

Bildungs- und Wissenszentrum Boxberg - Schweinehaltung, Schweinezucht -

(Landesanstalt für Schweinezucht - LSZ)

Juli 13

Fachexkursion für Bio-Schweinehalter nach Österreich und Tschechien (Teil 1: Tag 1, die Ferkelerzeugung)

Markus Porm, LSZ Boxberg

Am 20. und 21. Juni fand eine Fachexkursion für Interessierte an der ökologischen Schweinehaltung statt. Diese wurde durchgeführt von der Organisation Bio Austria. Die Reise führte zu 5 Betrieben ins Waldviertel in Niederösterreich und zu einem Betrieb ins tschechische Jihlava. Das internationale Teilnehmerfeld bestand aus Landwirten und Beratern aus Österreich, Deutschland, der Schweiz und Finnland. Am ersten Tag lag der Fokus auf der Ferkelerzeugung, während am zweiten das Hauptaugenmerk auf der Mast lag. In diesem Bericht wird eine Rückschau auf den ersten Tag gehalten, im nächsten Newsletter der LSZ Boxberg wird der zweite Tagausführlich beleuchtet.

Der erste Stopp führte auf den Betrieb von Jakob und Anton Primixl in Böheimkirchen. Der Betrieb wirtschaftet in Altgebäuden, welche nach Bio-Richtlinien umgebaut wurden. Dadurch hat sich die Anzahl der Sauen reduziert, von 200 auf 150. Die 150 Zuchtsauen gehören überwiegend der Rasse Schwäbisch – Hällisches Landschwein an und werden im 3 Wochen Rhythmus gehalten. Die Belegung der Sauen erfolgt mittels Natursprung mit den 6 am Betrieb vorhandenen Piétrainebern. Der junge Betriebsleiter sperrt dazu in eine Gruppe von abgesetzten Sauen einen Eber. Dies führt zu einer erheblichen Arbeitsreduzierung im Deckbereich und macht Arbeitskraft für andere Bereiche frei. Da es sich bei den Ställen um Altgebäude handelt ist es in den Gebäuden auf Grund der massiven Bauweise auch im Sommer relativ kühl und angenehm für die Tiere (Abb. 1).



Abb. 1: Die Sauen werden im Betrieb Primixl in Altgebäuden gehalten, die auf Grund ihrer massiven Konstruktion für eine gute Klimatisierung im Sommer sorgen.

Der Betrieb der Familie Leitner in Hötzelsdorf war der zweite Betrieb, der besichtigt wurde. Der Betrieb hält 45 Zuchtsauen mit angeschlossener Mast. Von besonderem Interesse war der 2010 neugebaute Abferkelbereich mit FAT2 – Buchten. Die FAT2 – Buchten ermöglichen es den Tieren sich ihre Funktionsbereiche einzuteilen, leider haben einige Sauen bei der sehr heißen Witterung an diesem Tag (35° C) im Mistgang gelegen (Abb. 2), da sie sich dort abkühlen konnten.



Bildungs- und Wissenszentrum Boxberg - Schweinehaltung, Schweinezucht -

(Landesanstalt für Schweinezucht - LSZ)



Abb. 2: Bei der sehr heißen Witterung haben die Sauen im Mistgang gelegen.

Der letzte Betrieb der an diesem Tag besichtigt wurde war die Biofarm Sasov in Jihlave, Tschechien. Der Betrieb entstand auf den Flächen einer ehemaligen Landwirtschaftsschule und hält ca. 80 Zuchtsauen verschiedenster Rassen mit anschließender Mast. Die Haltung erfolgt überwiegend in Altgebäuden, welche zum Teil mit Fördermitteln der EU modernisiert wurden. Die Besonderheit des Betriebes liegt in der Laktationsrausche. Dazu werden etwa 5 Wochen nach dem Abferkeln 5 – 7 Sauen gemeinsam mit einem Eber in sogenannten Familien zusammengesperrt, damit die Sauen während der Säugephase gedeckt werden. Da die Säugezeit 3 Monate beträgt geschieht dies um von jeder Sau mindestens 2 Würfe / Jahr zu erhalten. Der Betriebsleiter begründet die lange Säugeperiode mit der Knappheit von hochwertigen Eiweißfuttermitteln für Absetzferkel in Tschechien, da ein großer Teil der in Tschechien erzeugten Eiweißfuttermittel nach Deutschland und Österreich vermarktet werden. Durch eine verlängerte Säugephase versucht er die Versorgung mit hochwertigem Protein in den ersten 3 Lebensmonaten über die Sauenmilch sicherzustellen. Eine weitere Besonderheit des Betriebes besteht darin, dass männliche Ferkel nicht kastriert werden. Der Betriebsleiter verzichtet auf die Kastration aus Tierschutzgründen. In den selbst hergestellten Wurstprodukten befindet sich jeweils ein Anteil von 20 - 50 % Eberfleisch. Der Kunde wird darüber anhand von Aufdrucken auf den Verpackungen hingewiesen (s. Abb. 3) Die Schlachtung erfolgt im hofeigenen Schlachthaus und die Vermarktung von Fleisch und Wurst erfolgt über den Hofladen und das Internet.



Bildungs- und Wissenszentrum Boxberg - Schweinehaltung, Schweinezucht -

(Landesanstalt für Schweinezucht - LSZ)



Abb. 3: Die Kunden werden durch einen Aufdruck darauf hingewiesen dass in der Wurst auch das Fleisch von Ebern verarbeitet wurde

Im nächsten LSZ-Newsletter wird der zweite Tag der Fachexkursion näher resümiert, bei dem die ökologische Mastschweinehaltung im Vordergrund stand.