

franken magazin

März/April 2020 · 4,90 EUR

GESCHICHTE(N)

Flüssiges Brot

Ein Beitrag zur fränkischen
Konsum- und Kulturgeschichte

WISSEN & KÖNNEN

Houdinis Erben

Nürnberg's Zauberer

KULTUR

Pittoresk:

Rothenburgs
Image



Artgerechtes Schweineleben

Kühe auf der Weide geben ein malerisches Bild ab und beruhigen das Gewissen des Nicht-Vegetariers. Doch würde er gerne auch Schweine unter freiem Himmel sehen. Warum sind sie nirgends zu finden? Weil Weideschweinhaltung nicht geht, hörte man vor noch nicht allzu langer Zeit von Seiten des Bayerischen Bauernverbandes (BBV) in Mittelfranken. Das Gegenteil beweist Biobauer Thomas Schwab in Alfeld/Lieritzhofen (Nürnberger Land) seit nunmehr fünf Jahren. Er dürfte der einzige Weideschweinhalter in Mittelfranken sein, aber er hat Erfolg.

Von Michaela Moritz

„Schweine haben nicht das Problem mit dem Sterben, sondern mit einem schlechten Leben“, sagt der ehemalige Lebensmittel-

Sauen, Ferkel und kastrierte Ebertummeln sich auf einer fast fünf Hektar großen Weide, die auch ein Waldstück einschließt. Genug Platz

fern und Würmern wühlen, sich an Baumstämmen reiben und in Schlammflöchern suhlen und vor allem keinen Stress haben.



