

Wo das Schwein noch Schwein sein darf

Text und Fotos Stefanie Sapara

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall grenzt sich mit ihrer Art von Tiermast deutlich von der konventionellen Massentierhaltung ab

Morgens um 6.15 Uhr, wenn Klaus Memmler im hohenlohischen Frankenhardt das Haus verlässt und hinüber zu seinem Stall läuft, ist es dort mucksmäuschenstill. Die 69 Schwäbisch-Hällischen Schweine schlafen. Aneinandergedrängt nicht aus Platzmangel, sondern weil sie die Nähe der anderen von Natur aus suchen. „Ich schaue nur kurz, ob alles okay ist“, sagt der 49-Jährige. „Sie bemerken mich gar nicht.“ Auch beim Füttern ist wenig Action geboten. Doch abends, wenn Klaus Memmler frisches Stroh bringt, toben die Tiere durch den Stall. „Wenn dann eines nicht aufsteht, weiß ich, bei ihm stimmt etwas nicht“, sagt er.

Klaus Memmler ist gelernter Schreiner und arbeitet Vollzeit in seinem Beruf. Wie viele Bauern in Baden-Württemberg ist er Nebenerwerbslandwirt. Seit 2002 hat er seinen Tiefstrestall, in dem die Tiere auf Stroh leben. Und Stroh ist wichtig, betont er. Vor allem als Spielzeug. „Dann entstehen schon keine Probleme durch Langeweile, wie Raufereien oder Schwanzbeißen“, erklärt er. Gleichzeitig haben seine Tiere Auslauf, durch eine Luke können die Schweine jederzeit ins Freie.

Spielen und Toben

Es ist in etwa das Bild von Klaus Memmlers Stall, das Verbraucher im Kopf haben und vor allem haben wollen, wenn sie an Tiermast denken. Dass das nicht dem der konventionellen Mast entspricht, ist spätestens klar, seitdem regelmäßig Berichte durch die Medien gehen, die die oft haarsträubenden Bedingungen in der Massentierhaltung aufzeigen. Allein in Baden-Württemberg wurden laut Statistischem Landesamt 2014 knapp fünf Millionen Schweine geschlachtet. Das sind pro Arbeitstag 20.000. Ein Rekordniveau, das erreicht wurde, weil die Nachfrage schlichtweg da ist. Die Nachfrage nach dem täglichen Steak und nach drei Koteletts und zwei Würsten pro Person und Grillabend. Die Nachfrage nach viel Fleisch für wenig Geld.

Auch bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (Besh) lebt das Schwein nicht wie ein Haustier – das es ja auch gar nicht ist. Und nicht jedes hat Auslauf im Freien, weil das etwa bei Bauernhöfen, die mitten im Ort liegen, gar nicht erlaubt ist. Dennoch praktiziert die Besh eine Art von Tiermast, die sich von der konventionellen deutlich abgrenzt. Klaus Memmler sagt offen: „Ohne die Besh könnte ich wahrscheinlich nicht bestehen.“ Von der Besh bekommt er ordentliche Preise für seine Tiere bezahlt. So wie die Landwirte der anderen 1400 Mitgliedsbetriebe. Dafür gelten strenge Richtlinien in Bezug auf Haltung und Ernährung – helle Ställe, wo möglich mit Auslauf ins Freie, Haltung in Gruppen und auf Stroh, Futter ohne Gentechnik, Antibiotika und Wachstumsförderer.

Zu Beginn, im Jahr 1988, zählte die Besh acht Betriebe. Rudolf Bühler, der die Erzeugergemeinschaft ins Leben rief, kann sich noch gut an die Reaktionen erinnern. Die alte Rasse der Schwäbisch-Hällischen

„Die Bevölkerung honoriert, was wir tun und weiß, dass sie sie mit gutem Essen auch eine gute Landwirtschaft fördert. Das macht uns Hoffnung.“
Rudolf Bühler, Besh-Gründer

Landschweine – die Mohrenköpfe – galt praktisch als ausgestorben, doch Bühler hatte sich auf die Fahne geschrieben, sie zu retten. „Den Menschen war das damals höchst suspekt, wir waren Exoten mit dem, was wir taten“, erzählt er. „Dass man sich um eine historische Rasse kümmert, war nach dem Verständnis der Fachkreise nur etwas für den Zoo, aber nicht für eine ordentliche Landwirtschaft. Das war völlig abwegig.“ Zwei Dutzend überlebende Tiere gab es – heute gibt es wieder 3500 Muttersauen. Und das Fleisch der Besh ist aufgrund seiner Qualität längst zur Marke geworden. Hier geht es nicht darum, mit der internationalen Industrie zu konkurrieren – „das können wir auch gar nicht“, sagt Bühler – sondern vielmehr um die gewissenhafte Zucht und Mast von Tieren und die Sicherung von Existenzen. Neben dem Schweinefleisch gibt es bei der Besh heute unter anderem auch das



Boeuf de Hohenlohe, das Hohenloher Lamm sowie eigene Gewürze, die etwa bei der Wurstproduktion zum Einsatz kommen.

