

Slow Food

GENUSS & VERANTWORTUNG



UNTERWEGS
IM ALLGÄU

GENUSS-
SCHWERPUNKT
GEFLÜGEL

DOSSIER
DIE KRAFT DER
ZUVERSICHT

SLOW FOOD CHECK KIMCHI

SAISONKÜCHE MEERRETTICH





Schweine in Weidehaltung

G l ü c k l i c h auf der Wiese

Allen Tierschutzdebatten zum Trotz: Kaum ein Schwein in Deutschland lebt auf der Weide. Doch mutige Pioniere ändern das, hat **Sven Prange** recherchiert. Gut für Tiere und Umwelt – und der Unterschied lässt sich herauschmecken.

Wer Clemens Stromeyer bei seinen Schweinen besucht, glaubt eine Zeitreise in eine längst vergangene Welt zu unternehmen. Quirlig stromern Ferkel und Sauen durchs Gras, suchen Schatten unter alten Apfelbäumen oder rangeln das jeweils aktuelle Sozialgefüge aus. Zwischendurch zupfen sie am Gras, das hier meist üppig wächst, oder suchen Stroh, das hier ab und an liegt.

Einmal die Woche entsteht kurz Unruhe in diesem Idyll. Dann entnimmt Stromeyer der Herde drei Tiere, lässt sie schlachten, verkauft ihr Fleisch oder Wurst über seinen Internetshop deutschlandweit. Seit sieben Jahren betreibt er nun seinen Sauenhain und ist damit eine echte Ausnahme in der Schweinehaltung. Von den mehr als 22 Millionen Schweinen, die in Deutschland jährlich auf-

wachsen, dürfen das etwa 5 000 bis 10 000 wirklich auf der Weide. Der große Rest vegetiert in den Mastkäfigen der konventionellen Fleischindustrie, wenige hunderttausend weitere leben nach den Regeln der EU-Bioverordnung und des einen oder anderen Bioanbauverbands auf Stroh oder in einem sandigen Auslauf. Aber raus auf die Weide, das dürfen die wenigsten.

Schweine im Freien brauchen Genehmigung

Was dagegen spricht? Mal sind es wirtschaftliche Interessen der Betriebe, mal



Ein richtiges Glücksschwein: Von den mehr als 22 Millionen Schweinen, die in Deutschland jährlich aufwachsen, dürfen nur wenige nach draußen auf die Wiese.

umständliche Verfahren der örtlichen Behörden, denn Schweinehaltung im Freien ist genehmigungspflichtig. Fast immer aber ist es die Angst vor dem Aufwand. »Ein Schwein auf der Weide zu halten«, sagt Clemens Stromeyer, »ist sehr aufwändig. Denn man muss ständig die Weide wechseln.« Tut man das nicht, pflügt das Schwein schnell die Weide zum Acker um. Macht man sich aber die Mühe und lässt die Sau raus, gibt es nicht nur gesündere Tiere. Auch die Kosten fürs Kraftfutter, das normalerweise aus aller Welt stammt, sinken auf ein Minimum. Und das Fleisch hat eine Qualität, die sich sehen und schmecken lassen kann.

Über letztere Erkenntnis ist auch Stromeyer aufs Weideschwein gekommen. »Gutes Schweinefleisch war selten zu bekommen«, sagt der genuss- wie kochaffine Mann, der zuvor im Marketing aktiv war. »Nachdem ich mich mit dem Thema beschäftigt hatte, war schnell klar, dass Haltung und Qualität zusammenhängen. Man hat als Züchter dann etwas Besonderes, was man anbieten kann.« Zunächst aber hat man eine ganze Menge Arbeit. Die Genehmigung zu bekommen, sich dann in das sehr komplexe Tier Schwein hineinzudenken – all das zehrt Zeit und Energie. »Ich habe mich durchgebissen«, beschreibt Stromeyer seinen Weg vom Schweine-Interessenten zum Weideschweinzüchter.

Es begann mit der Suche nach einem richtigen Ort – eine alte Apfelplantage sollte es werden, gesäumt von Bäumen und Büschen, damit die Schweine Abwechslung bekommen, aber auch Schutz. Und es ging weiter mit der Suche nach dem richtigen Schwein. Dazu muss man wissen, dass das klassische deutsche

Mastschwein nach Jahrzehnten seiner züchterischen Anpassung an die Bedürfnisse der Fleischindustrie heute eigentlich kein Wesen mehr ist, das von selbst in der Natur überleben könnte. Also machte sich Stromeyer auf die Suche nach alten, robusten Schweinerassen, die sich als Basis einer Zucht aufbauen lassen. Am Ende ist es eine Mischung aus Duroc-, Bentheimer- oder Sattelschweinen, die sich derzeit auf seinen Wiesen tummeln. »Wichtig ist, dass sie mehr Borsten haben, um der Witterung zu trotzen, und mehr Fett, um durch den Winter zu kommen«, sagt Stromeyer.

