

Grub, Schwarzenau, 10.06.2014

Wie schmeckt Eberfleisch?

Ergebnisse einer Verkostung von Fleischproben aus einem Fütterungsversuch mit Ebern (S 47)

(W. Preißinger, H. Lindermayer)

Einleitung

Ein besonderer Aspekt bei der Mast von Jungebern ist der typische und unerwünschte Geschlechtsgeruch im Schlachtkörper. Verursacht wird dieser durch zahlreiche Substanzen, vor allem aber durch das Sexualhormon Androstenon (urinartiger, moschusartiger Geruch) sowie durch Skatol (fäkalähnlicher Geruch), das beim Abbau der Aminosäure Tryptophan im Dickdarm entsteht.

Fleischkonsumenten können sehr empfindlich reagieren, wenn ihnen Eberfleisch angeboten wird. Wie sensibel Verbraucher gegenüber Eberfleisch sein können, sollte eine Eberfleischverkostung, an der sich zahlreiche Beschäftigte des Lehr-, Versuchs- und Fachzentrums für Schweinehaltung Schwarzenau beteiligten, zeigen.

Durchführung

Nach einem Fütterungsversuch mit Jungebern, Kastraten und weiblichen Tieren wurde am 1. Schlachtermin nach der Riechprobe (human nose score, Abb. 1) ein Teilstück aus dem Bauch eines geruchsauffälligen Ebers sowie eines Kastraten entnommen und bis zur Verkostung tiefgefroren. Der Schlachtkörper des Ebers konnte vermarktet werden. Als Kontrollprobe diente ein Bauchfleischstück eines nicht im Versuch stehenden weiblichen Tieres.



Abb. 1: Riechprobe (human nose score) am Schlachtband

Zur Verkostung wurden die drei Fleischproben (Eber, Kastrat, weibliches Tier) ohne Gewürz mit einem Plattenkontaktgrill außerhalb des Testraumes (Abb. 2) erhitzt.



Abb. 2: Testraum

Die Fleischproben wurden nach folgender Reihenfolge serviert: Weibliches Tier vor Kastrat vor Eber. Die Reihenfolge war den Probanden nicht bekannt. Die Probanden wurden gebeten, ihr Geschlecht und Alter anzugeben. An der Verkostung nahmen 10 Damen und 18 Herren im Alter zwischen 14 und 62 Jahren teil.

Die Beurteilung der Fleischproben erfolgte nach folgendem Schema:

Tabelle 1: Bewertungsschema (RISTIC, 1983 ergänzt um Geruch)

Punkte	Geruch	Aroma/Geschmack	Saftigkeit	Zartheit	Gesamteindruck
6	sehr angenehm	ausgezeichnet	sehr saftig	sehr zart	ausgezeichnet
5	angenehm	sehr gut	saftig	Zart	sehr gut
4	etwas angenehm	gut	etwas saftig	etwas zart	gut
3	etwas übel	befriedigend	etwas trocken	etwas zäh	befriedigend
2	übel	ausreichend	trocken	Zäh	ausreichend
1	sehr übel	wenig ausreichend	sehr trocken	sehr zäh	unbefriedigend



Abb. 3: Damen und Herren bei der Beurteilung der Fleischproben

Darüber hinaus sollten die Probanden noch angeben, in welcher Reihenfolge sie welches Fleisch beim Einkauf bevorzugen würden.

Ergebnisse

Beim Geruch wurden die Fleischproben stets in der Reihenfolge weibliches Tier vor Kastrat vor Eber bewertet. Im Mittel wurde das Eberfleisch mit 2,8 (etwas übel), das Kastratenfleisch mit 4,0 (etwas angenehm) und das Fleisch vom weiblichen Tier mit 4,8 (angenehm) bewertet. Mit 2,9 und 2,7 lag beim Eberfleisch die Bewertung von Damen und Herren nicht weit auseinander. Beim Kastratenfleisch wurde beim Geruch das volle Spektrum von „sehr angenehm“ bis „sehr übel“ ausgeschöpft. Auch beim Eberfleisch lagen die Meinungen zwischen „angenehm“ und „sehr übel“ sehr weit auseinander.

Bemerkenswert ist, dass Männer das Merkmal Geruch bei allen Fleischproben schlechter bewerteten. Am deutlichsten war der Unterschied beim Fleisch vom Kastraten mit 0,8 Punkten, am geringsten beim Eberfleisch mit 0,2 Punkten.

Ein ähnliches Bild zeigte sich auch beim Geschmack und Aroma. Auch hier wurden die Fleischproben stets in der Reihenfolge weibliches Tier vor Kastrat vor Eber bewertet. Im Mittel wurde das Eberfleisch mit 3,1 (befriedigend), das Kastratenfleisch mit 3,8 (gut) und das Fleisch vom weiblichen Tier mit 4,4 (gut) bewertet. Damen und jüngere Probanden bewerteten diesen Parameter beim Eberfleisch etwas schlechter als Herren und ältere Probanden.

Beim Parameter Saftigkeit gab das Eberfleisch die „rote Laterne“ ab. Im Mittel landete es auf Platz 2 nach dem Kastratenfleisch und vor dem Fleisch des weiblichen Tieres. Von allen Teilnehmern wurde das Eberfleisch mit 3,8 (etwas saftig), das Kastratenfleisch mit 4,5 (saftig) und das Fleisch vom weiblichen Tier mit 3,7 (etwas saftig) bewertet.

