



Wie Ebergeruch und Ebergeschmack im Fleisch entstehen

Androstenon erzeugt Ebergeruch

Wissenschaftliche Untersuchungen haben gezeigt, dass hauptsächlich ein Stoff für den Ebergeruch und -geschmack verantwortlich ist: das 5 α -Androstenon - kurz: Androstenon. Dieses Protein gehört, wie auch das Testosteron, zur Familie der Androgene. Es wird in den Hoden von den Leydig-Zellen gebildet.

Im Gegensatz zum Testosteron wirkt das Androstenon nicht hormonal, sondern als Pheromon. Es lockt die rauschige Sau an und bringt sie so richtig in Stimmung für den Begattungsakt. Das Androstenon findet sich als lipophiles Molekül im Fettgewebe sowie in den Speicheldrüsen. Sein Geruch ist urinartig (in der 5 α -Androstenon-Form) oder moschusartig (in der 3 α -Androstenol-Form) – der Geschmack ist ebenfalls unangenehm.

Je älter ein unkastrierter Eber wird, desto mehr Androstenon häuft sich in seinem Fettgewebe an. Deshalb ist der Geruch und Geschmack bei einem geschlachteten Zuchteber normalerweise sehr viel stärker als bei einem jungen Masteber. Wird ein Zuchteber ein bis zwei Monate (je nach Alter) vor der Schlachtung kastriert, baut sich das Androstenon im Fett allmählich ab – das Fleisch weist keinen Ebergeruch und -geschmack mehr auf.

Skatol

Ein weiterer Stoff, der zu unangenehmem Geruch führen kann, ist das Skatol. Dieses wird zwar auch von Sauen und kastrierten Ebern produziert. Im Fleisch von unkastrierten Ebern ist es aber in viel höherer Konzentration vorhanden. Geeignete Fütterung (z.B. gewisse Ballaststoffe) sowie gute Hygiene, insbesondere in der Woche vor der Schlachtung, reduzieren jedoch Skatol so stark, dass es kein Problem mehr darstellt.

[Zurück zur Übersicht](#)

© Bundesamt für Veterinärwesen (BVET) 22.10.2004