

Konzept zur Erzeugung und Verarbeitung von qualitativ hochwertigem Schaffleisch zu ökologischen und regionalen Spezialitäten, am Beispiel einer Schafherde von 30 Muttertieren in Nordhessen

Bachelorarbeit im FG Agrartechnik

1. Prüfer: Dr. Johannes Kahl
2. Prüfer: Prof. Dr. O. Hensel

Vorgelegt von: Julia Vogel

Witzenhausen, Juni 2014

Zusammenfassung

Die zentrale Fragestellung der Arbeit war, wie ökologische Schafhaltungsbetriebe qualitativ hochwertige, ökologische und regionale Fleischspezialitäten aus Schafen erzeugen können. Die Fragestellung sollte anhand eines Beispielbetriebes von 30 Mutterschafen in der Region Nordhessen beantwortet werden. Als nordhessische Spezialitäten wurden die Ahle Wurst, eine Rohwurst und die Nordhessische Bartwurst recherchiert. Im Folgenden wurde die Fleischqualität definiert und Parameter gewählt, anhand derer die Fleischqualität im Hinblick auf die Wurstherstellung gemessen werden kann. Diese waren der pH-Wert, Wasserbindevermögen bzw. Wasserabgabebereitschaft, Fleischfarbe, BEFFE-Gehalt, Fettqualität und Aroma. Ebenso wurden die tierspezifischen und produktionstechnischen Einflussfaktoren recherchiert. Hier wurde festgestellt, dass mittels einer reinen Weidehaltung keine Qualitätsfleisch erzeugt werden kann, sich jedoch ein hoher Raufutteranteil in der Ration positiv auf die Fleischqualität auswirkt. Im Hinblick auf die ökologische Verarbeitung des Schaffleischs zur Ahlen Wurst und Nordhessischen Bratwurst, wurden Rezepte von Martin Theisinger, einem Öko-Metzger, verschriftlicht. Außerdem wurde die Möglichkeit des Subunternehmervertrags erläutert, der es ermöglicht mit einem konventionellen Metzger ein ökologisches Fleischprodukt zu

produzieren. Probleme gab es, durch den Mangel an Literatur bezüglich der ökologischen Wurstrezepturen. Konkrete Rezepte, speziell zur Verwurstung von Schafen, konnten nicht gefunden werden. Zusätzlich beziehen sich die recherchierten Untersuchungen im Bereich der Erzeugung vor allem auf Lammfleisch und nicht auf Fleisch von Altschafen. Jedoch stellte Martin Theisinger seine Rezepte zur Verfügung und bereicherte hierdurch die Ergebnisse der Arbeit.