

Erfolgreich mit dem Strohschwein

Wie sieht eine tierfreundliche Schweinehaltung in Deutschland aus? An einer länderübergreifenden Veranstaltung hat die Organisation «Fairfleisch» einen Schweinehaltungsbetrieb und einen Schlachthof in Überlingen (DE) vorgestellt.

Das Tierwohl macht in Deutschland Schlagzeilen. Auch die deutschen Konsumenten legen immer mehr Wert auf tierfreundliche Haltung. Um ihren Wünschen entgegenzukommen und den Landwirten den Absatz ihrer Tiere aus tierfreundlicher Haltung zu sichern, entstand die Fairfleisch GmbH in Überlingen am Bodensee.

Fairfleisch: artgerecht und gut

«Wir vermarkten ausschliesslich Fleisch aus artgerechter Tierhaltung», erklärt der Geschäftsführer und Inhaber Matthias Minister. «Fleisch aus artgerechter Tierhaltung ist auch qualitativ gutes Fleisch.» Ställe, in denen sich Tiere viel bewegen können, förderten nämlich den

Aufbau eines starken Muskels. Auch an die Fütterung stellt das Label Anforderungen. So darf zum Beispiel keine gentechnisch veränderte Soja gefüttert werden.

Ein Beispiel ist das Strohschwein, dessen Haltung der Landwirt Kurt Baur auf seinem Betrieb in Waldkappel vorstellt. Der 20 Jahre alte Stall ist als Aussenklimastall gebaut. Entlang der oben offenen Längswände befinden sich Windschutznetze.

Die Schweine liegen in sogenannten Kisten. Das sind vor Kälte schützende Nischen mit einer hochziehbaren, wärmedämmenden Decke. Im Winter sind die Decken verschlossen und halten die Wärme über dem Liegebereich. Im Sommer werden sie nach oben gezogen. Zur Stallmitte hin fol-

gen der Fressplatz mit Futterautomat und ein Spaltenbodenbereich.

Vor einem Jahr hat Kurt Baur einen überdachten Auslauf angebaut und Öffnungen in die Sockelwände gebrochen. Zuerst nur auf einer Stallhälfte, um zu sehen, ob der Stall funktioniert.

Der Auslauf ist mit viel Stroh eingestreut und dient den Schweinen zur Beschäftigung, aber auch als Kotplatz. Ein- bis zweimal pro Woche schiebt der Landwirt mit der Frontschaufel am Traktor den Mist über die ganze Auslauflänge ab und streut wieder neu ein.

Die Kisten muss er nicht reinigen. «Sie sind absolut sauber», erklärt Kurt Baur. Sie sind nicht eingestreut, damit sich die Schweine dort nicht be-

Tierwohl-Initiative in Deutschland

In Deutschland gibt es seit 2015 die Initiative Tierwohl. Unter Federführung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) haben sich Produzenten und Grossverteiler zu einem Bündnis für mehr Tierwohl zusammengetan und Anforderungen formuliert, die über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinausgehen.

Als Grundanforderungen gelten die Teilnahme an einem Qualitätssicherungssystem, einem Antibiotika-

Monitoring und einem Stallklima-check. Darauf lassen sich verschiedene Tierschutzmassnahmen als Wahlmöglichkeiten aufbauen. Zum Beispiel mehr Fläche, Beschäftigungsmaterial, Aussenklimareize, Komfortliegefläche usw.

Dafür gibt es Bonuspunkte, nach denen ein Tierwohl-Entgelt bezahlt wird, im Maximum sollen es 8 Euro pro Tier sein. Finanziert wird der Zuschlag aus einer Kasse, die von den meisten Grossverteilern wie Aldi,

Lidl, Edeka usw. gespeist wird. Dafür zahlen diese pro Kilo Fleisch- und Wurstwaren von Schwein und Geflügel vier Cent ein.

Das Geld aus dem Fördertopf genügt nicht für alle Betriebe, die bei der Initiative mitmachen und an der Verkaufstheke wird das Fleisch nicht deklariert. Wer sicher sein will, dass das Fleisch aus artgerechter Haltung stammt, muss auf Labels wie Bioland, Naturland, Fairfleisch oder spezielle Tierschutz-Labels achten.



