

Martina Müller, Martin Scheeder, *HAFL und SUISAG*

Was soll diese Sauerei?!

«Dumme Sau» und «Schwein gehabt». Das Schwein ist sprichwörtlich in aller Munde. Der Ruf des Schweinfleischs aber ist unter aller Sau. Wie kommt das, was ist an den vielen Vorwürfen dran und wie nützlich ist das Schwein? Diesen und anderen Fragen wollen wir auf den Grund gehen.

Die meisten, die in den Suisseporcs Information lesen, beschäftigen sich intensiv mit Schweinen – und die Schweine beschäftigen uns. Für viele von uns tragen Schweine zum Lebensunterhalt bei und für den Grossteil der Bevölkerung zu einer genussvollen Ernährung. Zudem steckt in unglaublich vielen Produkten des täglichen Lebens etwas vom Schwein drin. Sein Ruf jedoch ist zwiespältig. Wird es einerseits gerne als rosa Glücksschwein verwendet, so ist sein Image als landwirtschaftliches Nutztier ziemlich versaut.

Ist das gesund?

Zwar ist Schweinefleisch bei uns die am häufigsten konsumierte Fleischsorte, ob es aber das beliebteste Fleisch ist, erscheint unklar. Tatsächlich erachten in einer Image-Studie aus dem Jahr 2018 gerade noch 37% der Befragten Schweinefleisch als gesund – 2012 waren dies immerhin noch 46%. Hingegen werden Rind-, Kalb- und Geflügelfleisch von über 95% der Befragten als gesund erachtet. Da passt es ins Bild, dass der pro-Kopf-Verzehr von Schweinefleisch in der Schweiz seit Jahren leicht aber stetig rückläufig ist.

Da muss was dran sein…

Ist es aber andererseits nicht erstaunlich, dass trotz des überaus schlechten Gesundheitsimages überhaupt noch so viel Schweinefleisch gegessen wird? Offenbar schmeckt es den meisten doch recht gut, ist darüber hinaus günstig, vielseitig und unkompliziert zuzubereiten. Vermutlich würden viele noch mehr davon essen, bloss dürfen sie nicht. Vielleicht hat der Arzt oder die Ehefrau es verboten: Wegen Cholesterin, Gicht oder Rheuma. Andere fürchten gar, sich mit einer schlimmen Krankheit anzustecken, wenn sie Schweinefleisch verzehren oder sie haben Angst zu dick zu werden. Macht Schweinefleisch fett und krank? Ist der Mensch überhaupt ein Fleischfresser? Welche Rolle spielt Fleisch in der menschlichen Ernährung?



Innerer Werth
Ein kluger Mann verehrt das Schwein;
Er denkt an dessen Zweck
Von aussen ist es ja nicht fein.
Doch drinnen sitzt der Speck.
Wilhem Busch

Geplante Themen in der Artikelserie – So eine Sauerei

- Fleisch in der Evolution des Menschen
- Die Wertschätzung des Schweins in verschiedenen Kulturen und Religionen
- Erhöht Schweinefleisch den Cholesterinspiegel und führt so zum Herzinfarkt?
- Wie fett ist und macht Schweinfleisch?
- Verursacht Schweinefleisch Gicht?
- Bekommt man vom Schweinefleisch Krebs?
- Können Parasiten im Schweinefleisch für die Menschen gefährlich werden?
- Was alles im Schwein steckt
- Tierwohl und Ethik in der Schweinehaltung
- Das Schwein in der Sprache und Literatur

Heilig und doch unrein?

Die alten Germanen verehrten den goldenen Eber Gullinborsti. In China symbolisiert ein Schwein Glück, Reichtum und Zufriedenheit. Dagegen gelten im Judentum und im Islam Schweine als unrein und deren Fleisch ist tabu. Warum ist das Schwein in gewissen Kulturen heilig und verehrt, in anderen unrein und verabscheut?

Auf solche und weitere Fragen möchten wir in einer Artikelserie (siehe Kasten) vertiefter eingehen, plausible Antworten anbieten und den Wahrheitsgehalt verbreiteter Annahmen auf den Prüfstand stellen. Uns interessiert zudem: Welche Fragen haben Sie zum Schweinefleisch? Mit welchen Aussagen werden Sie als Schweinehalter/in konfrontiert? Melden Sie sich unter schwein@suisag.ch. Wir werden Ihre Fragen und Hinweise bearbeiten und möglichst in die Artikel einfliessen lassen. ▮

Was ist das für ein Geruch?

Das Aroma ist für die Beliebtheit von Schweinefleisch noch wichtiger als die Zartheit wie australische Untersuchungen zeigen. Aromastoffe können einem Lebensmittel einen speziellen Charakter verleihen oder gar die Akzeptanz erhöhen. Neben den erwünschten Aromastoffen gibt es aber Substanzen, die beim Essen für unangenehme Überraschungen sorgen können. Im Fleisch sind verschiedene sensorische Abweichungen bekannt. Beim Rind etwa ist «Gras-Aroma» bekannt oder beim Schaf das «Böckelen». Beim Schwein wird oft vom «Säuelen» gesprochen. Dieser Begriff ist nicht klar definiert und sicherlich gibt es unterschiedliche Interpretationen. Möglicherweise verwenden gewisse Konsumenten und Konsumentinnen den Ausdruck «säuelen» auch für den Ebergeruch. Dessen Ursachen sind bekannt und bereits recht gut untersucht.

