

170

Lammfleischqualität: Es geht noch besser!

Gerold Rahmann

Wie sieht es mit der Schafhaltung in Österreich aus?

In der EU werden über 1,7 Millionen Schafe nach den Richtlinien des Bio-Landbaus gehalten (Padel, 2005). Dies ist eine stattliche Zahl, macht aber nur rund 2 % des gesamten Schafbestandes der EU aus. In Österreich halten heute rund 17.000 Schafhalter ungefähr 327.000 Schafe (20 Schafe/Schafhalter; Lebensministerium, 2006), die Schafhaltung ist damit als kleinstrukturiert zu bezeichnen. Trotzdem werden heute in Österreich mehr als doppelt so viele Schafe wie noch vor 30 Jahren gehalten (FAOSTAT, 2007). Damit entwickelt sich hier die Schafhaltung entgegen dem Trend in der EU 25, wo der Schafbestand allein 2006 um 2,5 % abgenommen hat.

In Österreich wurden 2002 über 20 % aller Schafe nach Kriterien des Bio-Landbaus gehalten (Klumpp, 2005). Damit zeigt sich, dass die Schafhaltung an Bedeutung gewinnt und der Bio-Landbau hier eine wichtige Rolle spielt. Die Schafhaltung hat vor allem eine steigende Bedeutung in der Landschaftspflege. Schafe können Standorte nutzen, die für Ackerbau oder auch Rinderhaltung nicht geeignet sind.

Mittels Prämien der Agrarumweltmaßnahmen (Naturschutzprämien wie ÖPUL, Bio-Landbau-prämien) werden die Schafhalter für ihre gesellschaftliche Leistung mit ihren Tieren entschädigt. Hier stellt sich jedoch für den Schafhalter häufig die Frage, ob die Entschädigungen für die erbrachten Leistungen bzw. die – im Vergleich zur konventionellen Lammfleischproduktion – geringeren Produktionsleistungen und Produktqualitäten ausreichen. Schlachtkörper- und Fleischqualität von Bio-Lämmern erhalten häufig schlechtere EUROP-Klassifikationen als Lämmern aus konventioneller Mast. Der Import von Qualitätslammfleisch ist deswegen auch für Österreich üblich (rund 50 % des Konsums; Lebensministerium, 2006).

Es stellt sich die Frage, ob bessere Qualitäten in der Bio-Lammfleischproduktion möglich sind, die konkurrenzfähig auf dem Markt zu einem guten Preis verkauft werden können. Dies ist besonders entscheidend, wo die Direktvermarktung – mit rund 80 % immer noch sehr erfolgreich der wichtigste Vermarktungsweg in Österreich – mit seinem direkten Kundenbezug verlassen wird. Hierzu sollen einige Vorschläge gemacht werden.

Qualität – was ist das?

Qualität ist ein weiter Begriff. Es lohnt sich besonders für Bio-Lammfleisch den erweiterten Begriff heranzuziehen. Die Qualität eines Lebensmittels umfasst die Gesamtheit aller wertbestimmenden Eigenschaften. Differenziert wird vor allem nach Produkt- und Prozessqualitäten. So wird die Produktqualität durch die gesetzlich vorgeschriebene Qualität, die ernährungsphysiologische Qualität, den Genusswert sowie den Eignungswert bestimmt, die Prozessqualität dagegen durch Art und Auswirkungen des Anbaus, der Verarbeitung, der Tierhaltung, des Tierschutzes und des Umweltschutzes (Tauscher et al., 2003).

Neben Produkt- und Prozessqualität landwirtschaftlicher Erzeugnisse müssen aber auch deren Auswirkungen auf das individuelle Wohlbefinden der Verbraucherinnen und Verbraucher berücksichtigt werden. Positive Qualitätsbeurteilungen können den Menschen positives Empfinden vermitteln (Salutogenese), negative machen Erkrankungen wahrscheinlicher (Pathogenese). Psychologische Effekte und deren Einwirkungen auf das Wohlbefinden der Verbraucherinnen und Verbraucher – unter anderem begründet durch das Wissen um eine höhere Prozessqualität – müssen daher als Qualitätskriterium Berücksichtigung finden. Produkte aus einer nachhaltigen und umweltverträglichen Landwirtschaft mit weniger negativen Effekten auf Biodiversität, Wasser, Boden, Luft und Klima können so eine höhere Lebensmittelqualität signalisieren (psychologischer Wert) (Köpke, 2003).

