

ZURÜCK ZUR NATUR Schweinefütterung gesund und nachhaltig

Sonderdruck aus der
Fachzeitschrift

MEAT IN

Rheinland
2017



Jeder hat schon einmal von ihnen gehört, diesen ominösen Omega-3-Fettsäuren, die Allzweckwaffe für und gegen alles: Gegen Herzinfarkt, Bluthochdruck und Fettleibigkeit, für gesunde Gelenke, gegen Depressionen, gegen Krebs usw. Und tatsächlich stellen sie einen wichtigen Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung dar. Die Multitalente erfüllen eine Reihe von Aufgaben, wie die Regulierung von Entzündungsprozessen, die Bildung von Hormonen und, und, und... Solange der Körper mit genügend Linolsäure (Omega-6-Fettsäure) und Alpha-Linolsäure (Omega-3-Fettsäure) versorgt ist, kann er alle übrigen benötigten Fettsäuren selbst herstellen. Wie beugen wir aber einem Mangel vor?

Genauso wie sich Tante Hilde regelmäßig ihre Fischölkapseln einwirft, versuchen Bauern und Zuchtbetriebe, die Nahrung ihrer Schweine mit Hilfe von Ergänzungsmitteln mit Omega-3-Fettsäuren aufzupimpfen. Aber es geht auch anders, wie ein Blick in die Vergangenheit zeigt. In der heutigen Nahrung kommt Linolsäure mehr als

genug vor. Bei der Alpha-Linolsäure sieht es hingegen ziemlich mager aus, vor allem im Vergleich zu unseren Vorfahren. Als die Menschen noch in Höhlen hausten und Schweine noch Wald und Wiese besiedelten, war das Nahrungsspektrum ein anderes und die Versorgung mit Alpha-Linolsäure ausgewogen. Erst als sich die Lebens- und Ernährungsgewohnheiten veränderten, entstand ein Mangel an Omega-3-Fettsäuren und damit verbundene gesundheitliche Beschwerden. Statt dieser Entwicklung durch künstliche Zusätze entgegenzuwirken, finden immer mehr Betriebe den Weg zurück zur Natur. Gesünder und vor allem natürlicher ist die Beimischung von Leinsamen, Leinöl, Rapsöl oder Sojaöl, die allesamt reich an Omega-3-Fettsäuren sind. Sie sind eine nachhaltige Lösung und liefern die wichtige Alpha-Linolsäure. Am Anfang nimmt es mehr Zeit in Anspruch, bis sich die positiven Effekte bemerkbar machen – aber der Aufbau eines gesunden und leistungsfähigen Schweinebestandes ist ohnehin ein Langzeitprojekt.

Der Sonderfall Olivenöl

Olivenöl ist eines der wenigen Pflanzenöle, das über keine nennenswerten Omega-3-Fettsäuren verfügt. Dennoch stellt es eine sinnvolle Ergänzung für die Ernährung von Mensch und Tier dar. Es setzt sich zu 77 % aus einfach ungesättigten, 9 % mehrfach ungesättigten und nur 14 % gesättigten Fettsäuren zusammen. Daraus ergibt sich ein sogenannter P/S-Quotient (Verhältnis ungesättigter zu gesättigten Fettsäuren), der deutlich über dem empfohlenen Wert von 1,0 liegt. Im Klartext bedeutet das: Weniger Cholesterin im Blut. Zudem enthält Olivenöl eine beachtliche Menge Ölsäure, eine Omega-9-Fettsäure. Diese wird ebenfalls mit einer cholesterinsenkenden Wirkung in Verbindung gebracht. Daneben ist auch Vitamin E in Olivenöl zu finden, das eine ganze Familie von Antioxidantien beschreibt. Diese unterstützen unter anderem die Gesundheit von Haut und Haar, regulieren die Cholesterinwerte und können Diabetes vorbeugen. Olivenöl schmeckt also nicht nur besonders gut, sondern wirkt sich auch positiv auf die Gesundheit aus – egal ob für Mensch oder Schwein.



Beim Duress geht Tierliebe durch den Magen

Ähnlich wie bei unseren Nachbarn in Belgien sorgen sich auch hierzulande die Bauern um die Gesundheit ihrer Tiere. In Kariken bei Heinsberg, quasi in Nachbarschaft zum Oliven-Duroc, wandert ebenfalls mit Omega-3-Fettsäuren angereichertes Futter in die Tröge der Schweine. Hier züchten die Fleischerfamilie Esser und der Landwirt Kurt Heinrichs ein rheinisches Qualitätsschwein. Anstelle von Oliven füttern sie ihr Duress, eine Kreuzung aus Duroc und der alten Landrasse, jedoch mit Leinsamen. Außerdem stehen Erbsen aus der Region, Gerste, Weizen und ein Kräutermix auf dem reichhaltigen Speiseplan. Ein spezielles Mineralmüslli enthält Apfelrester sowie Weizenkleie, liefert Vitamine, Ballaststoffe und stärkt die Knochen. Für die Züchter gilt die Maxime „Wir verfüttern nichts, was wir nicht selbst essen würden“. So landet das Duress-Futter hin und wieder in Form von Brot in den Mägen der menschlichen Stallbesucher. Die tolle Qualität der Tiernahrung geht mit der des Fleisches einher, das von einer ausgeprägten Marmorierung durchzogen ist. Das Fett hat einen hohen Omega-3-Anteil und dadurch einen niedrigeren Schmelzpunkt. Es wird also schneller flüssig, weshalb das Fleisch ohne Zugabe von Öl gebraten werden kann. Beim Verzehr schmilzt das Fett praktisch auf der Zunge. Die Duress-Schweine wachsen langsam heran und bekommen dadurch mehr Zeit, einen tiefen Geschmack zu entwickeln. Stroh dient ihnen nicht nur als Matratze und Wühlbeschäftigung, sondern auch als leckerer Snack für Zwischendurch. Durch den engen Kontakt zwischen Züchter und Tieren sind die Schweine an Menschen gewöhnt. Das hält die Ausschüttung von Stresshormonen gering, was die Fleischqualität positiv beeinflusst.

www.wurst-esser.de

QUALITÄTS FUTTER

für unsere
rheinischen Schweine

besuchen Sie uns im Internet
www.duress-schwein.de

