

Der dänische Schweinesektor hat sich ein ehrgeiziges Ziel gesetzt. Bis zum Jahr 2021 will die Branche jährlich rund 1,5 Millionen Mastschweine aus antibiotikafreier Aufzucht schlachten.

Das vom dänischen Schlachtkonzern Danish Crown gemeinsam mit dem Seges Danish Pig Research Centre im Dänischen Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft und verschiedenen wissenschaftlichen Einrichtungen ins Leben gerufene Projekt zur antibiotikafreien Produktion von Schweinefleisch, genannt Goa, ist auf Erfolgskurs. Im vergangenen Jahr hat das Genossenschaftsunternehmen rund 200.000 Schweine aus dem Programm geschlachtet und vermarktet. Das Fleisch liefert der weltweit größte Exporteur von Schweinefleisch vornehmlich an Großhändler in Europa und den USA. Auch dänische Restaurants und Fleischer-Fachgeschäfte beziehen Goa-Schweinefleisch.

Besondere Anforderungen

„Unseres Erachtens wird die Nachfrage nach Produkten aus antibiotikafreier Erzeugung in den kommenden Jahren weiter steigen“, meint Søren Tinggaard, Vizepräsident Export bei Danish Crown und verweist in diesem Zusammenhang auf das große Interesse an Goa-Ware von Kunden in den Vereinigten Staaten, Europa, Asien und Australien. In diesem Sommer kommen die ersten Produkte aus dem Programm auch in den deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Ausgewiesenes Ziel ist es, die Schlachtzahlen kontinuierlich zu steigern. Bis das Projekt 2021 ausläuft will man im Jahr 1,5 Millionen Schweine aus antibiotikafreier Aufzucht an den Haken bringen.

Die dänische Landwirtin Stine Mikkelsen ist von Beginn an bei dem Projekt mit von der Partie. Sie bewirtschaftet auf der Ostseeinsel Bornholm einen Ferkelaufzucht- und einen Schweinemastbetrieb. „Die erfolgreiche Durchführung der antibiotikafreien Aufzucht stellt besondere Anforderungen an das Management sowie an eine Reihe von weiteren Produktionsparametern. Wir dürfen zum Beispiel weder tierische Fette noch Blut- oder Fischprodukte verfüttern. Der komplette Verzicht auf Fischmehl ist eine He-



„Die antibiotikafreie Aufzucht hat Zukunft“, sagt die dänische Landwirtin Stine Mikkelsen.

Mit Strategie zum Erfolg

rausforderung, für die wir aber eine gute Lösung gefunden haben“, berichtet Mikkelsen.

Beim Abferkeln spielt die Stallhygiene eine zentrale Rolle. Hier setzt die Dänin unter anderem auf Kartoffelmehl, das in die Buchten eingestreut wird. „Anfangs beobachteten wir in den Tagen nach dem Werfen im Klimastall Fälle von Gelenkentzündungen, Verdauungsbeschwerden und Nabelbrüchen. Die im Kartoffelmehl enthaltenen Ballaststoffe zeigen hier eindeutig eine positive Wirkung“, sagt Mikkelsen. Pro Abferkelbucht verwendet sie eine Handvoll Kartoffelmehl, pro Klimabucht eine halbe Kelle.

Heute verzeichnet die Landwirtin kaum noch Absatzdurchfall. Das führt sie auf einen hohen Hygienestatus und den Einsatz von Kartoffelmehl zurück. „Die antibiotikafreie Aufzucht hat meines Erachtens Zukunft. Wenn ich mir sicher bin, ob wir alles Schwei-

nefleisch aus antibiotikafreier Aufzucht in Dänemark absetzen können“, so ihre Einschätzung.

Vor kurzem haben Danish Crown, die Technische Universität sowie die Universität Kopenhagen, das Statens Serum Institut und das Seges Pig Research Centre ein groß angelegtes Projekt aus der Taufe gehoben. Das soll das Wissen über die antibiotikafreien Aufzucht vertiefen und sie zu einem rentablen Geschäft machen. Mit Fördermitteln aus dem Grünen Entwicklungs- und Demonstrationsprogramm des dänischen Umwelt- und Lebensmittelministeriums in Höhe von 1,7 Millionen Euro stehen für das bis 2021 laufende Vorhaben insgesamt rund zwei Millionen Euro zur Verfügung. Das Projekt soll den Erfahrungsaustausch intensivieren und beitragen, die antibiotikafreie Aufzucht auszubauen.