Sogenannte «Strohschweine» auf einem Betrieb in Deutschland. Sie werden über die Organisation «Fairfleisch» vermarktet und lösen einen höheren Preis als herkömmlich gemästete Schweine.

schäftigen, sondern nur ruhen. Es funktioniert so gut, dass Baur nun auch auf der anderen Stallseite einen Auslauf anbaut.

Landwirt erhält höheren Preis

Auf jeder Seite des Stalles sind 500 Mastschweine eingestallt, Deutsches Landschwein gekreuzt mit Piétrain, Tiere mit einer sehr fleischigen Hinterpartie. Vom Gesetz her könnte Baur doppelt so viele Schweine in dem durch den Auslauf erweiterten Stall einstellen. Doch das erlauben die Anforderungen des Strohschwein-Labels nicht. Die Richtlinien verlangen eine Gesamtfläche von mindestens 1,3 m² je Schwein.

Löhnen tut sich das für den Landwirt deshalb, weil er einen höheren Preis für sein Strohschwein erhält: 20 bis 30 Euro mehr je Schwein. Das ist sehr viel in Deutschland, wo der Marktpreis für ein Kilogramm Schlachtgewicht gerade einmal bei 1.60 bis 1.80 Euro/kg liegt gegenüber 3.40 bis 4.30 Franken/kg in der Schweiz.

«Der Verbraucher zahlt für die hochwertigen Teile an der Ladentheke 3 Euro je kg Fleisch mehr als für konventionelles Schweinefleisch»,

erklärt Matthias Minister von Fairfleisch. Bei einfachen Wurstsorten seien es weniger als 1 Euro/kg. Die Marge erscheint gross, aber die aufwendige Vermarktung und die deutlich höheren Schlachtkosten im Vergleich zu einem Grossschlachtbetrieb machten sie notwendig.

Minister sieht das Strohschwein auf dem richtigen Weg. Zwar ist nach dem deutschen Tierschutzgesetz das Kupieren von Schwänzen bei unter vier Tage alten Ferkeln erlaubt, aber schon die EU-Richtlinie aus dem Jahre 2008 verlangt von den Mitgliedsländern nach Alternativen zu suchen, um das Kupieren zu vermeiden. Eine Möglichkeit besteht darin, den Schweinen geeignetes Beschäftigungsmaterial anzubieten.

Regionaler Schlachthof

Fairfleisch lässt seine Schweine und Rinder nicht in grossen, industriellen Schlachthöfen schlachten, sondern im regionalen Schlachthof Überlingen.

Lokale Metzger und Landwirte haben sich in der «Schlachthof Initiative Überlingen» (SIÜ) zusammenschlossen und mit Unterstützung der umliegenden Gemeinden 2006 den Schlachthof gebaut. Ihre Ziele sind:

- Vermarktung regionaler Produkte
- Förderung des heimischen Metzgerhandwerks
- kurze Transportwege für die Tiere
- die Rückverfolgbarkeit des Fleisches bis zum Tierhalter

Während der Schlachthof im 120 Kilometer entfernten Ulm 48 000 Schweine pro Woche schlachtet, sind es in Überlingen gerade einmal 80 bis 100. Es sind die Metzger der Region selbst, die hier die Tiere schlachten, zerlegen und dann das Fleisch in ihren Fachgeschäften verkaufen.

Eine Besonderheit von Fairfleisch ist, dass das ganze Tier verwertet wird und keine Fleischteile aus anderen Betrieben zugekauft werden. Neue Filets gibt es erst wieder, wenn das ganze Tier verwertet ist. Mit Aufklärungsarbeit und Kochrezepten steuert Fairfleisch dem Verlust der Wertschätzung der weniger gesuchten Fleischstücke entgegen.

| Michael Götz

Der Autor ist freier Agrarjournalist.

 **Weitere Informationen:**
www.fairfleisch.de