

Die Produktqualität des Sattelschweins

Dr. Thomas Paulke



Das Sattelschwein ist eine Rasse, die sich auf dem züchterischem Leistungsstand der 60er Jahre befindet. Erst nach dieser Zeit wurde vorwiegend auf den Fleischansatz der Schweine gezüchtet. Ganz verschwiegen werden soll aber nicht, dass es diese Versuche auch einmal beim Sattelschwein gab (siehe ausführliche Historie von H. Boettcher).

Die Haupteigenschaften der Rasse sind ihre Futteranspruchslosigkeit und ihr langsames Wachstum verbunden mit einer stärkeren Fetteinlagerung in allen Teilstücken auch schon bei niedrigen Schlachtgewichten.

Alle aktuellen Rassen werden intensiv auf ihre Futtermittelverwertung, ein schnelles Wachstum, einen hohen Fleischansatz und eine gute Fleischqualität gezüchtet. Die Fleischqualität wird seit Beginn der achtziger Jahre intensiv bearbeitet. Aus diesem Grund sind die Unterschiede zwischen den heutigen Rassen und den alten Kulturrassen auf den ersten Eindruck nicht für jeden gleich erkennbar!

Einen wesentlichen Einfluss auf die Qualität des Endproduktes hat die Behandlung des Tieres bei der Schlachtung, der Umgang des Handwerkers mit den zur Verfügung stehenden Rohstoffen, die Rohstoffauswahl und der Umgang des Konsumenten mit dem fertigen Endprodukt. Es sind also die Eigenschaften einer Rasse nur zur grob geschätzten Hälfte an der Endproduktqualität beteiligt.

In eigenen Untersuchungen* hat das Sattelschwein seine Vorteile in folgenden Fleischeigenschaften gezeigt:

- sehr geringe Wasserverluste des Fleisches bei Lagerung und nach Zubereitung
- geringere chemische Wassergehalte des Fleisches
- sehr gute sensorische Eigenschaften bzw. bester Genusswert in Zartheit, Saftigkeit und Aroma
- höchste Fettgehalte bezüglich der Fettgehalte im Muskel

Der Vergleich bezieht sich auf gleiche Fütterungs- und Haltungsbedingungen der Schweine. Bei anderen Bedingungen ist eine weitere Verbesserung möglich.

Moderne Rassen haben einen wesentlich höheren Fleischgehalt, der bis zu 10 % höher liegt. Die Teilstückverteilung beim Sattelschwein variiert stark und ist vor allem in den wertbestimmenden Teilstücken wie Nacken, Schulter, Rücken und Schinken wesentlich geringer. Die Kotelettgröße beträgt beim Sattelschwein ca. 35 cm² im Vergleich zur Landrasse mit ca. 45 cm².

Der größte Vorteil der Rasse liegt in der Fettqualität! Vor der „Fleischschweinphase“ wurden Schweine für spezielle Nutzungszwecke gehalten und gefüttert.

Es gab ein:

- leichtes Schwein für den Frischfleisch- bzw. Ladenverkauf,
- schweres Schwein für Schmalz und Speck und
- schweres und älteres Schwein für die Dauerwarenherstellung.

Heute gibt es diese Unterscheidungen nicht mehr. Für dunkleres, festes und ausgereiftes Fleisch werden vor allem selektierte Sauen verwendet und für etwas fettere Fleischwaren wachstuminsivere Kreuzungen mit Duroc. Da sich die Wirtschaftlichkeit der Schweinemast vorwiegend über die Futtermittelverwertungseffektivität dreht, ist der Druck zu einem wachstumsstarken, frühreifen und sehr mageren Schwein nicht aufzuhalten. Die seit 5 Jahren stark steigenden Futterpreise werden diesen Trend noch beschleunigen. Die Ebermast wird den Wert von sehr guten Fettqualitäten höchstwahrscheinlich steigern.

Nicht verschwiegen sein soll der um mindestens 1kg höhere Futteraufwand der Sattelschweine, der durch das langsame Wachstum und das höhere Fettwachstum bedingt ist! Die Haltung im Kleinbestand vereinfacht die Nutzung von rohfaserreichen Futtermitteln und anderen kostengünstigen und selbsterzeugten Futtermitteln. Damit kann man die Schweine gut läufern und erreicht ein nicht so fettreiches Endprodukt. Die Schweine fressen vieles, z. B. Äpfel, Gemüsereste, etwas junges Grünfutter, Heu und Eicheln. Nur Jungschweine sollte man möglichst mit gut verdaulichen Proteinquellen versorgen.



