

Schonender und schneller

Mit der dänischen Kombi-Kastrationszange soll die Kastration für Ferkel schonender vonstatten gehen. Davon sind der württemberger Ferkelerzeuger Ernst Buck und die Fachleute des TGD Bayern überzeugt.

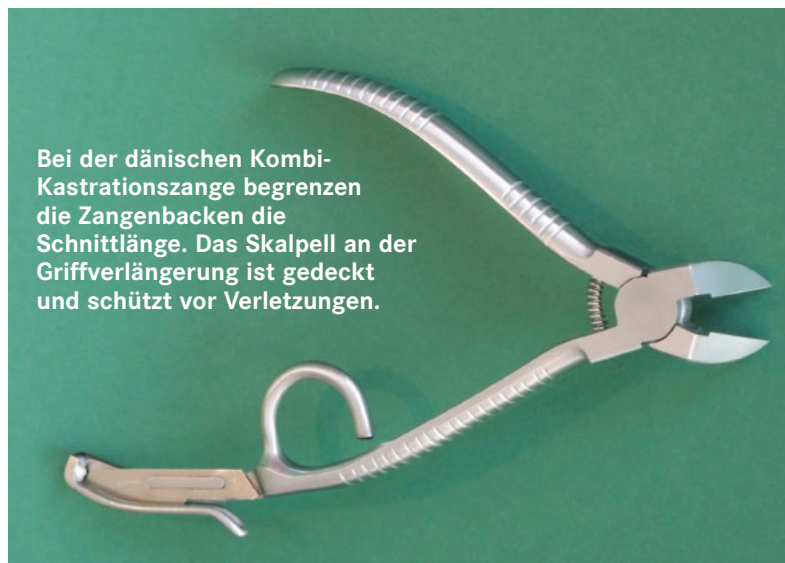
Ernst Buck hält in seinem Betrieb in Baden-Württemberg 200 Muttersauen und kastriert die Ferkel seit Langem mit der von dänischen Ferkelerzeugern entwickelten Kombinationszange. Er führt diese schonende Methode sehr versiert durch. Buck ist bereit, die Methode auf seinem Betrieb aber auch an anderenorts vorzustellen. Die Methode kann eine Person ausführen. Der Schweinegesundheitsdienst Bayern befürwortet sie als derzeit schonendste Methode der Ferkelkastration und empfiehlt folgendes Vorgehen.

Die Kombi-Kastrationszange der Firma Kruuse, Langeskrov Dänemark, wird in Deutschland u. a. durch die Firma Farmshop, Herbertingen (Zange Art.-Nr. 54238-00-00, Ersatzklinge Art.-Nr. 54237-00-00) vertrieben. Ein Austausch der Klinsen ist möglich. Die Hautschnitte werden mit der Zange wie bisher üblich gesetzt und die Hoden mit dem gedeckten Skalpell an Zangen Griff abgesetzt. Ein Verletzungsrisiko wie bei Skalpell ist ausgeschlossen. Die Zange ist für Rechtshänder leichter zu handhaben als für Linkshänder. Daher wäre es wünschenswert, wenn es auch ein Modell für Linkshänder gäbe.

Der beste Kastrationstermin ist der 4. bis 5. Lebenstag der Eberferkel. Zu diesem Zeitpunkt haben die Ferkel die Antikörper aus dem Kolostrum voll aufgenommen. Die Zitzenordnung ist etabliert. Die Rangkämpfe sind abgeschlossen. Die Saugfrequenz hat noch nicht das Maximum erreicht, sodass weniger Saugakte gestört werden als am Ende der ersten Lebenswoche. Die Ferkel haben ca. 400 g zugelegt und sind mit Nährstoffen versorgt. Die Kreislaufumstellung ist bereits fortgeschritten. Die Ferkel sind selbstständiger und die Muttersauen weniger um sie besorgt als unmittelbar nach dem Abferkeln. Die Hodensackhaut ist 0,7 mm dick und der Hoden nur 0,5 x 1 cm klein. Das alles erlaubt ein minimalinvasives Vorgehen.

