

# Aus Respekt und Liebe zur Natur

Landtagsabgeordneter Norbert Dünkel und CSU-Kollegen besuchen den Schwabhof in Lieritzhofen

**LIERITZHOFEN – Vor fünf Jahren hat Thomas Schwab eine mutige Entscheidung getroffen: Nachdem er den Bauernhof seines Onkels geerbt hatte, gab er seinen gesicherten Beruf als Manager in der Lebensmittelindustrie auf und begann Weideschweine zu halten.**

Wurde er für sein Konzept der artgerechten Tierhaltung und ökologischen Landwirtschaft anfangs noch belächelt, zeigt sich im Jubiläumsjahr: Es hat sich gelohnt! Im Rahmen seiner Vor-Ort-Termine stattete der Landtagsabgeordnete Norbert Dünkel (CSU) dem Schwabhof nun einen Besuch ab.

Begleitet wurde der Abgeordnete dabei von der Europaabgeordneten Marlene Mortler, der stellvertretenden Landrätin und CSU-Kreistagsfraktionsvorsitzenden Cornelia Trinkl, Alfelds Bürgermeister Karl-Heinz Niebler, JU-Kreisvorsitzende Martina Hoffmann, Stadtrat Götz Reichel und Gemeinderätin Kerstin Rösel. Die Gäste erlebten einen Betreiber, der dank seines leidenschaftlichen Engagements den Spagat zwischen nachhaltiger Landwirtschaft und wirtschaftlichem Erfolg gemeistert hat.

Denn losgelassen hatte Schwab den Gedanken an einen eigenen Bauernhof nie. Dass hinter der Haltung von Weideschweinen ein ganz anderes Konzept steht als bei



Thomas Schwab erklärt Martina Hoffmann, Marlene Mortler, Cornelia Trinkl, Norbert Dünkel und Götz Reichel (v. links) die Besonderheiten seiner Schweinehaltung. Foto: D. Fritsch

der herkömmlichen Landwirtschaft, wurde der Besuchergruppe schnell klar. Im Unterschied zu anderen Bauernhöfen führte Schwab seine Gäste nicht in die Stallungen des Hofes, sondern auf eine nahe gelegene Weide.

Dort erklärte er, dass seine Schweine das ganze Jahr über im

Freien leben. Hier können sie sich austoben, nach Herzenslust im Boden wühlen und durch viel Bewegung Muskelfleisch aufbauen.

Dadurch, dass die Schweine auf dem Schwabhof auch erst nach zwölf bis achtzehn Monaten geschlachtet werden, haben sie über ein Jahr Zeit, um in Ruhe zu wach-

sen. Dem Landwirt ist zudem sehr wichtig, dass seine Tiere nur das bestmögliche Futter erhalten.

Auf einer Fläche von rund 20 Hektar baut er daher nach biologischen Kriterien Erbsen, Gerste, Weizen und Klee gras für seine Schweine an. Die hohe Qualität des Fleisches kommt jedoch nicht nur

alleine von der artgerechten Tierhaltung. Wer Schwab zuhört merkt, dass das Schlachten seiner Schweine ihm nicht leichtfällt. Umso wichtiger ist es ihm, dass die Schlachtung so schonend wie möglich vonstatten geht. Glücklicherweise hat er mit Thomas Sebald vom Landgasthof „Zur Schmiede“ in Lieritzhofen (500 Meter von seiner Weide entfernt) einen Partner gefunden, der ihm dabei hilft, die Schlachtung ohne Transportwege und möglichst stressfrei für die Tiere durchzuführen. Direkt danach werden die Wurstspezialitäten nach traditionellen, fränkischen Familienrezepten hergestellt, völlig ohne Zusatzstoffe.

## „Regionalität stärken“

Am Ende des Besuches hat das Konzept des Schwabhofs die Gäste überzeugt. Dünkel erklärte: „Die Leidenschaft, mit der Thomas Schwab an die Sache herangeht, hat mich sehr beeindruckt. Der Schwabhof ist wirklich ein toller Betrieb. Hier zeigt sich, dass eine artgerechte Tierhaltung, der Respekt zur Natur und wirtschaftlicher Erfolg zusammenpassen.“

Gleichzeitig betonte Dünkel, wie wichtig solche regionalen Betriebe seien: „Produkte aus unserer Region bedeuten Heimat. Wer Heimat erhalten möchte, muss daher gerade auch unsere vielen kleinen Direktvermarkter und Landwirtschaftsbetriebe unterstützen.“