Auch Weibchen stinken

Rückmeldungen (nicht nur) aus der Schweinebranche und persönliche Erfahrungen

haben den Eindruck hinterlassen, dass es auch im Fleisch von weiblichen Tieren und Kastraten Abweichungen gibt und dass Fehlaromen in Schweinefleisch nicht selten vorkommen. Gestützt werden diese Beobachtungen durch eine Image-Studie aus dem Jahr 2018. Darin geben ein Drittel der Befragten, die kein oder nur wenig Schweinefleisch essen, an, dass sie den Geschmack nicht mögen. Die Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL hat ein Projekt lanciert, um den geschmacklichen Abweichungen im Schweinefleisch auf die Spur zu kommen. Die Suisag, in deren Zuchtprogramm die Fleischqualität seit Jahrzehnten berücksichtigt wird, unterstützt dieses Projekt.



Das Aroma von Fleisch ist den Konsumierenden noch wichtiger als Zartheit.

L'arôme de la viande est encore plus important pour les consommateurs que la tendreté. Proviande

Bild / *Photo:* **Proviande**

Kennen Sie das Problem?

Im Rahmen dieses Projektes möchten wir unter anderem auch in Erfahrung bringen, wie verbreitet unerwünschte Aromaabweichungen bei Schweinefleisch sind. Kennen Sie das Phänomen des «Säuelen»? Kommt es manchmal vor, dass ein Stück Schweinefleisch auf ihrem Teller unangenehm riecht oder schmeckt? Wie würden Sie diesen Geruch beschreiben? Haben Sie eine Vermutung, woher dieser stammen könnte? Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie uns Ihre Erfahrungen unter schwein@suisag.ch mitteilen. Besten Dank. ▮

C'est quoi cette porcherie?!

«Caractère de cochon» et «donner de la confiture à un cochon». Le cochon est littéralement sur toutes les lèvres. Mais la réputation du porc est mal-en-point. Pourquoi toutes ces accusations et quelle est l'utilité du cochon? Nous voulons aller au fond de ces questions et d'autres encore.

Pour beaucoup d'entre nous, les porcs contribuent à notre subsistance et, pour la majorité de la population, ils constituent un régime alimentaire savoureux. De plus, on retrouve le porc dans un nombre incroyable de produits de la vie quotidienne. Mais sa réputation est ambivalente.

Est-ce sain?

Bien que la viande de porc soit le type de viande le plus consommé dans notre pays, il n'est pas certain qu'elle soit la plus populaire. En effet, dans une étude sur l'image de 2018, seuls 37% des personnes interrogées considèrent encore la viande de porc comme saine – en 2012, ce chiffre était encore de 46%. En revanche, le bœuf, le veau et la volaille sont considérés comme sains par plus de 95% des personnes interrogées.

Il doit bien y avoir quelque chose…

Mais d'un autre côté, n'est-il pas étonnant que l'on mange encore autant de porc malgré le fait que le porc soit considéré comme extrêmement mauvais pour la santé? Beaucoup en mangeraient probablement encore plus, mais ils n'y sont pas autorisés. Peut-être que le médecin ou leur partenaire l'a interdit :à cause du cholestérol, de la goutte ou des rhumatismes. Le porc fait-il grossir et rend-il malade? L'homme est-il au fait carnivore? Quel rôle la viande joue-t-elle dans l'alimentation humaine?

Sacré et pourtant impur?

Les anciens Germains vénéraient le sanglier doré Gullinborsti. En Chine, le cochon symbolise le bonheur, la richesse et la satisfaction. Dans le judaïsme et l'islam, cependant, les porcs sont considérés comme impurs et leur viande est taboue.

Dans une série d'articles, nous aimerions approfondir ces questions et d'autres encore, proposer des réponses plausibles et mettre à l'épreuve la vérité des hypothèses courantes. Nous sommes également intéressés par ces aspects: Quelles sont vos questions sur la viande de porc? Quelles sont les déclarations auxquelles vous êtes confronté en tant qu'éleveuse/éleveur de porcs?

Veuillez nous contacter à l'adresse suivante: schwein@suisag.ch. Nous traiterons vos questions et commentaires et, si possible, nous les intégrerons dans nos articles. ▮

Quelle est cette odeur?

L'arôme est encore plus important pour la popularité de la viande de porc que la tendreté, comme le montrent des études australiennes. Cependant, en plus des substances aromatiques souhaitées, il existe aussi des substances qui peuvent causer des surprises désagréables lors de la consommation. Chez les bovins, par exemple, l'arôme d'herbe est bien connu tandis qu'on identifie une odeur de mouton dans l'agneau. Pour les porcs, on évoque une odeur de verrat.

Les femelles peuvent également dégager une odeur désagréable

Les réactions (pas seulement) de la branche porcine et les expériences personnelles ont laissé l'impression qu'il y a également des écarts concernant la viande des femelles et celle des castrats et que les mauvais goûts dans la viande de porc ne sont pas rares. Ces observations sont étayées par une étude sur l'image datant de 2018. Dans cette étude, un tiers des personnes interrogées qui ne mangent pas ou peu de viande de porc disent qu'elles n'en aiment pas le goût. La Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HAFL a lancé un projet pour traquer les écarts de goût de la viande de porc. Suisag, dont le programme d'élevage prend en compte la qualité de la viande depuis des décennies, soutient ce projet.

Vous connaissez le problème?

Dans le cadre de ce projet, nous aimerions entre autres savoir dans quelle mesure les écarts de goût indésirables sont fréquents dans la viande de porc. Connaissez-vous le phénomène d'odeur de verrat? Arrive-t-il parfois qu'un morceau de porc ait une odeur ou un goût désagréable dans votre assiette? Comment décririez-vous cette odeur? Avez-vous une idée d'où elle pourrait venir? Nous serions très heureux si vous pouviez nous faire part de vos expériences à l'adresse schwein@suisag.ch. Nous vous en remercions. ▮