Produktqualität von Bio-Lammfleisch

In Österreich werden rund 25 verschiedene Schafrassen gehalten (Neuseeland: 60 Mio. Schafe, aber nur rund 14 Rassen). Landrassen (Bergschaf etc.) haben besonders in marginalen Gebieten eine besondere Bedeutung. Im Bio-Landbau sollen diese Rassen bevorzugt werden. Lämmer dieser Rassen haben in der Regel eine geringere Qualität als Lämmer von Hochleistungsrassen. Die extensive Haltung verstärkt diesen Effekt:

- Landrassen haben in der Regel eine geringere Schlachtausbeute als Hochleistungsrassen (Ziel: > 48 %).
- Unter extensiven Haltungsbedingungen ist es praktisch nicht möglich, Lämmer unter 120 Tage Alter auf ein Lebendgewicht von 42 kg oder mehr zu bringen.
- Extensiv gehaltene Schafe sowie Landrassen erzielen nach EUROP-Klassifikation meistens einen schlechter eingestuften Schlachtkörper als intensiv gehaltene Schafe oder Hochleistungsrassen. E- und U-Qualitäten sind bei Bio-Lämmern selten.
- Der Verfettungsgrad ist – bei gleicher Fütterung – meist höher als bei Hochleistungsrassen (Ziel: 2-3). Landrassen können nur bedingt gemästet werden, damit kein ungewünschtes subkutanes, intermuskuläres und Nierenfett angelegt wird. Werden Lämmer zu jung geschlachtet, fehlt das intramuskuläre Fett, das als Geschmacksträger notwendig ist. Das Fleisch-Fett-Verhältnis ist bei Lämmern von Landrassen meist ungünstiger als bei Hochleistungsrassen.
- Das Fleisch von extensiv gehaltenen Lämmern sowie Lämmer von Landrassen hat häufig eine geringere Zartheit und Saftigkeit.
- Das im Marketing häufig verwendete Merkmal „wildbretartiger“ Geschmack (Sambraus, 1999) oder andere Begriffe sind nicht klar definiert und damit kein objektives Qualitätsmerkmal.
- Auch der Anteil wertvoller Teilstücke (50 %) und die Beschaffenheit von Fett und Fleisch sind eher zum Nachteil von extensiv gehaltenen Schafen sowie Landrassen.
- Ein Vorteil der extensiven Haltung (weniger Kraftfutter, mehr Raufutter) ist ein besseres Fettsäuremuster (hellere Farbe, niedriger Schmelzpunkt, weniger talgig, kein strenger Geschmack durch mehr ungesättigte und kurzkettige Fettsäuren: zB Linolensäuren mit dem Potenzial auf höhere CLA- und *trans*-Fettsäuren-Gehalte im Fleisch).

Ohne Zweifel ist es für Bio-Bauern schwierig, die Qualitätskriterien der konventionellen Handelsklassen für Lammfleisch zu erreichen (besonders im Vergleich zu Importware). So lange der Großhandel nicht beliefert wird, sondern Direktvermarktung betrieben wird, ist dies nicht relevant. Im Vergleich mit anderen Kulturkreisen (Griechen, Briten, Moslems) sind österreichische – ebenso wie die deutschen Kunden – nur wenig erfahren in Bezug auf Lammfleischqualität. Begriffe wie „wildbretartig“ lassen sich für die Vermarktung verwenden. Auch objektive Qualitätsmerkmale werden bei der Direktvermarktung erfolgreich verwendet.

Die Aussagen zB des Lebensministerium (www.biolebensmittel.at/article/articleview/42568/1/12544) sind fachlich nur bedingt zu halten: „Doch natürliche Haltungsbedingungen machen nicht nur die Tiere froh: Durch die artgerechte Umgebung und Aufzucht wird das Fleisch der Tiere besonders hochwertig, fein marmoriert und fettarm. Ein Umstand, der Freunde besonderer Gaumenfreuden dazu bewegt, gezielt nach Bio-Lamm zu fahnden.“

Die Produktqualität von Bio-Lammfleisch lässt sich ohne Zweifel steigern. Die Schlachtleistung hat eine hohe Heritabilität, Heterosis-Effekte können gezielt verwendet werden. Hochleistungsrassen sind auch für den Bio-Landbau geeignet. Interessant ist die stärkere Beachtung der Milchleistung der Muttertiere. Geben die Muttertiere mehr Milch, so wachsen die Lämmer besser. Einlinge haben bessere Wachstumsbedingungen als Zwillinge. Auf bestimmte Qualitätsziele (Schlachtleistung, Fettsäuremuster, etc.) kann mit der Fütterung Einfluss genommen werden. Weiterhin ist die Variation der Lämmer durch gezielte Zuchtauswahl und Haltungsstandardisierung (warum nicht auch ökologisch) zu minimieren. Größere und einheitlichere Partien sind für einen anonymeren Markt notwendig. Grundsätzlich sollten aber Bio-Handelsklassen entwickelt werden oder Erzeugerverbände eine professionelle Vermarktung – zB mit einem Marketing auf ganz bestimmte wertgebende Inhaltsstoffe wie CLA oder die Abwesenheit bestimmter wertmindernden Inhaltsstoffen (zB Arzneimittelrückstände) – anstreben.