Eichelmast

Auf keinen Fall vor die Tür wollen an diesem Tag die Eichelmastschweine auf der grünen Weide bei Wolpertshausen. Das Wasser kommt wie aus Eimern vom Himmel. Dass Schweine von Natur aus gerne kuscheln, zeigt sich da besonders gut. Von dem halben Dutzend Hütten auf der Weide sind nur wenige belegt. Statt sich auszubreiten, rotten sich die Schweine auf kleinem Raum im Stroh zusammen. „Sie verhalten sich wie Wildschweine, wenn schlechtes Wetter ist, suchen sie Schutz“, erklärt Rudolf Bühler.

„Das hier ist schon so etwas wie ein Schweineparadies“, sagt er dann mit Blick auf die fünf Hektar große Weide. Es ist eine kleine Minderheit von Schweinen, die so leben darf – in diesem Fall 50 Tiere. Aber aus anfangs einer Weide sind mittlerweile acht geworden – eine davon auch bei Klaus Memmler – und Rudolf Bühler sucht weiter Bauern, die das Konzept der historischen Weideschweinehaltung umsetzen wollen und können. Vom Frühjahr bis in den Herbst zur Schlachtung tummeln sich die Schweine auf der Weide, auf der im ganz ursprünglichen Sinn Landschaftspflege betrieben wird – „wer sonst würde diese Flächen mähen?“, wirft Bühler ein. „In flachen Lagen kann man Rinder halten, in Steillagen kleine Wiederkäuer wie Schafe und Ziegen“, erklärt der 61-Jährige, dessen Familie schon seit 1378 Landwirtschaft betreibt. Hier, auf halber Höhe, fühlen sich dagegen die Schweine wohl. „Sie brauchen allerdings ausreichend Platz, denn dann sind sie beschäftigt mit dem Abgrasen der Wiese und wühlen sie nicht um“, sagt Bühler.

Das Fleisch der Eichelmastschweine ist begehrt. „Dass sie über den Sommer Gräser und Kräuter fressen, spürt man einfach

Bei Regen wollen auch die Eichelmastschweine nicht aus ihrer kleinen Hütte kommen (oben). Bei Klaus Memmler leben die Schwäbisch-Hällischen Schweine in einem Tiefstrestall (unten). Hier gibt es genug Stroh zum Spielen und Toben. Rechts: Die Tiere können durch eine Öffnung im Stall jederzeit hinaus ins Freie.



sein, und wenn er nach ihnen sieht und merkt, dass eines nicht aufsteht, dann schaut er nach ihm. Ich brauche ein Auge für das Tier.“

Wertschätzung

Fritz Wolf geht in dem, was er tut, auf. Und er kann es nicht leiden, wenn über Landwirte schlecht geredet wird. „Kein Bauer würde seine Tiere quälen oder absichtlich schlecht halten. Es gibt immer schwarze Schafe, klar, aber diese allgemeinen Vorurteile gegen Landwirte, das frustriert viele. Die Wertschätzung gegenüber dem Landwirt ist furchtbar.“ Vieles führt Wolf darauf zurück, dass zwischen Bauer und Verbraucher keine Kommunikation mehr stattfindet. Vor allem eines würde er sich aber wünschen: „Dass die Leute die Fleischerzeugung differenziert betrachten“, sagt er. „Der Mensch hat immer Fleisch gegessen, Beute gemacht, aber eben mit ethischer Verantwortung. Dieses Bewusstsein würde ich gerne schärfen.“ Rudolf Bühler ist froh, dass die Besh bereits jetzt viel Zustimmung erfährt. „Die Bevölkerung honoriert, was wir tun und weiß, dass sie mit gutem Essen auch eine gute Landwirtschaft fördert. Das macht uns Hoffnung.“



Informationen rund um Besh
www.besh.de
Nächster Serienteil: „Spezialitäten aus Hohenlohe“ am 2. Juni



Ernährung
präsentiert von
Ueltznöster
WIE MIT KÖNNEN?

g.g.A.-Angabe

Schwäbisch-Hällisches Schweinefleisch trägt das Qualitätszeichen g.g.A. – geschützte geografische Angabe. Es steht für die enge Verbindung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel mit dem Herkunftsgebiet.

an der Fleischqualität“, betont Bühler. Zusätzlich werden das ganze Jahr über Eicheln zugefüttert. „Durch die viele Bewegung bekommt das Fleisch eine ganz andere Textur, es hat mehr intramuskuläres Fett“, erklärt Fritz Wolf. Die Leute hätten immer Angst vor zu viel Fett, aber es stehe hier schlichtweg für Qualität. „Dieses Fleisch schrumpft in der Pfanne nicht zusammen.“ Fritz Wolf ist Leiter des landwirtschaftlichen Beratungsdienstes Schwäbisch Hall. Das Büro – auch grünes Zentrum genannt – mit Sitz in Wolpertshausen ist Anlaufstelle für die Anliegen der Besh-Landwirte. Hier laufen die Fäden zwischen betrieblicher Praxis auf den Höfen und den Vermarktungs- und Verarbeitungseinrichtungen der Besh zusammen. Auch bei der Erzeugergemeinschaft gibt es Landwirte mit 1000 Tieren, doch auch für sie gelten die strengen Anforderungen in Bezug auf Platz, Stroh, Futter. Dazu kommen weitere Besonderheiten wie kurze Transportwege zum Besh-eigenen Schlachthof in Schwäbisch Hall. „Kein Landwirt kann morgens seine 1000 Schweine nach ihrem Befinden fragen“, sagt Wolf. „Aber er kann sensibel