

## Tierschutz vom Stall bis zur Schlachtung und Auswirkungen auf die Fleischqualität

BRÜGGEMANN, D.

Das menschliche Verständnis für Tiere – und besonders für ihre Empfindungen, Bedürfnisse, Ansprüche und Wesensart – wird ständig erweitert. Dieses beeinflusst unsere Wahrnehmung, Sprache und Gesetzgebung. Den Begriff *Tierwohl* sucht man in der aktuellen Version des Dudens vergeblich. Tierschutz dagegen ist in Deutschland seit gut achtzig Jahren gesetzlich geregelt. In der öffentlichen Diskussion wird zwischen den beiden Begriffen nicht scharf getrennt und auch im Folgenden wird diese erweiterte Betrachtung beibehalten.

Der Zusammenhang zwischen den Themen Tierwohl und Fleischqualität steht seit mehr als 30 Jahren im Zentrum der Aktivitäten weltweiter Fleischforschung. Zu diesem Zeitpunkt interessierten sich zwar nur wenige Verbraucher für das Wohlbefinden der Tiere, aber die Suche nach den Ursachen für das massive Auftreten von Fleischqualitätsmängeln wie PSE und DFD zeigte schnell einen Zusammenhang zwischen der Stressanfälligkeit von Tieren und der sich ergebenden Fleischqualität. Nicht immer sind die Zusammenhänge so deutlich wie in diesem Fall, wo große finanzielle Schäden durch Totalausfall oder eingeschränkte Nutzung des Rohmaterials entstanden sind oder immer noch entstehen. Auch Forschung, die sich intensiv der Aufgabe einer möglichst weitgehenden Standardisierung des Rohmaterials auf hohem Qualitätsniveau gewidmet hat, zeigt, dass viele Qualitätsabweichungen und -schwankungen im Rohmaterial oft in direkten Zusammenhang mit Stressfaktoren für die Tiere zu bringen sind.

Alle Glieder der klassischen Produktionskette sind letztendlich mit Tierwohlaspekten verknüpft und haben über anatomische und physiologische Mechanismen einen Einfluss auf die Schlachtkörper- und Fleischqualität oder auch die Qualität von Schlachtnebenprodukten. Schon die Wahl des Produktionssystems am konkreten Standort kann eine Rolle spielen, denn die geographischen Voraussetzungen entscheiden u. a. über Menge und Zusammensetzung der produzierbaren Futtergrundlage. Diese wiederum beeinflusst nicht nur Schlachtkörpergewicht und -zusammensetzung, sondern über das Alter zum Schlachtzeitpunkt auch Eigenschaften wie Farbe und Zartheit. Traditionell ist die Entstehung der verschiedenen Rassen als Anpassung an die Gegebenheiten des Standortes zu sehen. Der aktuelle Erfolg der brasilianischen Rindfleischproduktion ist z. B. auf eine Optimierung der genetischen Grundlage bei gleichzeitiger Berücksichtigung der artangepassten Futtergrundlage zurückzuführen. Viele Beispiele aus der Vergangenheit zeigen die Auswirkungen von züchterischen Maßnahmen auf die Fleischqualität. Einseitige

Selektion auf Wachstumskapazität und -intensität haben Konsequenzen für die Muskelstruktur, das Herz-Kreislaufsystem und das Immunsystem. Suboptimale Haltungs- und Fütterungsbedingungen belasten besonders das Immunsystem, so dass die Tiere empfänglicher für Infektionen sind. In der Vergangenheit wurde dieses vielfach durch hohe Antibiotikagaben ausgeglichen. Die öffentliche Diskussion über den Transport von Schlachttieren wird nahezu ausschließlich unter dem Aspekt der Transportdauer geführt. Dabei ist wissenschaftlich gut belegt, dass gerade kurze und sehr kurze Transporte für die Tiere besonders belastend sein können.

Wie schwierig im Einzelnen die Abwägung von Tierschutzinteressen sein kann, zeigt die gegenwärtige Diskussion über den Verzicht auf die Kastration von männlichen Ferkeln. Vordergründig wird mit dem Verzicht auf eine mit Schmerzen verbundene Operation das Tierwohl der Ferkel verbessert. Auf der anderen Seite wird gerade in jüngster Zeit von Schlachtbetrieben wiederholt von Problemen mit Ebern berichtet: Rankämpfe, deutlich erhöhte Lärmpegel und beeinträchtigte Betäubungseffektivität.