Noch mehr Schweine, die Schwein haben

Auch Heinrich Baur wollte vor sieben Jahren vieles anders machen. Bis dahin hatte er einen konventionellen Schweinemastbetrieb in Oberschwaben, ganz in der Nähe des Städtchens Biberach. »80 Ferkelbuchten hatten wir hier«, sagt Baur. Er zeigt auf einen Stall, der jetzt großzügige Laufflächen umfasst. »Ein System, das auf



Masse aus war. Und der falsche Weg.« Dann stellte Heinrich Baur zusammen mit Gesi Christ den Hochstetter Hof von einem hoch spezialisierten Schweinemaststall auf ein nachhaltiges Konzept um. »Ich wollte einfach nicht mehr nur Masse machen.« Aus Schwäbisch-Hällischen und Sattelschweinen züchtet Baur Weideschweine, die eine echte Delikatesse sind – und eine echte Augenweide. Denn heute spazieren sie vom Stall aus direkt auf die Weide, toben durch sattes grünes Gras im Sommer. Baur hat zwar keine alten Apfelbäume oder Sträucher auf seiner Schweineweide, dafür aber einen Graben um die Weide gezogen. So vermeiden seine Schweine Kontakt zu Wildtieren, das schützt vor der Schweinepest. Eine Geste auch an die oberschwäbischen Behörden, die Baur's Freilandfleisch zunächst skeptisch beobachteten.

Stellt man das Schwein auf die Weide und nimmt den Aufwand wechselnder Flächen in Kauf, dann bekomme man nicht nur ein gutes, sondern auch ein nachhaltiges Fleischprodukt, sagt Clemens Stromeyer. »Wenn man Schweine auf eine frische Koppel lässt, beginnen die nicht zu wühlen, sondern fressen das Grün ab. Die bekommen bei mir sehr wenig Kraftfutter und Getreide«, sagt Stromeyer. »Das ist interessant, weil beim Schwein ja immer gesagt wird, dass es Nahrungsmittelkonkurrent sei.« Die Diskussion Trog oder Teller, im Sauenhain in Potsdam stellt sie sich nicht.

Auch ganz im Süden der Republik, bei den Herrmansdorfer Landwerkstätten, haben sie eine ganz nachhaltige Form der Weideschweinhaltung gefunden. Dort leben mehrere Dutzend Schweine als Teil einer symbiotischen Landwirtschaft. Sie fressen verschiedene Kleesorten, junges Gras und eine Vielfalt an Kräutern. Dazu das, was sie im Boden finden – Wurzeln, Würmer und Schnecken. So sind die bayerischen Weideschweine in die Fruchtfolge der Herrmansdorfer Landwirtschaft integriert.

Auf den Feldern leben von Frühjahr bis Herbst etwa 50 Schweine und 600 Masthühner friedlich zusammen. Im Winter bleiben nur die Schweine dort. Das gemeinsame Leben bringt viele Symbiosen: Schweine und Hühner lieben junges, eiweißreiches Gras. Die Schweine wühlen, die Hühner finden in der frisch aufgewühlten Erde Regenwürmer und andere Leckerbissen. Manchmal übernehmen sie die Körperpflege bei den Schweinen. Die Schweine beschützen die Hühner: Der Habicht, der sich gern

ein Huhn von der Weide holen würde, traut sich nicht heran. Alles ist mobil: die Schweinehütten, die Hühnerställe, die Wasserstelle, das Futterpodest. Nach einer Zeit zieht die tierische Lebensgemeinschaft auf eine neue Fläche. Auf der verlassenen Fläche geht die Fruchtfolge weiter, es wachsen wieder Getreide und andere Feldfrüchte.

