

# Naturbelassene Haltung

**ERZEUGER** Auf dem landwirtschaftlichen Betrieb Buschhaus in Wachtendonk werden die Schweine auf Stroh gehalten. Jedes Muttertier hat etwa drei bis vier Quadratmeter zur Verfügung, in der Mast sind es 1,5 Quadratmeter. Landwirt Günter Buschhaus hat insgesamt etwa 1000 Schweine, davon 600 zur Mast. Er arbeitet nach den Richtlinien eines 1987 ins Leben gerufenen Naturprogramms, das neben der Strohhaltung auch Verzicht auf Tierkörpermehl und Antibiotika beinhaltet. Die Ferkel muss er nicht zukaufen; sein Schweinebetrieb funktioniert damit als geschlossenes System. „Für uns ist es außerdem entscheidend, dass wir in einem Naturverbund arbeiten, also den Schlachthof und viele Metzger kennen“, sagt Buschhaus. Auch Verbraucher, die sich über die Herkunft ihres Fleisches informieren wollen, haben Zugang zum Betrieb. Buschhaus bringt seine Tiere selbst zur Großschlachtere Thönes in Wachtendonk und vermeidet hohe Transportkosten. „Wir liefern abends an, rund zwölf Stunden vor der Schlachtung, damit die Schweine sich über Nacht beruhigen können“, sagt der Landwirt. „Die Tiere bekommen so nichts mit.“

**SCHLACHTEREI** In der Großschlachtere Thönes werden an drei Tagen in der Woche Schweine geschlachtet, insgesamt etwa 600. „Obwohl wir Großschlachtere heißen, sind wir damit ein kleiner Betrieb. Groß bezieht sich auf Großvieh“, so Geschäftsführer Bruno Jöbkes. Thönes hat den Naturverbund initiiert und arbeitet nach strengen Kriterien. Dort sind fest angestellte, gut ausgebildete Mitarbeiter beschäftigt, die nicht nach Akkord bezahlt werden. „Wir versuchen, die Leistung der Landwirte bis zum letzten Moment aufrechtzuerhalten“, sagt Thönes. Das bedeutet vor allem, Stress für die Tiere zu vermeiden. Stress lässt den pH-Wert im Blut steigen, was wiederum die Fleischqualität verschlechtert. Thönes: „Nachdem die Tiere bei uns übernachtet haben, gehen sie ausgeruht zur Betäubung. Bei uns gibt es kein



Schnitzel der Metzgerei **Stollmann**. FOTO: ENDERMANN

Quieken.“ Später wird das Fleisch nach den Bedürfnissen des Handels zerlegt. Ein eigens im Jahr 1992 eingestellter Agraringenieur hält den Kontakt zu den Landwirten und berät, wenn im Schlachthof der Eindruck entsteht, die Qualität des Fleisches habe sich verändert. Thönes beliefert Metzger in der Region – zum Beispiel die Metzgerei Stollmann in Düsseldorf.

**HANDEL** Bis nach Schleswig-Holstein gefahren ist Metzger Rolf Stollmann seinerzeit, um sauberes Fleisch zu bekommen, wie er sagt. „Das muss man sehen und fühlen“, so Stollmann. Überzeugt hat ihn 1988 die Schlachtere Thönes mit ihrem Konzept eines Naturprogramms. Seither bietet die Düsseldorfer Metzgerei Stollmann dieses sogenannte Natur-Fleisch an. „Wichtig für die Qualität ist neben der Aufzucht die Art der Schlachtung“, sagt der Metzger. Das könne man schon spüren, wenn man das Fleisch schneide. Von der momentanen Dioxin-Krise profitiere er nur kurzfristig. In ein paar Wochen sei das Thema wieder vergessen – und der Preis für viele Verbraucher wieder das entscheidende Kaufargument. Ein Kilo Schweineschnitzel kostet bei ihm zurzeit 15,50 Euro. jjs