Mit dem Schmerzmittel gleich Eisen geben

Schmerzmittel sollten wenigstens 15 Minuten vor einem Eingriff verabreicht werden. Noch besser ist es, sie gleich mit einer separaten Eisenbehandlung zu kombinieren. Im Abferkelstall sollten so wenige Personen wie möglich ruhig und zügig arbeiten. Empfehlenswert ist es, nach der Eisen-Schmerz-Behandlung mit der Kastration erst eine Stunde zu warten, damit ein Saugakt dazwischen-



Bei der dänischen Kombi-Kastrationszange begrenzen die Zangenbacken die Schnittlänge. Das Skalpell an der Griffverlängerung ist gedeckt und schützt vor Verletzungen.

liegt. Damit sind eine sichere Wirkung vor dem Eingriff und eine ausreichend lange Nachwirkung gewährleistet. Anlässlich der Eisen-Schmerz-Behandlung wird das Ferkel mit dem Kopf nach oben auf Leistenbrüche und vollständig abgestiegene Hoden untersucht. Verschmutzte Hodensackbereiche werden trocken gereinigt, wenn nötig die Haut des Hodensackes desinfiziert. Die Eberferkel werden gekennzeichnet, um sie leichter wiederzufinden, und sofort zurück in die Bucht gesetzt. Liegen die Hoden noch nicht vor, werden diese Ferkel spätestens am 7. Lebenstag nachuntersucht und bei normalem Befund kastriert. Ferkel mit anormalen Befunden dürfen nur vom Tierarzt kastriert werden.

Eine einmalige Behandlung reicht aus

Für die Eisen- und Schmerzbehandlung werden nur einmal die Eberferkel in die Hand genommen. Dazu müssen auch die Abferkelbuchten nur einmal betreten werden und die Muttersauen werden weniger beunruhigt.

Nach der Pause von mindestens 15 Minuten nach der Schmerz-Eisen-Behandlung werden die Eberferkel wurfweise separiert, nacheinander einzeln kastriert und sofort zurückgesetzt. Der hierfür verwendete Ferkelwagen sollte geschlossene Seitenwände und einen standfesten Ferkelspaltenrost haben, damit der Sichtkontakt zur Muttersau sowie Harn- und Kotverschmutzungen der Ferkel vermieden werden. Spielmaterial zur Ablenkung schadet dabei nicht.

Das Handling der Ferkel erfolgt in Ruhe, möglichst durch Personen, die den Muttersauen vertraut sind. Die

So wird die Kastration durchgeführt

Spannen der Haut: Die Zange wird von Rechtshändern in der rechten Hand gehalten. Der Daumen der linken Hand schiebt den linken Hoden in Richtung des Schenkelspaltes, der Zeigefinger hält dagegen, um die Haut zu spannen (Bild „Die Zange ...“).

Der Hautschnitt: Der Hautschnitt wird so weit wie möglich kopfwärts in Richtung des Schenkelspaltes gelegt. Das fördert einen ungestörten Abfluss von Wundsekret und eine rasche Wundheilung. Die Zange wird zum Schnitt angesetzt. Sobald die Haut durch die Zangenbacken leicht fixiert ist, geben Daumen und Zeigefinger den Hoden frei: durch seine elastische Aufhängung rutscht der Hoden schnell in seine Ausgangsposition zurück. Dadurch entsteht im Hodensack ein Zwischenraum.

Ohne Risiko den Hoden zu verletzen, wird der Hautschnitt ausgeführt. Darüber hinaus verdrängt die stumpfe Zangenbackenspitze den Hoden, sodass ein Anschneiden des Hodens ausgeschlossen ist, auch wenn der Hoden noch gehalten wird. Die Zange garantiert einen schonenden, ziehenden Schnitt, weil die Haut zunächst im inneren Zangenbackenwinkel fixiert wird und der Schnitt sich zur Spitze fortsetzt. Die Schnittdauer ist erheblich schneller als beim Skalpellschnitt.

