

Uit het Rapport Beren op de Weg

Daar het vlees van beren minder smakelijk is, worden de jonge beertjes die voor de mesterij bestemd zijn, steeds gecastreerd', zo vermeldt Veenman's Agrarische Winkler Prins van 1954. Stellig en vanzelfsprekend. De castratie van beren was afgelopen eeuw zelfs zó vanzelfsprekend dat we relatief weinig weten over de aldus vermeden onsmakelijkheid: de zogenaamde berengeur.

Varkenshouders vinden het (mede daarom) een onaangename klus. Ook economisch zijn er nadelen: gecastreerde beren hebben relatief meer voer nodig en hebben een minder gunstige vlees-vetverhouding. Het grote obstakel is echter dat het vlees van ongecastreerde beren in de (internationale) afzet allesbehalve populair is.

Berengeur is een indringende onaangename geur (en bijbehorende smaak) aan varkensvlees. Als het in sterke mate voorkomt wordt het geassocieerd met mest, urine en zweet. Deze geur (en smaak) wordt men overigens pas echt gewaar als het vlees wordt verhit. In de pan dus. Met (koude) vleeswaren is er geen probleem. De meeste (en meest waardevolle) delen van het varken zijn echter juist bestemd voor de versvleesmarkt, ofwel voor 'in de pan'.

Commentaar: navraag bij allerlei instanties gaf geen uitsluitsel om welke percentages dit gaat, maar een ruwe schatting leert dat 50% van het vlees door de consument thuis wordt opgewarmd; de andere 50% bestaat vooral uit vleeswaren zoals ham.

Overigens zij opgemerkt dat de ervaring met non-acceptatie door consumenten erg gering is omdat de varkensketen vrijwel nergens vers vlees van ongecastreerde volwassen beren op de markt brengt. De slachterij, vleesverwerker en slager/supermarkt wil het risico simpelweg niet lopen.

Duidelijk is dat een sterke berengeur samengaat met hoge concentraties van met name androstenon en skatol. Ook het aan skatol verwante indol speelt een rol. Overigens is met deze drie stoffen slechts twee derde van de variatie in berengeur te verklaren.

Commentaar: één derde van de berengeur heeft geen relatie met castratie.

Om nog onopgehelderde redenen komt Skatol in (het vet van) mannelijke varkens drie keer zoveel voor als bij vrouwelijke. Castratie brengt de concentratie echter weer met een factor anderhalf à twee omlaag. Skatol kan ook door de huid worden opgenomen. Dat betekent dat dieren die in hun eigen uitwerpselen liggen meer skatol zullen hebben. **Berengeur kan dus ook voorkomen bij gecastreerde beren en zelfs bij vrouwelijke varkens.**

Een flink deel van de consumenten (30%, mannen iets meer dan vrouwen) is in het geheel niet gevoelig voor met name androstenon. **Castratie is voor 70% van de consumenten zinvol.**

Opmerkelijk was dat er slechts een zwak verband werd geconstateerd met het oordeel van het expertpanel. **Hier ligt misschien de oorzaak van de misverstanden; getrainde waarnemers ruiken anders en meer dan de gewone consument.** Weliswaar was er waarneembaar (maar niet dramatisch) minder waardering voor spek 'met berengeur', maar verder waren de verschillen niet significant. Al met al moest de conclusie luiden dat er onder deze Nederlandse consumenten geen duidelijke voorkeur bestaat voor monsters met lage gehalten aan androstenon, skatol en indol. Parallel lopend (nog niet gepubliceerd) Zwitsers onderzoek lijkt tot eenzelfde conclusie te komen.

Om berengeur te voorkomen worden jonge mannelijke varkens in de meeste EU-landen chirurgisch gecastreerd. Dat betreft jaarlijks zo'n honderd miljoen dieren. Tót een leeftijd van

7 dagen mogen varkenshouders dat zonder verdoving doen, en dat is ook de praktijk. **De KNMvD (zie hun rapport) stelt dat neonaten pijn minstens even sterk ervaren als oudere dieren. De Nederlandse dierenartsen vinden castratie ook een aantasting van de intrinsieke waarde van het dier en wensen een spoedig verbod op castratie.**

Uit onderzoeken blijkt verder dat de 'ervaring' van berengeur per land, per sekse en per individu verschilt. Dat maakt het moeilijk om grip te krijgen op de geuren smaakbeleving van berenvlees door consumenten. We zijn gewend uit te gaan van een relatie tussen de ervaring van berengeur en de aanwezigheid van androstenon, skatol en indol in de berenspek. In werkelijkheid blijkt de concentratie aan deze stoffen slechts twee derde van de consumentbeleving te verklaren. Dat geldt evenzeer voor de beoordeling door expertpanels. **De reden om te castreren, de aanwezigheid van androstenon, skatol en indol, geldt voor 2/3^e van de gevallen, maar 1/3^e van de berengeur treedt om andere redenen dan castratie op.**

Uit het rapport sensorische beoordeling van spekmonsters op berengeur door CCL Nutricontrol

Bijlage 1B: Beoordeling consumenten panel op vraagstelling: in hoeverre vindt U de geur van dit product Echt onaangenaam

Conclusie: Geen significante verschillen tussen de groepen samples

Blz. 15 van het rapport; dit is de crux, daar castratie verricht wordt vanwege de onaangename geur

Uit de presentatie van Zwitsers consumentenonderzoek door Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP

Zusammenfassung Kommentar zum „Durchschnitt“

Im Vergleich zum Fleisch von Kastraten wurde das Eberfleisch im Geruch, Geschmack und als Ganzes gleichwertig beurteilt. **Geur, smaak en overall was berenvlees gelijkwaardig aan vlees van gecastreerde varkens. Figuur 18**

Daraus kann man ableiten, dass ein ähnlicher Anteil von Konsumenten das Fleisch der Kastraten sowie das Fleisch der Eber nicht mögen. **De conclusie is dat evenveel consumenten vlees van beren en vlees van castraten vies vinden. Figuur 19**