

Pressemitteilung

22. November 2022

Spatenstich zum Neubau eines Versuchsschlachthaus am Staatsgut Schwarzenau



Zuchtarbeit für die Schweinehaltung in Bayern: Qualität, die sich messen lässt

Das Versuchsschlachthaus am Staatsgut Schwarzenau ist in die Jahre gekommen, weitere Sanierungen lohnen sich nicht mehr. Jetzt erfolgt ein Ersatzneubau nach modernen Standards. Im September trafen sich Vertreter des Ministeriums, der BaySG, des Staatsguts Schwarzenau, der Planer und Architekten zum Spatenstich. Die Bauarbeiten sollen bis Ende 2023 abgeschlossen sein.

Geschäftsführer Anton Dippold der Bayerischen Staatsgüter sieht in dem Schlachthaus eine entscheidende Investition in die bayerische Schweinezucht und in die Stärkung der Region. Zusammen mit der geplanten neuen Forschungs- und Prüfstation wird hier die Schweinerasse der Zukunft entwickelt. Diese Schweine sollen robust und gesund sein, das eingesetzte Futter effizient verwerten und deren Haltung umweltverträglich sein. Im Interesse des Verbrauchers soll das Endprodukt auch eine hohe Fleischqualität aufweisen und gut schmecken. Die Landwirte sind bestrebt den Tieren bestmögliche Haltungsbedingungen anzubieten. Das gesamte System funktioniert aber nur, wenn die Tierhaltung wirtschaftlich ist und Verbraucherinnen und Verbraucher bereit sind für mehr Tierwohl auch einen höheren Preis an der Ladentheke zu zahlen, so Dippold.

Für die Leistungsprüfung werden Ferkel aus ganz Bayern in Schwarzenau aufgestellt, rund 3.700 waren es im vergangenen Jahr. Jedes einzelne Prüftier liefert wertvolle Daten für den Zuchtwert von Ebern und Sauen. Die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) wertet die gewonnenen Daten in Form der Zuchtwertschätzung

Seite 1 von 2

aus. Der Wunsch des Verbrauchers ist für die Züchtungsforschung wichtig, bestätigt Günter Paul, der die Leistungsprüfung koordiniert. Es geht dabei nicht nur um Tierwohl, sondern insbesondere auch um die Vorlieben der Konsumenten, konkretisiert er. Der Speck dürfe nicht mehr so dick sein wie früher, magere Fleischpartien sind gewünscht. Saftig soll das Fleisch auch sein, daher muss der intramuskuläre Fettgehalt – also das „unsichtbare Fett“ erhöht werden. Im Blick der Forschung stehen darüber hinaus Trends der Zukunft, wie emissionsarme Haltungsbedingungen und klimaangepasste Futtermittel.

Bayern „leistet sich“ eine unabhängige bäuerliche Schweinezucht mit eigenen Zuchtzielen. 50 % der bundesdeutschen Leistungsprüfungen am Schwein finden in Bayern statt, mit Baden-Württemberg zusammen sind es fast 75 %. Die Investition ins Versuchsschlachthaus sowie in die neue Forschungs- und Prüfstation in Schwarzenau nutzt den Schweinehaltern und dem Verbraucher. Das ist gut investiertes Geld, stellte Dippold abschließend fest.