



Pressemitteilung

Nummer 57 vom 13. Februar 2015
Seite 1 von 2

Hausanschrift
Wilhelmstraße 54
10117 Berlin

+49 (0)30 18 529 – 3170
+49 (0)30 18 529 – 3179

pressestelle@bmel.bund.de
www.bmel.de

Weißwürste mit Schwarzwurzel

Bundesminister Schmidt besucht Max-Rubner-Institut am Standort Kulmbach

Bundesernährungsminister Christian Schmidt hat am Freitag den Standort Kulmbach des Max-Rubner-Instituts (MRI), Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel besucht. Bei einem Rundgang mit dem **MRI-Präsidenten Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer** informierte sich der Minister über laufende Forschungsprojekte des dortigen Instituts für Sicherheit und Qualität bei Fleisch. Schmidt betonte, dass die Politik bei ihren Entscheidungen auf die objektiven Erkenntnisse der Wissenschaft angewiesen sei und bedankte sich bei den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des MRI für ihre Arbeit. „Das Max-Rubner-Institut ist mit seiner Arbeit ganz nah dran am Alltag der Menschen. Sie forschen entlang der gesamten Produktions- und Konsumkette, vom Stall bis in die Mägen der Verbraucher“, so Schmidt.

Am Standort Kulmbach wird zur Sicherheit und Qualität von Fleisch geforscht. Einer der Schwerpunkte widmet sich der tierschutzgerechten Betäubung von Schweinen vor der Schlachtung. Derzeit wird an einem Verfahren gearbeitet, die Schweine mittels Helium schonend zu betäuben. Um den Tierschutz geht es auch in einem Projekt zur Ermittlung des Geruchs von Eberfleisch. Spätestens 2019 werden die Forschungsergebnisse in diesem Bereich für Schweinehalter interessant, denn dann dürfen Ferkel nur noch mit Betäubung kastriert werden. Wird auf die Kastration verzichtet, kann Eberfleisch mitunter einen störenden Geruch und Geschmack entwickeln. Dieses Fleisch muss im Schlachtprozess möglichst lückenlos, sicher und schnell gefunden werden. An einer technischen Lösung für diese Fragestellung arbeiten die MRI-Wissenschaftler ebenfalls.



Zum Abschluss seines Rundgangs konnte sich Minister Schmidt dann noch persönlich von der Schmackhaftigkeit von Weißwürsten aus der hauseigenen Produktion des MRI überzeugen. Das Besondere: Diese Würste haben weniger Kalorien, denn der Fettanteil wurde reduziert und durch die Zugabe von Schwarzwurzel ersetzt.