

Hans-Peter Arnold ist neuer Präsident

Beromünster Die Gemeinde Beromünster hat einen neuen Präsidenten. **Hans-Peter Arnold** (Bild) ist in stiller Wahl als Nachfolger von Charly Freitag gewählt worden.

Am Mittag des 24. Dezembers ist die Einreichfrist für Wahlvorschläge abgelaufen, der 61-Jährige war der einzige Kandidat.

Arnold, der seit September 2016 dem Ressort Sicherheit und Umwelt vorsteht, wird sein Amt als Gemeindepräsident am 1. April 2019 antreten. Gleichzeitig tritt er als Umwelt- und Sicherheitsvorsteher zurück. Daher braucht Beromünster einen neuen Gemeinderat. Die Ersatzwahl ist auf den 31. März festgesetzt, Wahlvorschläge müssen bis Montag, 11. Februar 2019, eingereicht werden. Auch hier ist eine stille Wahl möglich, sofern nur ein Kandidat oder eine Kandidatin vorgeschlagen wird. Arnold sitzt seit 2013 im Gemeinderat, wurde 2016 für eine zweite Amtsperiode wiedergewählt. (kük)

Peter Kunz folgt auf Luzia Kurmann

Dagmersellen In Stiller Wahl ist **Peter Kunz** (Bild) in den Gemeinderat von Dagmersellen gewählt worden. «Er war der einzige Kandidat und wurde von der CVP-Ortspartei vorgeschlagen», sagt Gemeindepräsident Philipp Bucher (FDP) auf Anfrage. Kunz wurde gemäss einer Mitteilung 1959 geboren und ist pensionierter Rektor. Er tritt die Nachfolge von Luzia Kurmann Schaffer (CVP) an. Diese hatte den Gemeinderat wegen interner Differenzen verlassen (Ausgabe vom 7. September). (kük)

Ortspartei vorgeschlagen», sagt Gemeindepräsident Philipp Bucher (FDP) auf Anfrage. Kunz wurde gemäss einer Mitteilung 1959 geboren und ist pensionierter Rektor. Er tritt die Nachfolge von Luzia Kurmann Schaffer (CVP) an. Diese hatte den Gemeinderat wegen interner Differenzen verlassen (Ausgabe vom 7. September). (kük)

Luzerner Zeitung

Verleger: Peter Wanner.

Leiter Publizistik: Pascal Hollenstein (pho).

Ombudsmann: Rudolf Mayr von Baldegg, rmayrvonbaldegg@mvb-bieri.ch.

Geschäftsführer: Jürg Weber und Dietrich Berg.

Werbemarkt: Stefan Bai und Paolo Placa.

Lesermarkt: Bettina Schibli und Christine Bolt.

Adresse: Malhofstrasse 76, Luzern, Telefon 041 429 52 52.

Chefredaktion: Chefredaktor: Jérôme Martinu (jem). Stv. Chefredaktion: Roman Schenkel (rom, Leiter überregionale Ressorts); Christian Peter Meier (cpm, Leiter Regionale); Flurina Valsecchi (flu, Leiterin Online).

Redaktionsleitung: Cyril Aregger (ca, Leiter Sport); Robert Bachmann (bac, Leiter Redaktionsentwicklung Digital); Sven Gallinelli (sg, Leiter Gestaltung); Lukas Nussbaumer (nus, stv. Leiter Regionale); Sasa Rasic (ras, Leiter Zentralschweiz am Sonntag); Arno Renggli (are, Leiter Gesellschaft und Kultur); Harry Ziegler (haz, Chefredaktor Zuger Zeitung).

Ressortleiter: Alexander von Däniken (adv, Kartori); Kari Kälin (kä, Politik); Robert Knobel (rk, Stadt/Region); René Leupli (le, Sportjournal); Hans Graber (hag, Leben); Regina Grütter (reg, Apero/Kino); Lene Horn (len, Foto/Bild).

Adresse: Malhofstrasse 76, Postfach 3351, 6002 Luzern.

Redaktion: Telefon 041 429 51 51, Fax 041 429 51 81, redaktion@luzernerzeitung.ch

Abonnemente und Zustelldienst: Telefon 041 429 53 53, Fax 041 429 53 83, leserservice@lzmedien.ch

Billetvorverkauf: Tel. 041 429 53 55.

Anzeigen: LZ-Corner, Malhofstrasse 76, 6002 Luzern, Tel. 041 429 52 52, E-Mail: inserate@lzmedien.ch. Postadresse: NZZ Media Solutions AG, Malhofstrasse 76, 6002 Luzern.