Bei der Zartheit lag das Eberfleisch bei älteren Probanden sogar in der Präferenz ganz vorn. Im Mittel aller Teilnehmer landete es mit 3,9 (etwas zart) auf Platz 2 nach dem Fleisch des Kastraten mit 4,1 (etwas zart) und vor dem des weiblichen Tieres mit 3,4 (etwas zäh).

Bei der Bewertung des Gesamteindrucks schlägt natürlich auch die Bewertung des Geruchs durch. Hier landeten die Eberfleischproben bei allen Probandengruppen auf den 3. Platz. Im Mittel wurde das Eberfleisch mit 3,1 (befriedigend), das Kastratenfleisch mit 4,0 (gut) und das Fleisch vom weiblichen Tier mit 4,3 (gut) bewertet. Damen und jüngere Probanden bewerteten diesen Parameter beim Eberfleisch schlechter als Herren und ältere Probanden.

Kaufentscheidung

Die teilnehmenden Damen bevorzugten zu 60 % das Fleisch des Kastraten und zu 40 % das des weiblichen Tieres. Bei den männlichen Probanden war es umgekehrt. 61 % bevorzugten das Fleisch des weiblichen Tieres und nur 28 % das des Kastraten. Immerhin 11 % der Männer votierten für das Eberfleisch!

Beim Einkaufen hätten 54 % der Teilnehmer das Fleisch des weiblichen Tieres und 39 % das „Kastratenfleisch“ genommen. Immerhin 7 % - ausschließlich Männer über 40 Jahre - hätten zum Eberfleisch gegriffen.

Knapp 18 % der Probanden (4 Männer und eine Frau) reichten das Eberfleisch immerhin noch auf Platz 2 ein, davon in 80 % der Fälle vor dem Kastratenfleisch!

Tabelle 2: Bewertung des der Fleischproben

Probanden	Alle	Damen	Herren	Alter bis 39 Jahre	Alter ab 40 Jahre
Anzahl	28	10	18	10	18
Geruch					
1. weibl. Tier <i>von bis</i>	4,8 3-6	5,1 5-6	4,6 3-5	4,9 4-6	4,7 3-5
2. Kastrat <i>von bis</i>	4,0 1-6	4,5 4-5	3,7 1-6	4,3 2-5	3,8 1-6
3. Eber <i>von bis</i>	2,8 1-5	2,9 2-4	2,7 1-5	2,8 1-4	2,7 1-5
Rangierung	1, 2, 3	1, 2, 3	1, 2, 3	1, 2, 3	1, 2, 3
Aroma/Geschmacks					
1. Sau <i>von bis</i>	4,4 3-6	4,1 4-5	4,6 3-6	4,5 4-6	4,4 3-6
2. Kastrat <i>von bis</i>	3,8 1-6	3,9 2-6	3,8 1-6	4,3 2-6	3,6 1-6
3. Eber <i>von bis</i>	3,1 1-6	2,7 2-4	3,3 1-6	2,8 1-6	3,3 1-5
Rangierung	1, 2, 3	1,2,3	1, 2, 3	1, 2, 3	1, 2, 3
Saftigkeit					
1. Sau <i>von bis</i>	3,7 1-5	3,4 2-5	3,8 2-5	3,6 3-5	3,7 2-5
2. Kastrat <i>von bis</i>	4,5 2-6	4,7 4-6	4,3 2-6	4,7 4-6	4,3 2-6
3. Eber <i>von bis</i>	3,8 1-5	3,4 2-5	4,0 1-5	3,6 2-5	3,9 1-5
Rangierung	2, 3, 1	2, (1, 3)	2, 3, 1	2, (3, 1)	2, 3, 1
Zartheit					
1. Sau <i>von bis</i>	3,4 1-5	3,0 1-5	3,6 2-5	3,4 2-5	3,3 1-5
2. Kastrat <i>von bis</i>	4,1 2-6	4,2 3-6	4,1 2-6	4,6 4-6	3,9 2-6
3. Eber <i>von bis</i>	3,9 1-6	3,5 1-5	4,1 1-6	3,5 1-6	4,1 1-6
Rangierung	2, 3, 1	2, 3, 1	(2, 3), 1	2, 3, 1	3, 2, 1
Gesamteindruck					
1. Sau <i>von bis</i>	4,3 3-6	4,1 3-6	4,4 3-6	4,4 4-6	4,2 3-6
2. Kastrat <i>von bis</i>	4,0 1-6	4,1 2-6	3,9 1-6	4,6 3-6	3,6 1-6
3. Eber <i>von bis</i>	3,1 1-6	2,8 2-4	3,3 1-6	2,9 1-4	3,3 1-6
Rangierung	1, 2, 3	(1, 2), 3	1, 2, 3	2, 1, 3	1, 2, 3

Zusammenfassung

Mit Ausnahme der Parameter Saftigkeit und Zartheit lag im Mittel aller Probanden die Fleischprobe des weiblichen Tieres vorn. Auf den Plätzen zwei und drei folgte das Fleisch des Kastraten und das des Ebers. Bei der Zartheit und Saftigkeit punktete der Kastrat. Eberfleisch wurde bei den Kriterien Geruch, Geschmack/Aroma und beim Gesamteindruck „abgestraft“. Punkten konnte es bei den Kriterien Saftigkeit und Zartheit. Alle teilnehmenden Damen und auch die meisten Herren würden das getestete Eberfleisch an der Ladentheke liegen lassen.