Mit hoher Sicherheit vermeidet die Zange eine Blutung aus den Hautgefäßen und die Verletzung des Hodens, die bei Skalpellschnitten regelmäßig auftreten. Die Zangenöffnung und die Backenlänge begrenzen die Hautschnittlänge. Nach Einweisung und Kastration von wenigen Würfen kann eine Person die Technik durchführen.

Die Hodenvorlagerung: Der Hoden fällt nach leichtem Druck auf die äußere Haut aus der Hautwunde vor, dabei wird die Wunde nicht mit den Fingern berührt. Am Samenstrang ist nur ein geringfügiger Zug erforderlich, da der Hoden nicht weit vorge-lagert und nicht fixiert werden muss.



Die Zange wird angesetzt. Dabei hilft es, die Haut zu spannen.

Ferkel sollten sanft und sicher umgesetzt werden. Ein Ferkel gewinnt Vertrauen, wenn eine Hand unter Brust und Bauch greift, um es aus der Bucht zu heben oder zurückzusetzen. Keinesfalls darf man Ferkel an den Ohren oder am Kopf anfassen.

Für den Eingriff wird das Ferkel mit dem Kopf nach unten zwischen den Oberschenkeln gehalten. Die Haut, falls nötig, nochmals gereinigt und desinfiziert.

Fortsetzung auf Seite 32

ANZEIGE

FARMSHOP
ZUBEHÖR FÜR PROFIS

www.farmshop.de
Ölkofer Straße 33 | 88518 Herbertingen | Tel. 0 75 86 / 92 07-19 | Fax 92 07-88



FOTOS: ERNST BUCK

Durch Zug an der Zange leitet die Führungsschiene den Samenstrang vor das Skalpell. Durch weiteren Zug wird der Samenstrang abgesetzt.

Kleine, saubere Wunden ohne Blutungen in weniger als zehn Sekunden. Das sind die besten Voraussetzungen für eine optimale Wundheilung.

Schonender und ...

Fortsetzung von Seite 31

Bei den bisherigen Verfahren ist ein wesentlich weiteres Vorlagern erforderlich, da mehr Raum benötigt wird, um mit dem nicht mehr zeitgemäßen Emaskulator oder dem mit dem Finger geführten Skalpell die Samenstränge zu durchtrennen.

Das Hodenabsetzen: Durch Drehung der rechten Hand wird die gedeckte Klinge hinter den Hoden an den Samenstrang gelegt. Die Führungsschiene am Zangengriff leitet den Samenstrang vor die Klinge. Der Samenstrang wird im Bruchteil einer Sekunde in die richtige Lage geführt, leicht komprimiert und körperseitig vom Hoden mit einem ziehenden Schnitt durchtrennt (Bild „Durch Zug an der Zange ...“).

Die vier Arbeitsschritte werden am rechten Hoden wiederholt. Eine antiseptische Wundbehandlung wird bei

Bedarf mit hautverträglichen Mitteln durchgeführt.

Die Beurteilung des TDG lautet: Die Zangenmethode erlaubt es, die bisherigen Hautschnitte auf das notwendige Maß zu verkürzen. Außerdem werden hier die maximale Schnittlänge begrenzt und schnelle, ziehende Schnitte durchgeführt, die in der Chirurgie als Ideal gefordert werden. Innere Wundflächen werden nicht berührt. Die Methode vermeidet das Auftreten von Blutungen weitgehend. Damit werden der Kastrationseingriff minimiert und die Entstehung von Schmerzen so weit wie möglich vermieden. Der TGD empfiehlt die Verwendung von zwei Zangen und einen Zangenwechsel nach jedem Wurf, um eine Zwischenreinigung und ausreichend lange Desinfektionszeiten zu gewährleisten.