Fettqualität

Die Fettqualität ist beim Schwein fest erblich vorbestimmt und zeichnet sich durch einen hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren aus. Der geringe Anteil an ungesättigten Fettsäuren kann etwas über die Fütterung beeinflusst werden! Die Verteilung der gesättigten Fettsäuren ist ebenfalls in genetisch vorgegebenen

Grenzen über die Fütterung beeinflussbar! Verschiebungen sind in einem Bereich von bis zu 10 % in einzelnen gesättigten Fettsäuren möglich. Beim Mangalitzta, einem Fettschwein wurden höhere Anteile von ungesättigten Fettsäuren als bei konventionellen Rassen nachgewiesen. Zum Sattelschwein existieren leider bisher kaum Untersuchungen.

Das Schwein lagert seine Fettreserven vor allem unter der Haut als sogenanntes subkutanen Fett, zwischen der Muskulatur als sogenanntes intermuskuläres Fett und zwischen den Muskelfasern als intramuskuläres Fett ab. Es bestehen sehr enge Zusammenhänge zwischen den sensorischen Eigenschaften / Genusseigenschaften des Fleisches und der Höhe des intramuskulären Fettgehaltes.

Das Innereienfett des Schweins, als Flomen oder Schmer bekannt, enthält ebenfalls einen hohen Anteil gesättigter Fettsäuren und wenig Wasser. Der Wassergehalt des Schweinefettes kann zwischen 80 – 90 % schwanken.

Flomenfett ist sehr hoch erhitzbar und hat bei niedrigem Wassergehalt eine lange Haltbarkeit.

In der Zeit vor den 60er Jahren hatte das Schweinefett einen wesentlich höheren Stellenwert als heute. Hochwertige pflanzliche Fette waren noch nicht so stark wie heute verfügbar, und es gab nur die Konservierungsmöglichkeit über Pökeln und Räuchern im bäuerlichem Haushalt. Die Fette des Wiederkäuers besitzen wegen ihres talgigen Geschmacks kein so hohes Ansehen in Mitteleuropa.

Deutschland ist das Land in der Welt mit der größten Tradition und Vielfalt in der Herstellung von Wurst- und Dauerwaren. Deren Qualität hängt auch wesentlich von der Qualität des verwendeten Fettes ab. Die meisten Produkte enthalten 10 – 30 % Schweinefett. Fettqualitätseigenschaften werden seit längerem bisher nur in der Schweiz ermittelt und auch bezahlt!

Den gesättigten tierischen Fetten wurden bisher schlechte Einflüsse auf die Gesundheit nachgesagt. So schrieb man ihnen die Schuld an Zivilisationskrankheiten wie der Aterienverkalkung durch zu hohe Cholesterinblutwerte zu. Neuere Untersuchungen widerlegen dies aber! 2011 wurde ein Fettrezeptor auf der Zunge gefunden! Von vielen Sattelschweinzüchtern wird berichtet, dass dieses Fett „süchtig“ macht, was eher scherzhaft gemeint ist, aber vielleicht einen Kern Wahrheit beinhaltet.

Ein Fett von guter Qualität steigert den Genusswert der Produkte und wirkt positiv auf deren Haltbarkeit. Vor allem Rohwurst und Schinkenprodukte sind lebende Produkte, die sich ständig ändern. Eine gute Fleisch- und Fettqualität ist daher entscheidend für deren Eigenschaften! Ein Produkt, das lebt und nicht „todkonserviert“ wurde, ist wahrscheinlich auch das auf längere Sicht gesündere und nachhaltigere.

Ich stelle folgende These auf:

Ein Fett von sehr guter Qualität kann man sparsamer einsetzen und das führt zu einem schnelleren und nachhaltigeren Sättigungsgrad. Das Geschmacksbewußtsein vieler Menschen für gutes Schweinefett ist verlorengegangen, auch weil keine Vergleichsbasis mehr existiert.

Probieren Sie es aus: Wiegen Sie das Pflanzenöl zum Anbraten und tun Sie dies ebenfalls mit einem gutem Stück Schweinespeck.

Zur Fettqualität werden aktuell sehr wenige Untersuchungen durchgeführt. Einerseits ist die wirtschaftliche Bedeutung zur Zeit gering (?) und es besteht eine sehr breite Variationsmöglichkeit, andererseits sind die Analysenmethoden sehr aufwändig.

Das Fleischerhandwerk besitzt historisch gesehen eine sehr gute Kenntnis der notwendigen Eigenschaften des Schweinefetts, um ein sehr schmackhaftes und lange lagerfähiges Produkt ohne die Verwendung von speziellen Maschinen und Zusatzstoffen herzustellen.

Vielleicht kann das Sattelschwein helfen, diese Tradition wiederzubeleben und damit am Leben zu erhalten!



*Die erwähnten Untersuchungen sind zu finden in der Zeitschrift Züchtungskunde 83,(6) S.415-425, 2011, ISSN 0044-5401