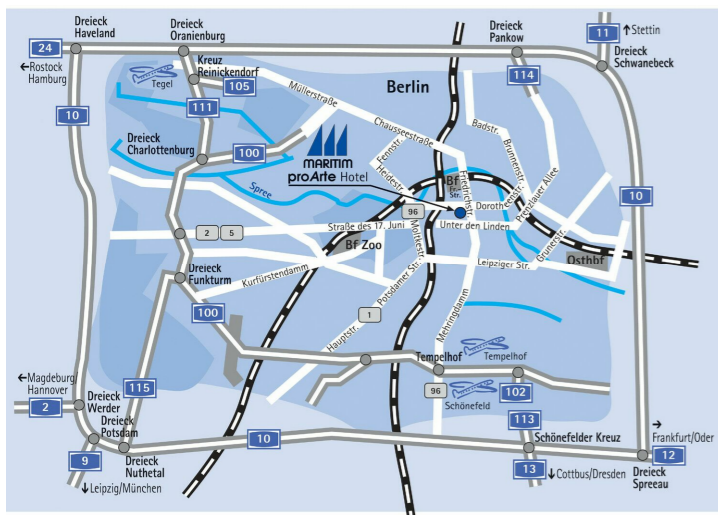


## Anreise

**Maritim proArte Hotel Berlin**  
Friedrichstraße 151 | 10117 Berlin  
Telefon: +49(0)30 20335  
Fax: +49(0)30 20334092  
E-Mail: info.bpa@maritim.de



### So kommen Sie zu uns

#### Mit dem Auto:

A10 bis Dreieck Nuthetal, A115 bis Dreieck Funkturm, Abfahrt Zentrum, dann Bismarckstraße, Straße des 17. Juni, Unter den Linden, Friedrichstraße (Einfahrt Dorotheenstraße)

#### Mit der Bahn:

**vom Hauptbahnhof** mit der S-Bahn eine Station bis Bahnhof Friedrichstraße, 2 Minuten Fußweg bis zum Hotel (Richtung Unter den Linden)

**vom Bahnhof Zoo** ca. 10 Minuten Fahrzeit mit der S-Bahn bis Bahnhof Friedrichstraße, Bahnhof Friedrichstraße 2 Minuten Fußweg bis zum Hotel (Richtung Unter den Linden)

#### Mit dem Flugzeug:

**Flughafen Tegel:** Bus TXL bis Friedrichstraße/Ecke Unter den Linden (Fahrzeit 20–30 Minuten)

**Flughafen Schönefeld:** S-Bahn S9 bis S-Bahnhof Friedrichstraße (ca. 45 Minuten Fahrzeit) oder RE Flughafen Express

## Kontakt

### Anmeldung

E-Mail: ktm-team1@ble.de  
Fax: +49(0)228 6845-3030

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)  
Ref. 122 – Konferenz- und Tagungsmanagement  
KTM-Team 1  
Deichmanns Aue 29 | 53179 Bonn  
Janine Horn  
Tel.: +49(0)228 6845-3998

### Für Fragen

 Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz  
Dr. Katharina Kluge  
Tel.: +49(0)228 99529-4354  
E-Mail: katharina.kluge@bmelv.bund.de



QS Qualität und Sicherheit GmbH  
Dr. Sabine Gerlach  
Tel.: +49(0)228 35068-271  
E-Mail: sabine.gerlach@q-s.de

### Herausgeber

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)  
Wilhelmstraße 54 | 10117 Berlin

### Stand

Oktober 2010

### Druck

BMELV

### Text

BMELV, Referat 331  
QS Qualität und Sicherheit GmbH

### Layout und Satz

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Ref. 122

### Foto/Bildnachweis

fotolia  
Anfahrtskizze: Maritim proArte Hotel Berlin

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter:

[www.bmelv.de](http://www.bmelv.de)  
[www.q-s.de](http://www.q-s.de)



Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

# Verzicht auf Ferkelkastration

Stand und Perspektiven



Expertenworkshop  
Maritim proArte Hotel  
Berlin  
11. November 2010

## Verzicht auf Ferkelkastration Stand und Perspektiven

Wie ist ein Verzicht auf die Ferkelkastration möglich? Welche Alternativen gibt es und was ist der Stand in den Forschungsprojekten rund um dieses Thema? Diese Fragen sind Gegenstand dieses Expertenworkshops.

Auf die Kastration männlicher Ferkel grundsätzlich zu verzichten, ist Konsens in Land- und Ernährungswirtschaft sowie beim Lebensmitteleinzelhandel. Um dieses Ziel zu erreichen, müssen die Alternativverfahren in der Praxis umgesetzt werden können. Vor allem die Jungebermast steht im Mittelpunkt aktueller Forschungsvorhaben.

