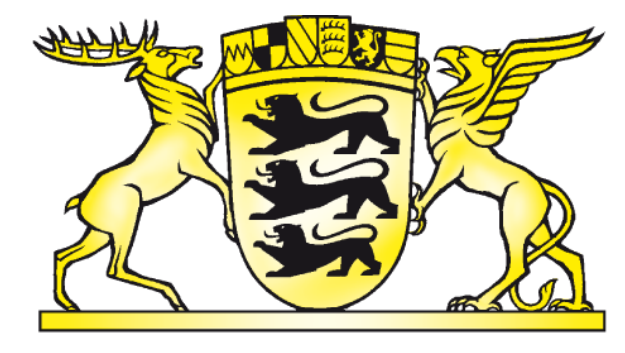




# MEGA

## Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie



Baden-Württemberg  
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM  
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

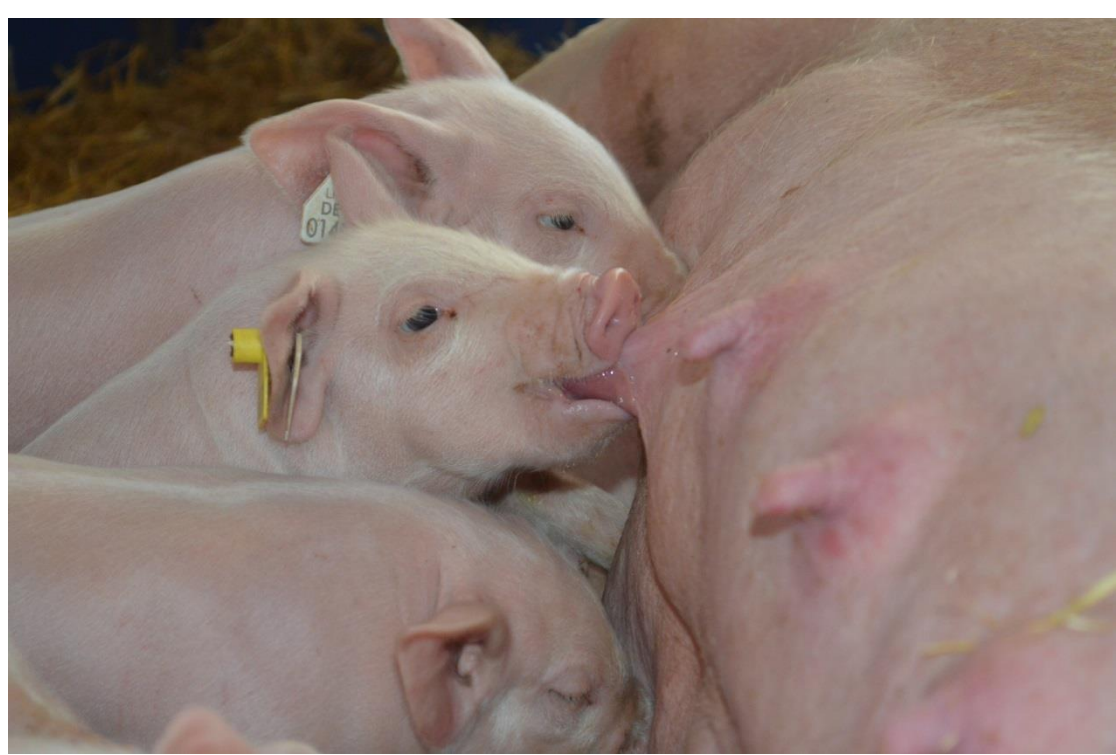


Metzgereien und  
Spitzengastronomie aus  
Baden-Württemberg

## Operationelle Gruppe: Schwein4Ba-Wü

Lead-Partner: MEGA Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie eG

# Schweinefleisch – regional und Premium für Metzgereien, die Spitzengastronomie sowie die Gemeinschaftsverpflegung



Ein **E**uropäisches **I**nnovations-**P**rojekt für die **S**chweinefleisch-Wertschöpfungskette.

### Das Projektziel:

Etablierung einer Schweinefleisch-Wertschöpfungskette im Premiumsegment, um die Nachfrage nach regional erzeugtem Schweinefleisch mit höchsten Genuss- und Qualitätseigenschaften zu bedienen.

