Mastputen** wurden auf hohe tägliche Zunahmen und eine übergrosse Brustmuskulatur selektiert. Bei Masthühnern macht das Brustfleisch heute bereits mehr als ein Viertel des Schlachtkörpers aus, bei Puten sogar mehr als ein Drittel. Diese überzüchtete Brustmuskulatur hat den Körperschwerpunkt der Tiere so sehr verlagert, dass sie sich zum Ende der Mast schlicht nicht mehr aufrecht halten können und umkippen. Offene Druckgeschwüre an der Brust sind die Folge. Das hohe Gewicht hindert sie auch am Laufen und verursacht schmerzhafte Beinschäden und -fehlstellungen.
- Die Zuchtfaktoren für viel mageres, edles Fleisch sind bei einigen **Schweinerassen** negativ gekoppelt. Die Tiere sind stressanfällig, Organe wie Herz, Leber, Niere sind den morphologischen Veränderungen durch das veränderte Fleisch-Fett-Verhältnis und das enorm rasche Muskelwachstum nicht gewachsen. Das führt zur sogenannten latenten Belastungsmiopathie, die typischerweise im Schlachthof ausgelöst wird und



www.allofit.ch | by KAGfreiland

eine geringere Fleischqualität zur Folge hat. Akuter Belastungsmyopathie führt bei den Schweinen hingegen zu Herz-Kreislaufversagen («Transporttod») oder Muskelschwellungen und Wirbelsäulenkrümmung («Bananenkrankheit»).

- Die Flugmuskeln als Teil der Brustmuskulatur befinden sich bei **Huhn** in einem nicht ausdehnbaren Kompartiment vor dem Brustbein. Das bietet zu wenig Platz für die ausgeprägte Muskulatur der heutigen Mastlinien. Schlagen die Tiere ihre Flügel, wird der Muskel quasi stranguliert und es können ischämische Nekrosen auftreten, einzelne Bereiche des Muskels sterben also ab. Sehr schmerzhaft.
- Um mehr Fleischmasse und insbesondere einen höheren Anteil wertvoller Fleischteile zu erreichen, wurde den Weiss-blauen Belgiern, sogenannten **Doppellender-Rindern**, zusätzliche 20-25% Muskelmasse angezüchtet. Die Folgen sind unter anderem Stressanfälligkeit, verringerte Leistungsfähigkeit, reduzierte Fruchtbarkeit bis hin zu Sterilität. Bei der Geburt ist zudem ein Kaiserschnitt nötig, da die reduzierte Beckenweite der Kühe für eine natürliche Geburt der extrem grossen Kälber nicht mehr ausreicht. Doppellender sind in der Schweiz faktisch verboten.

Die Auswirkungen der Jagd auf die Edelstücke sind also vielfältig und sie sind unschön. Glücklicherweise kann man dem etwas entgegen setzen: Einfach etwas mehr Olaf sein..!



QUALVOLLE ZUCHT AUF EDELSTÜCKE