Die vorgestellte Methode kann als derzeit beste Kastrationstechnik an-

gesehen werden. Sie überzeugt durch schonendes, minimalinvasives Vorgehen und Schnelligkeit. Das Wohlbefinden der Ferkel wird geringstmöglich beeinträchtigt und die Muttersauen am wenigsten beunruhigt. Alle Alternativen haben eine größere Beeinträchtigung der Ferkel bei der Kastration oder der Mastberläufer in der Pubertät zur Folge.

Wer die dänische Kombinationszange verwendet, muss Abschied von alten Gewohnheiten nehmen. Sicher ist es aufwendig, erst einmal Zeit zu investieren und vielleicht eingewiesen zu werden. Aber auch hier gilt: Übung macht den Meister. Und ab der Kastration von rund 50 Würfen spart man sich dann sogar wieder Zeit.

Dr. Anja Rostalski, TA Lars Dettmar, Dr. Gerhard Wittkowski

TGD Bayern

Ernst Buck

Ferkelerzeuger Holzkirch

Termine

Seminar: Zukunftsfähig Schweinefleisch erzeugen

Schwarzenau Um „Strategien für eine zukunftsfähige Schweinefleisch-erzeugung“ soll es am 15. Februar von 9.30 bis 16.30 Uhr im Haus der Gemeinschaft in Schwarzenau gehen. Ausgehend von den aktuellen Ernährungstrends und mit einem Blick in die Niederlande werden Lösungsansätze in den Bereichen Stallbau und Fütterung vorgestellt, welche Betriebsleitern Zukunftsperspektiven in der Schweinehaltung eröffnen. Auf dem Programm steht unter anderem: 11 Uhr: Situation und Entwicklungen bei unseren holländischen Nachbarn – Was können wir daraus lernen? Erik Thijssen, 1. Vorsitzender der europäischen Schweinehalter (EPP) und Ferkelerzeuger, Schwepnitz (Sachsen); 13 Uhr: Tiergerechte und flexible Stallsysteme, Christian Meyer, LVZ Futterkamp, 14 Uhr: Welchen Beitrag kann die einzelbetriebliche Förderung für die Weiterentwicklung der Haltungsverfahren in Bayern leisten? Dr. Stefan Berenz, AELF Würzburg; 14.30 Uhr: Potenzial heimischer Eiweißpflanzen, Dr. Wolfgang Preißinger, LfL, Institut für Tierernährung; 15.30 Uhr: Ertragspotenzial von Eiweißpflanzen – Dr. Herbert Siedler, AELF Würzburg. Anmeldung bis 13.2.2017 per Tel. 09324-9728-0, Fax: 09324-9728-20, E-Mail: LVFZ-Schwarzenau@LfL.Bayern.de. ■

Schweinefleisch bleibt eine bedeutende Salmonellen-Infektionsquelle

Der Verzehr von Schweinefleisch, insbesondere in rohem Zustand, birgt weiterhin ein Risiko für eine Infektion des Menschen mit Salmonellen. Das zeigen die Ergebnisse des repräsentativen Zoonosen-Monitorings 2015, die kürzlich vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) vorgelegt wurden. Demnach wurden 5,6 % der Kotproben von Zuchtsauen und 10,3 % von den Läufern positiv getestet. Laut BVL kann es im Rahmen der Schlachtung zu einer Kontamination der Schlachtkörper und des Fleisches mit eingetragenen Keimen kommen; der Anteil der positiven Proben bei der Verschleppung habe hier 4,5 % betragen. Frisches Schweinefleisch aus dem Einzelhandel sei zu 0,4 % mit den Erregern verunreinigt gewesen.