### Der Ansatz:

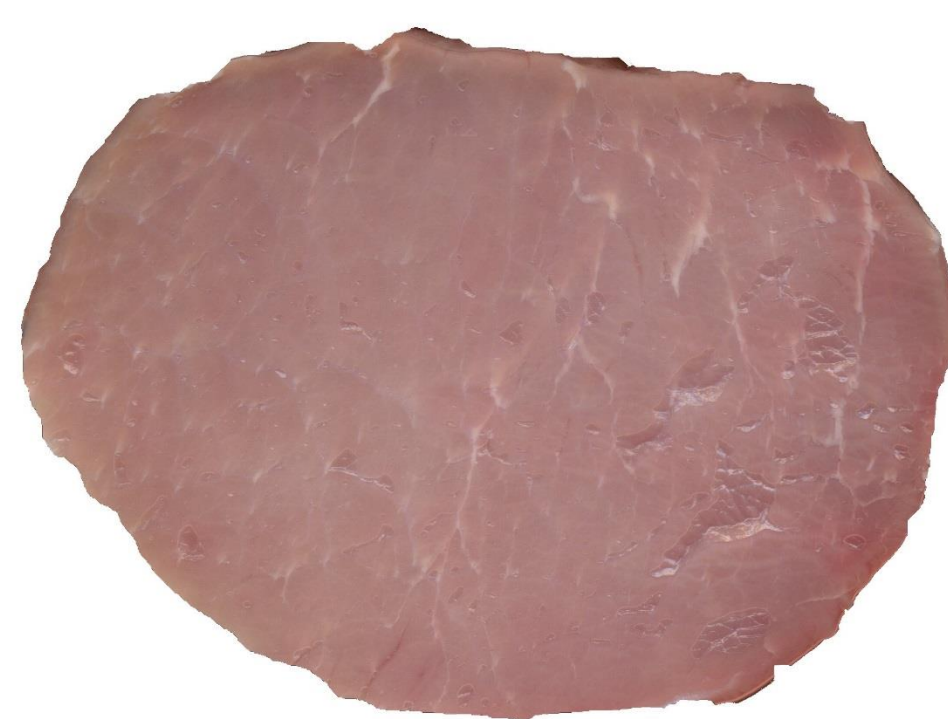
Einsatz von Robustrasse-Ebern mit höchsten genetischen Fleischqualitätsmerkmalen, um Schweinefleisch der Premiumstufe nachhaltig und wettbewerbsfähig auf landwirtschaftlichen Betrieben in Baden-Württemberg zu produzieren und bei Metzgereien sowie Gastronomen anzubieten.