Vermarktung nicht ohne Probleme

In Stromeyers Sauenhain sind es mittlerweile 150 Tiere, die ständig auf den Apfelweiden leben. Und das geht nur, weil Stromeyer sich neben der Zucht und Haltung auch intensiv um die Vermarktung kümmert. Die drei Tiere, die Stromeyer wöchentlich schlachten lässt, verkauft er in Einzelteile zerlegt via Internet, ohne Zwischenhändler. Was sich nicht einzeln vermarkten lässt, wird zu Wurst. »Es ist nur in der Selbstvermarktung finanziell darstellbar«, sagt Stromeyer.

Denn die Mehrkosten sind enorm. Weil es in Deutschland seit den 60er Jahren keine Tradition der Weidehaltung von Schweinen gibt, ist nicht nur Ausdauer in Sachen Behördengängen gefragt. Auch Kund*innen wollen immer wieder überzeugt werden. Bei den gängigen Qualitätssiegeln taucht das Weideschwein nämlich gar nicht auf. Beim geplanten staatlichen Tierwohllabel ist es keine eigene Kategorie. Und selbst die Bioverbände haben keine Kennzeichnung für Schweine aus extensiver Haltung. Denn auch bei den Bios kommen nur wenige Borstenviecher auf die Weide.



»Symbiotische Landwirtschaft« nennen die Herrmannsdorfer Landwerkstätten ihre Weidehaltung, bei der Schweine und Hühner sich offensichtlich sauwohl fühlen.

Eichelschweine als Landschaftspfleger

Einige von ihnen leben auf Wiesen und in Wäldern im nordostwürttembergischen Hohenlohe. Seit 1991 sind dort einige hundert Eichelschweine Teil eines schwäbisch-hällischen Bauernwunders. Rudolf Bühler hat dort mit seiner Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall nicht nur mehr als 1 000 Bauern eine Perspektive für ihre Höfe eröffnet und das einst vom Aussterben bedrohte Schwäbisch-Hällische Landschwein gerettet. Er hat auch die traditionelle Halterweise der Eichelmast wiederbelebt. In den Wäldern Hohenlohes fressen sich Schweine vor allem im Herbst an Eicheln satt – das gibt glückliche Schweine und sensationelle Fleischqualität. »Das ist eine ganz traditionelle Schweinehaltung, die leider etwas in Vergessenheit geraten ist«, sagt Bühler. Er selbst hält zwei Schweineherden zwischen Schutzhütten und Eichen, insgesamt halten im Hohenloheschen 15 Bäuer*innen gut 900 Schweine jährlich auf der Eichelweide. Sie wachsen dort von April bis in die Wintermonate komplett im Freien heran und werden gut 14 Monate alt, doppelt so alt wie ein normales Mastschwein, maximal 15 von ihnen auf einem Hektar.

»Es ist gut für die Landschaft, die Tiere fühlen sich wohl – eigentlich ist es die beste Form, die Schweine zu halten«, sagt Bühler. Und die Tiere tun so nebenbei noch etwas Gutes für das Ökosystem. Denn die Schweine fressen nicht nur Eicheln, sie wühlen auch hier und da den Boden auf, was vielen Pflanzen beim Nachwachsen hilft. »Die Halterweise passt zur Landschaftspflege«, sagt Bühler. So liegen die Weiden alle in den Landschaftsschutzgebieten Bühlertal, Kochertal und Jagsttal. Manchmal gesellt Bühler auch Schafe zu den Schweinen, was dem Erhalt der Wiesen zusätzlich dient. Das alles geht nur, weil die Schwäbisch-Hällischen – die auch Arche-Passagiere von Slow Food sind – sich besonders gut für die Freilandhaltung eignen.

So entstehen Fleischspezialitäten, die sich deutlich von herkömmlichem Schweinefleisch abheben – das Fleisch ist marmorierter, leicht nussig, reich an Omega 3-Fettsäuren, vor allem für Schinkenspezialitäten geeignet. Und stark nachgefragt. »Wir könnten mehr Schweine so halten«, sagt Bühler. »Aber die Veterinäre bremsen halt. Das ist der limitierende Faktor. Erst wenn die Schweinepest auf dem Rückzug ist, könnte sich das ändern.«

Auch Sauenhain-Chef Stromeyer glaubt: Es gibt noch Potenzial für mehr Weideschweine in Deutschland. Gerade gründet er eine Erzeugergemeinschaft, will so mehr Menschen motivieren, Schweine im Freien zu halten. Er organisiert dann die Vermarktung. Sein Traum: ein Qualitätsprodukt »Deutsches Weideschwein«. ●

- www.sauenhain.de
- www.hochstetterhof.de
- www.besh.de
- www.herrmannsdorfer.de