Das Bundesamt unterstrich vor dem Hintergrund der Ergebnisse erneut die Wichtigkeit der Salmonellenbekämpfung bereits auf Ebene der Zuchtbetriebe, um die Einschleppung über infizierte Ferkel in die Mastbetriebe zu verhindern. Zudem sei zu beachten, dass sich rohes

Hackfleisch und Rohwurstprodukte nicht als Lebensmittel für empfindliche Verbrauchergruppen wie Kleinkinder, Schwangere oder ältere Menschen eigneten.

Hinsichtlich der Kontamination mit *Campylobacter* veröffentlichte das BVL die Ergebnisse aus den Lebensmittelketten Schweinefleisch und Rindfleisch. Hier lag der Anteil positiver Proben von frischem, gekühltem Fleisch beim Schwein bei 0,2 % und beim Rind bei 0,0 %. Allerdings gilt hier der Verzehr von Geflügelfleisch mit Bakterieneintrag als eine der Hauptursachen für Infektionen. Für das Zoonose-Monitoring 2015 waren 6106 Proben auf allen Ebenen der Lebensmittelkette durch die Überwachungsbehörden der Bundesländer untersucht worden.

Hinsichtlich des Auftretens von verotoxinbildenden *Escherichia coli* (VTEC) liegt die Häufigkeit bei dem aktuellen Zoonose-Monitoring für Mastkälber und Jungrinder laut BVL auf dem Niveau der Vorjahre. In rund einem Viertel der Proben von Blinddarminhalt am Schlachthof und in 0,9 % der Proben von

frischem Rindfleisch aus dem Einzelhandel sei VTEC nachgewiesen worden. Die sich durch Resistenz gegen sämtliche Beta-Laktam-Antibiotika, also Penicilline und Cephalosporine, auszeichnenden Methicillin-resistenten *Staphylococcus aureus* (MRSA) kamen nach Angaben der Prüfer in der Lebensmittelkette Schweinefleisch „relativ häufig“ vor. Insgesamt 26,3 % der Proben aus dem Wartebereich von Zuchtsauen habe man positiv auf MRSA getestet. Die Nachweisrate in Proben aus dem Aufzuchtbereich von Läufern sei mit 41,3 % noch höher ausgefallen.

Dieses Ergebnis verdeutliche, dass von den weiter vermarkteten Läufern ein Risiko für die Einschleppung von MRSA in die Mastbetriebe ausgehe, so das BVL. Die Schlachtkörper von Mastschweinen und frisches Schweinefleisch seien zu etwa 20 % bzw. 13 % mit MRSA kontaminiert gewesen. Nach dem gegenwärtigen Stand der Wissenschaft schein die Übertragung auf den Menschen über den Verzehr von Lebensmitteln zwar von untergeordneter Rolle zu sein, erklärte das Bundesamt. Bei häufigem Kon-

takt zu Tierbeständen bestehe aber ein erhöhtes Risiko, Träger von Nutztier-assoziierten MRSA-Stämmen zu werden. Insgesamt hätten sich die Resistenzraten gegenüber den Vorjahren – abgesehen von MRSA – jedoch eher rückläufig entwickelt.

Die antibiotikaresistenten Bakterien, die Extended-Spectrum-Beta-Laktamase (ESBL) und AmpC-Beta-Laktamase (AmpC) bilden, wurden dem BVL zufolge mittels selektiver Verfahren in etwa der Hälfte der untersuchten Kotproben von Zuchtsauen, Läufern und Mastschweinen nachgewiesen. Im Blinddarminhalt von Mastkälbern und Jungrindern am Schlachthof seien ESBL/AmpC-bildende *Escherichia coli* mit 60,6 % positiver Proben noch häufiger festgestellt worden als bei Schweinen. Bei frischem Schweinefleisch und Rindfleisch habe die Kontaminationsrate mit ESBL/AmpC-bildenden *Escherichia coli* bei 5,7 % bzw. 4,0 % gelegen. Nach dem derzeitigen wissenschaftlichen Kenntnisstand sei davon auszugehen, dass die Bakterien auch über Lebensmittel auf den Menschen übertragen werden könnten. **AgE**