Auflage: Verbreitete Auflage: 113 991 Exemplare; verkaufte Auflage: 105 949 Exemplare (WEMF 2018).

Abonnementspreise: Print und Digital: Fr. 44.– pro Monat oder Fr. 488.– pro Jahr; Digital Plus: Fr. 33.– pro Monat oder Fr. 398.– pro Jahr; Digital: Fr. 14.50 pro Monat oder Fr. 145.– pro Jahr (inkl. MWST).

Technische Herstellung: LZ Print/Luzerner Zeitung AG, Malhofstr. 76, Postfach, 6002 Luzern, Tel. 041 429 52 52, Fax 041 429 52 89.

Die irgendwie geartete Verwertung von in diesem Titel abgedruckten Anzeigen oder Teilen davon, insbesondere durch Einspeisung in einen Online-Dienst, durch dazu nicht autorisierte Dritte ist untersagt. Jeder Verstoß wird gerichtlich verfolgt.

Eine Publikation der

ch media

So viel Forschung steckt in einem Steak

Sempach Ein Grossteil des Schweizer Schweinefleischs hat seinen Ursprung in Sempach. Dort produziert die Suisag Eber-Sperma fürs ganze Land. Mit ihrem Zuchtprogramm forscht sie zudem am perfekten Stück Fleisch.

Niels Jost
niels.jost@luzernerzeitung.ch

Der Konsum von Schweinefleisch ist landesweit rückläufig. Nicht so über die Festtage: Dann erleben Fondue Chinoise oder ein gehöriger Braten Hochkonjunktur. Was viele nicht wissen: Bis das Fleisch auf den Teller kommt, wurden bereits x Stunden Forschungsarbeit investiert, um das perfekte Stück mit dem richtigen Fettgehalt, der gewünschten Zartheit oder auch Grösse zu erhalten.

Dahinter steckt ein hochkomplexes Zuchtsystem – mit Ausgangspunkt Sempach. Seit 20 Jahren hat hier die Suisag ihren Hauptsitz. Sie ist eine Tochterfirma von Suisseporcs, dem Schweizerischen Schweinezucht- und Schweineproduzenten-Verband. Zudem ist die Suisag Marktführerin in der Schweizer Schweinezucht. Über 100 Mitarbeiter, vom Landwirt über den Metzger bis zum Agronomen und Veterinär, sind nötig, um die besten Eber und Mutterschweine für die Zucht zu bestimmen. «Sempach ist das Herz der Schweinefleischqualität», sagt Geschäftsführer Matteo Aepli mit einem gewissen Stolz.

Fast alle Schweizer Schweine stammen von 250 Ebern ab

Dieser Stolz ist nicht unbegründet. Aufhorchen lässt vor allem, welch enormen Wirkungsbereich die Firma hat: Ein Grossteil aller in der Schweiz gehaltenen rund 1,4 Millionen Schweine stammt vom Sperma der Eber der Suisag ab. Sie hält in zwei Stationen pro Jahr durchschnittlich rund 250 männliche Schweine, welche jeweils rund 510 000 Sperma-Portionen produzieren. «Das Marktsegment Spermproduktion decken wir in der Schweiz zu 100 Prozent ab», sagt Aepli. Und auch der Export ins Ausland werde immer wichtiger (siehe Box).

Neben dem Standbein Spermproduktion und -verkauf ist die Suisag aber vor allem wegen ihres Zuchtprogramms bekannt. Damit kann dem Abnehmer – dazu gehören Züchter wie auch Mäster – das optimale Schwein vermittelt werden.

Das Zuchtprogramm basiert auf spezialisierten Mutter- und Vaterlinien. Während bei Ersteren eine hohe Fruchtbarkeit mit gutem Aufzuchtvermögen erzielt werden soll, sind bei der Vaterlinie vielmehr die optimale Mast- und Schlachtleistung sowie die Fleisch- und Fettqualität entscheidend. Um die besten Zuchttiere auszusuchen, werden in Sempach all diese Merkmale laufend überprüft.

Prüftiere: Jedes Gramm Futter wird gemessen

Das Verfahren beginnt mit der Aufzucht von Ferkeln, sogenannten Prüftieren. Diese werden unter «Laborbedingungen» im Stall in Sempach gehalten, sprich: Anders als in herkömmlichen Mastbetrieben haben die Sauen und Eber etwas mehr Platz, die Hygienevorschriften sind noch strenger, und: Das Futter, welches die Tiere fressen, wird genaustens gewogen. Ein Chip im



Metzger Alois Bucher zerlegt in der Suisag in Sempach Schweinefleischproben, um die Fleisch- und Fettqualität zu ermitteln.