Verschiedene Themenblöcke ermöglichen ein umfassendes Bild davon, wie weit die Forschung bereits gediehen ist. So werden die Geruchssensorik und die Detektion von Gerüchen sowie das Verbraucherverhalten beleuchtet. Haltung, Management, Fütterung und Züchtung speziell bei der Jungebermast bilden einen weiteren Themenblock. Ergebnisse aus Schlachtung und Verarbeitung sollen ebenso vertieft werden wie die Betäubung von Ferkeln als Zwischenschritt und die Immunokastration.

Der Expertenworkshop gibt einen Überblick über die bisherigen Forschungsergebnisse. Information und Meinungsaustausch zwischen Wirtschaft, Wissenschaft, Tierärzten, Politik und Vertretern aus Tierschutz und Verbraucherschutz dienen dazu, Handlungsoptionen aufzuzeigen.

11. November 2010

### Expertenworkshop Verzicht auf Ferkelkastration Stand und Perspektiven

- Moderation**  
**Dr. Karl-Heinz Tölle**  
Chefredakteur Landwirtschaftliches  
Wochenblatt Westfalen-Lippe
- 10:00 Uhr **Begrüßung**  
**Bernhard Kühnle**  
Bundesministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Verbraucherschutz  
**Dr. Hermann-Josef Nienhoff**  
QS Qualität und Sicherheit GmbH
- Statements: Ausstieg aus der Kastration –  
Hintergründe, Initiativen, Alternativen**
- Dr. Katharina Kluge**  
Bundesministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Verbraucherschutz  
**Dr. Helmut Born**  
Deutscher Bauernverband e.V.  
**Dr. Heike Harstick**  
Verband der Fleischwirtschaft e.V.  
**Dr. Brigitte Rusche**  
Deutscher Tierschutzbund e.V.  
**Paul Daum**  
Kaisers Tengelmann AG  
**Valerie Holsboer**  
Bundesverband der Systemgastronomie e.V.
- Alternativen zur Ferkelkastration –  
Welche Wege beschreitet Europa?**
- Dr. John-Erik Haugen**  
Norwegian Institute of Food, Fisheries and  
Aquaculture Research, Norwegen

### Geruchssensorik/Verbraucherverhalten

Detektion am Schlachtband –  
Wie weit ist die „elektronische Nase“?

**Dr. Mark Bücking**  
Fraunhofer Institut

Sensorik – Wie reagieren Verbraucher?

**Dr. Daniel Mörlein**  
Georg-August-Universität Göttingen

12:00 Uhr **Mittagspause**

13:00 Uhr **Haltung, Management, Fütterung,  
Züchtung**

Jungebermast – Welche Erfahrungen  
macht die Landwirtschaft?

**Georg Freisfeld**  
Erzeugerring Westfalen

Mastverfahren – Welche Lösungen  
kennt die Wissenschaft?

**Dr. Lars Schrader**  
Friedrich-Loeffler-Institut

Geruchsabweichung –  
Was kann die Fütterung erreichen?

**Prof. Dr. Josef Kamphues**  
**Dr. Saara Betscher**  
Tierärztliche Hochschule Hannover

Eber ohne Ebergeruch – Wie weit ist die Züchtung?

**Dr. Ernst Tholen**  
Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

**Ergebnisse aus Schlachtung und  
Verarbeitung**

Schlachtkörper – Wie sind Jungeber zu bewerten?

**Dr. Aneka Bauer**  
Max Rubner-Institut

Verarbeitung von Eberfleisch –  
Was eignet sich für Wurst und Schinken?

**Prof. Dr. Achim Stiebing**  
Hochschule Ostwestfalen-Lippe

### Alternativen zur betäubungslosen Ferkelkastration

Immunokastration – Welche Erfahrungen  
sammelt die Praxis?

**Prof. Dr. Eberhard von Borell**  
Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg

Ferkelbetäubung – Welche Erkenntnisse  
haben die Tierärzte?

**Prof. Dr. Karl-Heinz Waldmann**  
Tierärztliche Hochschule Hannover

15:00 Uhr **Kaffeepause**

16:00 Uhr **Expertendiskussion – Wie geht es weiter?**

**Gé Backus**  
Universität Wageningen, Niederlande

**Bernhard Kühnle**  
Bundesministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Verbraucherschutz

**Helmut Ehlen**  
Zentralverband der Deutschen  
Schweineproduktion e.V.

**Dr. Heinz Schweer**  
Vion GmbH

**Dr. Wilhelm Jaeger**  
Tönnies Fleisch GmbH & Co. KG

**Wolfgang Apel**  
Deutscher Tierschutzbund e.V.

**Paul Daum**  
Kaisers Tengelmann AG

**Jutta Jaksche**  
Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.

17:00 Uhr **Zusammenfassung**

**Heinrich Dierkes**  
Interessengemeinschaft der Schweinehalter  
Deutschlands e.V.