### Fokus: Fleischqualität

Iberico Eber

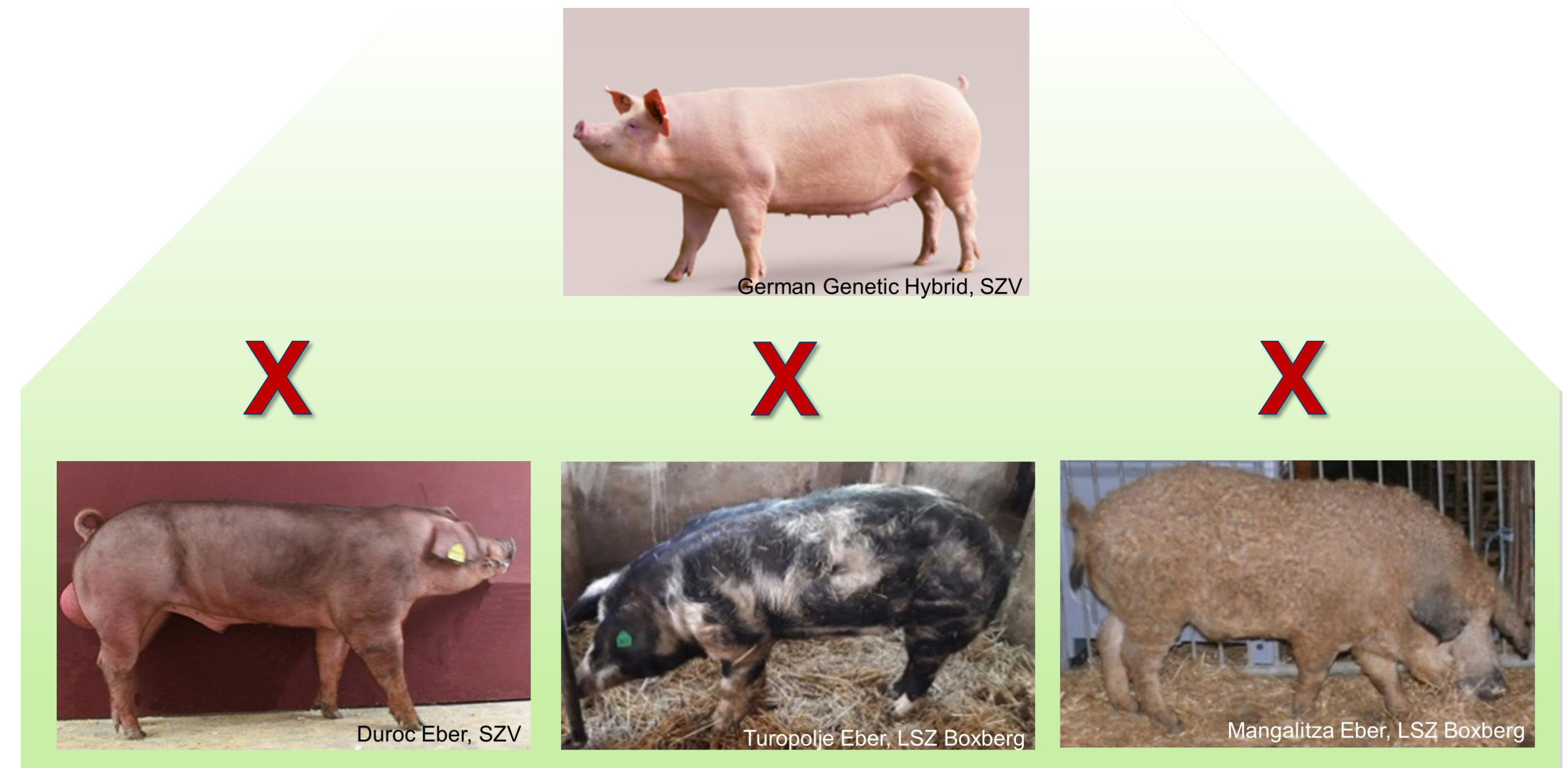
Duroc Eber

Pietrain Eber



**Marmorierung bei Schweinerücken:** Ermittlung des Einflusses von unterschiedlicher Eber-Genetik auf die Schweinefleischqualität sowie auf die physikalischen, chemischen und sensorischen Eigenschaften.

### Test verschiedener Rassekreuzungen



**Anpaarung verschiedener alternativer Rassen:** Alternative Vaterlinie gepaart an die Standard-Mutterlinie (Hybrid-Sau) auf Ferkelerzeugerbetrieben in Baden-Württemberg.

### Die Arbeitsfelder:

- Zucht- und Fütterungsstrategien für die Ermittlung der Premiumgenetik, sowie deren Bereitstellung für die Praxis
- Standardisierte Ermittlung von Premium-Fleischqualität
- Produktentwicklung und Inwertsetzung des gesamten Schlachtkörpers
- Marketing und Imageverbesserung von Schweinefleisch
- Datenmanagement und Qualitätssicherung für eine transparente Produktion
- Ökonomische Betrachtung des Gesamtverfahrens

**Akteure:** MEGA e.G.; MEGA Fleisch GmbH; LSZ Boxberg; Schweinezuchtverband Baden-Württemberg e.V.; UEG Hohenlohe; Stodal Schweinemast KG; Lohfeldmast KG; Betrieb Haag; Betrieb Stier GbR; StaufenFleisch MetzgerSchlachthof GmbH; Universität Hohenheim: FG Lebensmittelphysik und Fleischwissenschaft; Metzgerei Zänglein; Feinkost Keller GmbH; Rebers Pflug; Finkbeiner Kantinen; Hotel Gasthof Herrmann; Europa-Park Parkgastronomie

**Kontakt:** Projektkoordination: Felix Schrade, E-Mail: f.schrade@mega-fleisch.de, Tel.: 0711 / 1684 - 2968