Links: Hildegard Kurz prüft das Schweinefleisch auf seine Qualität. Rechts: Matteo Aepli ist der Geschäftsführer der Suisag in Sempach. Im Hintergrund Metzger Alois Bucher.



Bilder: Dominik Wunderli (Sempach, 19. Dezember 2018)

Ohr macht's möglich: Sobald ein Schwein den Kopf in die Futterstation hält, registriert dies der Computer. Zieht es den Kopf wieder raus, schliesst die Klappe automatisch, das gefressene Futter wird berechnet und dem Tier zugewiesen – «bis aufs Gramm genau», sagt Betriebsleiter Mika Lustenberger.

Erreichen die Prüftiere das Schlachtgewicht, beginnt die eigentliche Laborarbeit. Bei der Frischfleisch AG in Sursee werden wöchentlich rund 60 bis 80 Schweine nach einem exakt definierten Prozess geschlachtet. Bereits werden auch erste Proben entnommen, die Fleischfarbe oder der PH-Wert bestimmt. Anschliessend werden in Sempach die Fleisch- und Fettqualitäten analysiert. Hierfür bereitet zunächst Metzger Alois Bucher das Fleisch vor, schneidet es in grosse oder kleine Stücke und packt es in entsprechende Behälter, die bereits beschriftet sind. «Jedes Prüfschwein hat eine exakte Nummer», erklärt Matteo Aepli.

Die Proben gehen umgehend eine Tür weiter ins Labor, das kaum grösser als ein Wohnzimmer ist. Mittels Infrarotstrahlen

wird hier etwa die Fettqualität erhoben. Derweil zeigt ein anderes Gerät, welches den intramuskulären Fettgehalt untersucht, die Zahl 2,5 an. «Ein guter Wert», kommentiert Aepli. «Das wäre ein Steak, welches feine Fettfäden im Muskelfleisch aufweisen würde. Viele Leute

«Viele Leute mögen die Marmorierung im Fleisch nicht – dabei sind das pure Geschmacksträger.»

Matteo Aepli
Geschäftsführer Suisag

mögen diese Marmorierung nicht – dabei sind das pure Geschmacksträger und machen das Fleisch saftig.» Untersucht werden im Labor ferner die Zartheit, der Tropfsaftverlust sowie der Kochverlust, also wie stark das Stück Fleisch beim Zubereiten schrumpft.

Sogar in Russland tätig

«Russen setzen auf Sempacher Schweine». So titelte unsere Zeitung vor zwei Jahren, als die Suisag in den russischen Markt eintrat. Mittlerweile hat die Firma rund 110 Tiere nach Russland geliefert und Schulungen durchgeführt – Tendenz steigend.

Hauptpartner im Ausland ist jedoch Deutschland. Dort gibt es seit mehreren Jahren drei Sperma-Stationen, bei denen regelmässig neue Suisag-Eber zum Einsatz kommen. Der Spermaverkauf in Deutschland ist 2018 gegenüber dem Vorjahr um 5000 Portionen auf etwa 20 000 gestiegen. Weitere Exportländer sind Luxemburg und Brasilien. (jon)

Die gewonnenen Erkenntnisse fließen ständig ins Zuchtprogramm ein. Je bessere Werte ein Prüftier aufweist, desto höher der Zuchtwert seiner Verwandten. Anders formuliert: Weist die Probe eines der geschlachteten Prüftiere beispielsweise einen guten Fettgehalt auf, ist anzunehmen, dass auch sein Bruder ähnlich gute genetische Voraussetzungen mitbringt. Dieser wird dann für die weitere Zucht verwendet. Bei den Ebern behält die Suisag allerdings die Besten der besten für die eigene Spermproduktion zurück. «Nur etwa neun Prozent der getesteten Eber schaffen es in unsere beiden Sperma-Stationen», sagt Aepli.

Doch besteht bei solch einem Zuchtprogramm nicht die Gefahr von Inzucht? Aepli winkt ab. «Wir führen alle Abstammungsdaten in einem Herdebuch. Anhand dieses kann Inzucht durch die gezielte Anpaarung von Sauen und Ebern in Grenzen gehalten werden.»

WWW.

Weitere Bilder und ein Video unter: luzernerzeitung.ch/bonus