Prozessqualität von Bio-Lammfleisch

Die wirkliche Stärke von Bio-Lammfleisch ist die Prozessqualität. Kunden erwarten tiergerechte Haltung, Umwelt- und Naturschutz, regionale Produktion, Landschaftsbelebung und -erhaltung sowie die Pflege agrikulturhistorischer Traditionen beim Kauf von Bio-Lammfleisch. Im Vergleich zu Geflügel- oder Schweinefleisch hat aber auch das konventionell produzierte Lammfleisch ein vergleichbares Image bei den Kunden. Dies – und die Abwechslung zu den herkömmlichen Fleischarten – ist sicher ein wichtiger Faktor für die gegenwärtig gute Nachfrage nach Lammfleisch in Österreich, egal ob biologisch oder konventionell produziert. So ist die Preisdifferenzierung nur schwierig durchsetzbar.

Beim gleichen Standort unterscheiden sich die Bio- und konventionelle Lammfleischproduktion nur sehr gering. Die Bio-Richtlinien für die Schafhaltung sind sehr unpräzise und wenig für eine Differenzierung geeignet. Entscheidender Unterschied ist die Fütterung, die aber die unterschiedlichen Schlachtleistungen verursacht, zum Nachteil für die biologische Produktion. Die Intensivmast sollte aber nicht die Lösung sein.

Die biologische Produktion kann aber bestimmte Prozessqualitäten weiterentwickeln. So ist der Einsatz von Medikamenten nach EU-Richtlinie 2092/91 sehr schwach eingeschränkt. Dieses gilt besonders für Anthelmintika und Vaccine, die ohne große Einschränkungen eingesetzt werden können. Eine vollständig medikamentenfreie Lammfleischproduktion erscheint vielen Tierhaltern nicht möglich. Dieses verlangt aber die Amerikanische Bio-Verordnung (NOP). Lammfleisch-Exportländer wie Neuseeland – mit erheblichen Problemen der Verwurmung – beliefern aber diesen Markt. Sie betreiben Zucht auf Wurmtoleranz, entwickeln wurmreduzierende Weidemanagementmethoden und überprüfen viele natürliche Mittel zur Reduzierung der Wurmbürden.

Die medikamentenfreie Produktion wird von vielen Konsumenten vom Bio-Landbau erwartet. Diese Erwartungen zu erfüllen und dann aktiv zu bewerben ist eine Möglichkeit, die Prozessqualität zu steigern und gleichzeitig die konventionelle Produktion zu fordern.

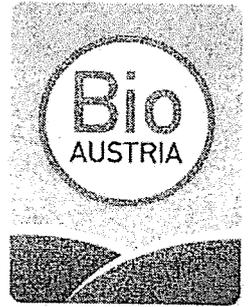
Psychologische Qualität

Die meisten Menschen leben in Städten, haben keine Erfahrung mit der Lebensmittelproduktion und wollen diese auch gar nicht kennen. Wichtige Faktoren für das Essen sind der Preis, die Verfügbarkeit und die Qualität. Die Qualität ist aber weit definierbar (siehe oben). Das professionelle Marketing setzt vermehrt auf die Psychologie. Menschen wollen sich beim Kaufen und Konsumieren wohlfühlen. Sie wollen ein gutes Gewissen beim Genuss haben. Das Essen kaufen und das Essen genießen soll spannend und erzählbar sein. Bio-Lammfleisch kann dieses liefern. Lämmer sind jedem Österreicher bekannt: nicht nur aus den Kinderbüchern oder dem Fernsehen. Schon als Kind werden mit Lämmern Assoziationen von „Heiler Welt“ vermittelt. Auch die Religion hat das Lamm als Sinnbild für viele gute Attribute. Bio-Lämmerhaltung kann diesen Erwartungen entsprechen. Die Vermarktung kann mit Aktionen auf die besondere Qualität der biologischen Produktion hinweisen und dabei vor allem die Prozessqualitäten hervorheben. Diese müssen jedoch wirklich vorhanden sein und für den Kunden überprüfbar sein (optional). Solidarität mit der Bio-Bewegung muss „in“ sein. Jeder Bio-Bauer ist gefordert, das Image zu fördern. Ein „schwarzes Schaf“ kann vieles ruinieren.

Zusammenfassung

Schafhaltung wird von der Gesellschaft generell als extensiv und umweltfreundlich angesehen. Lammfleisch generell gilt als natürlich produziert. Bio-Lammfleisch hat deswegen das Problem der qualitativen Abgrenzung von der konventionellen Lammfleischproduktion – sowohl aus dem In- als auch dem Ausland stammend. Innovative Zucht- und Handlungsstrategien können die Produktqualität verbessern. Wichtig sind aber auch die Verbesserung der Prozessqualitäten, insbesondere des Medikamenteneinsatzes und des Tierschutzes. Professionelles Marketing kann die Qualitäten der Bio-Produktion hervorheben, dass die Kunden das Gefühl von preis-werten Produkten haben.

170



Rechenauer

Tagungsband

BIO AUSTRIA Bauerntage 2007

22. – 24. Jänner 2007

im Bildungshaus Schloss Puchberg, Wels

Unterstützt von:



Die Österreichische
Hagelversicherung



oekostrom
Alltagsenergie



Förderung aus Mitteln der EU (EAGFL
des Bundes und der Bundesländer