# Konventionelle Haltung

**ERZEUGER** Die Boves Mast KG in Kempen hat 1800 Mastplätze für Schweine. Jedes Tier verfügt über 0,75 Quadratmeter Platz; mit 30 Kilo Lebendgewicht kommen sie in den Stall, mit 120 Kilo werden sie verkauft. Die Schweine stehen auf perforiertem Betonspaltenboden und werden strohlos gehalten. Ernährt werden sie unter anderem mit flüssiger Weizenstärke an einem langen Trog. Nach 90 bis 120 Tagen haben sie ihr Verkaufsgewicht erreicht. Die Ferkel werden bei der Boves Mast KG nicht selbst produziert, sondern angeliefert. Geschäftsführer Axel Boves hat sich mit seinem Unternehmen einem umfassenden Qualitätssicherungssystem (QS) angeschlossen, das Kriterien für die Erzeugung, die Verarbeitung und die Vermarktung festlegt. Der Betrieb wird mindestens einmal im Jahr, meistens aber häufiger kontrolliert. „Kontrolle allein garantiert aber kein hohes Qualitätslevel“, sagt Axel Boves. Dies erreiche er unter anderem damit, dass er hochwertiges Futter verwendet. Dann stimme am Ende auch die Leistung. Boves lässt seine Tiere zum Schlachthof Manten transportieren. Laut Landwirtschaftskammer NRW liegt der Erlös für ein Kilogramm

Mastschwein durch die Lebensmittelkrise derzeit bei 1,13 Euro. Das bedeute einen Verlust von 35,50 Euro pro Schwein. Im Jahr 2010 gab es in NRW 8400 Schweinehalter, davon 7685 in Westfalen-Lippe. Im Schnitt aller Betriebe wurden 756 Schweine je Halter ermittelt. Insgesamt zählte die Kammer in NRW 6,35 Millionen Schweine.

**SCHLACHTEREI** In der Schlachtere Manten in Geldern werden insgesamt 10000 Tiere an sechs Tagen der Woche geschlachtet. Die Schweine werden teils sofort nach Ankunft betäubt und getötet, teils warten sie bis zu eineinhalb Stunden, um sich zu beruhigen. „Es gibt auch Vorabandanlieferungen, die sind aber selten“, sagt Geschäftsführer Heiner Manten. Bei ihm werden zu 98 Prozent QS-zertifizierte Tiere geschlachtet, der Rest verteilt sich auf Kleinbauern mit seltenen Rassen. Manten ar-



Schnitzel im **Rewe**-Markt in Geldern. FOTO: SEYBERT

beitet zurzeit daran, die Qualitätskontrolle durch eine noch intensivere Fleischschau weiter zu verbessern. Umfangreiche Fragebögen für die Landwirte sollen helfen, den Gesundheitsstatus der Tiere noch exakter als bisher zu erfassen. Nach der Schlachtung wird das Fleisch nach den Anforderungen der Kunden zerlegt und portioniert. Manten beliefert unter anderem die Supermarktkette Rewe.

**HANDEL** Der Rewe-Großhandel in Dortmund bekommt täglich frisches Fleisch angeliefert. Von der Zentrale werden die Filialen bestückt, etwa der Rewe-Markt am Harttor in Geldern. Alois Driessen, Leiter der Metzgerei, verarbeitet das Fleisch im Laden weiter. Bei seinen Kunden stellt er trotz Dioxin-Diskussion nur geringfügige Irritationen fest. „Das Vertrauen der Kunden in unsere frischen Produkte ist groß, außerdem können wir eine Unbedenklichkeitsbescheinigung vorweisen, was die Belastung mit Dioxin betrifft“, so Driessen. Die Kette zum Erzeuger lasse sich lückenlos nachvollziehen. Im Rewe-Markt werden die Kunden nur an der Fleischtheke bedient, abgepackte Ware gibt es nicht. Ein Kilo Schweineschnitzel kostet dort derzeit 7,99 Euro. jjs

# Vom Schwein zum Schnitzel

Für die meisten Verbraucher sind **Herkunft** und **Weg** ihres Schnitzels nur schwer nachvollziehbar. Wir haben zwei Ketten vom Erzeuger bis zum Handel rekonstruiert – die eines nach einem 1987 festgelegten Naturprogramm gehaltenen Schweins und die eines konventionell gehaltenen Mastschweins.



Landwirt **Günter Buschhaus** aus Wachtendonk hält seine rund 1000 Tiere auf Stroh. Die Ferkel stammen aus eigener Produktion.  
FOTO: GERHARD SEYBERT

Naturbelassene Haltung



Landwirt **Axel Boves** aus Kempen hält seine rund 1800 Tiere strohlos auf Betonspaltenboden. Die Ferkel werden angeliefert.  
FOTO: WOLFGANG KAISER

Konventionelle Haltung