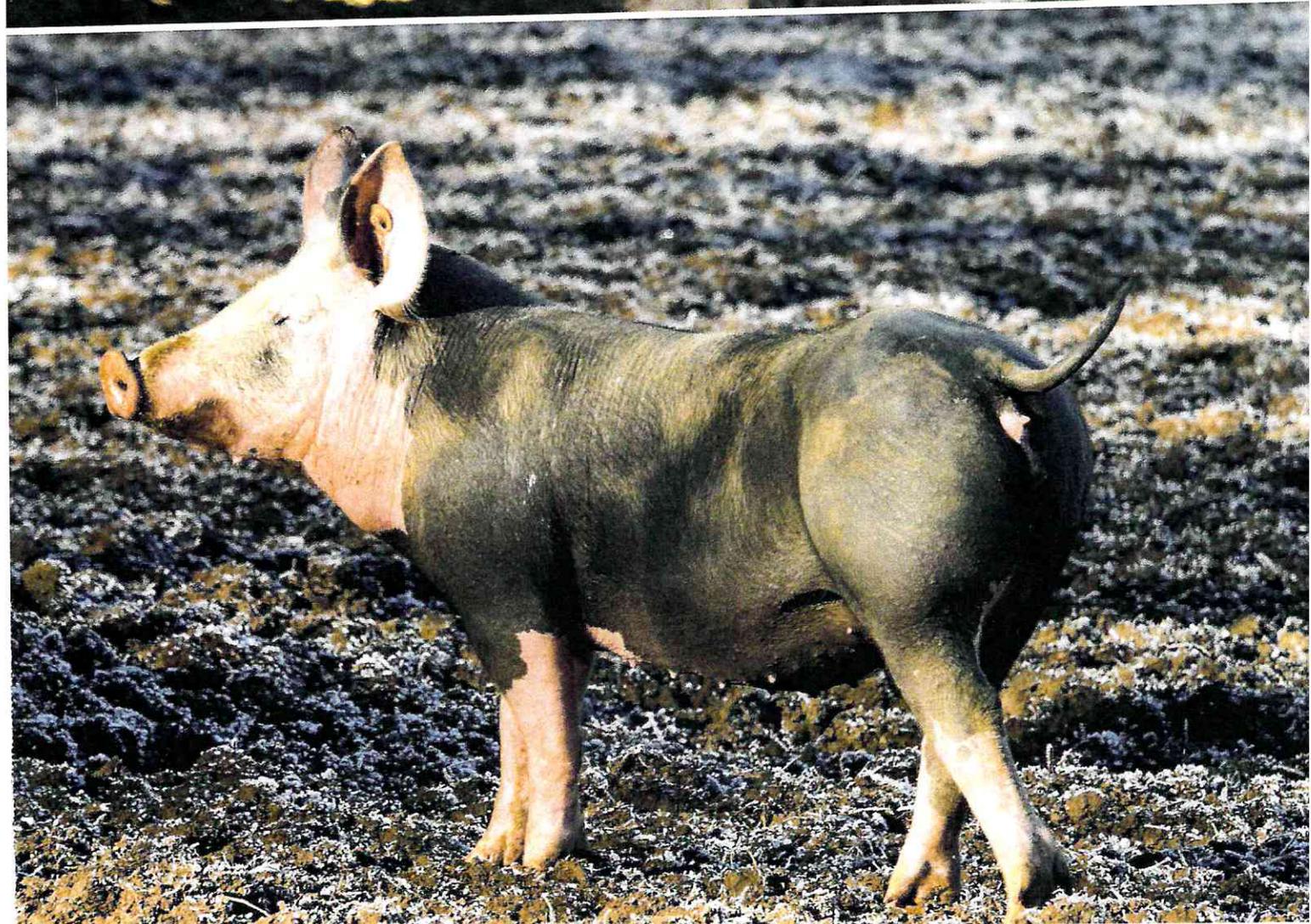
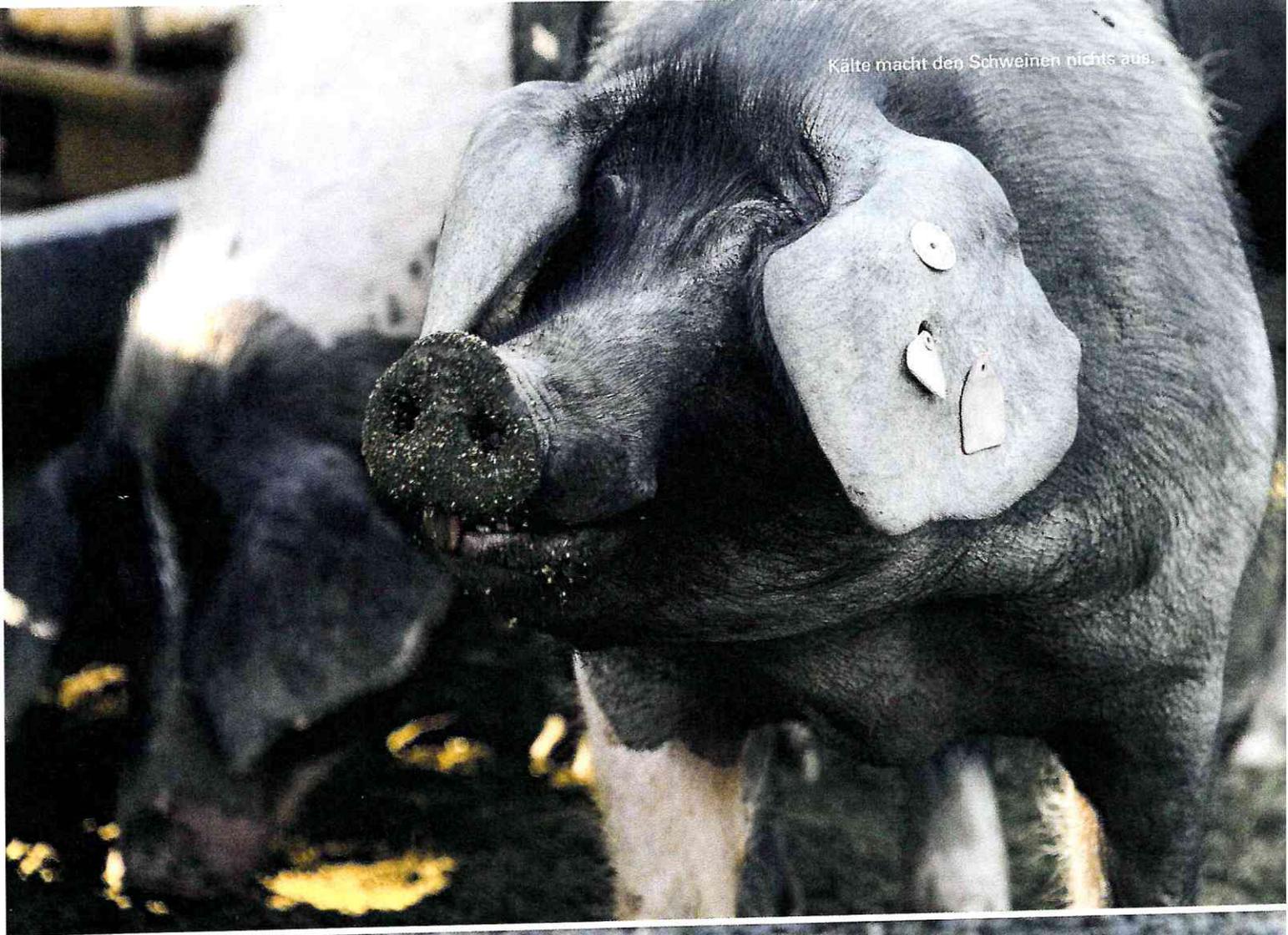
Biobauer Thomas Schwab

industrielle-Manager, der sich 2014 entschloß, den Bauernhof seines Onkels auf ökologische Weise weiterzuführen. Seine knapp 40

und ein schönes Gelände also, um ein Dasein zu haben, wie es einem Schwein gefällt: herumlaufen, mit der Schnauze in der Erde nach Kä-

Wer mit Thomas Schwab am Rande des Geheges steht, kann den Tieren ihre Zufriedenheit ansehen. Sie wirken munter und nehmen neugierig Kontakt mit menschlichen Besuchern auf. Beim Fototermin „lachen“ manche mit ihrem Halter regelrecht mit. Natürlich ist Schweinehaltung auf der Weide etwas komplizierter als Rinderhaltung, erklärt Schwab. Die Schweine dürfen nicht in Kontakt mit Wildschweinen kommen; daher muß man zwei Zäune um das Gelände ziehen. Und auch Spaziergänger sollten sich – wegen der Gefahr der Übertragung von Schweinepest – nicht dem Gelände nähern. Auch hier muß man Vorkehrungen treffen.

Kälte macht den Schweinen nichts aus.



Schweine lassen sich gerne fotografieren.

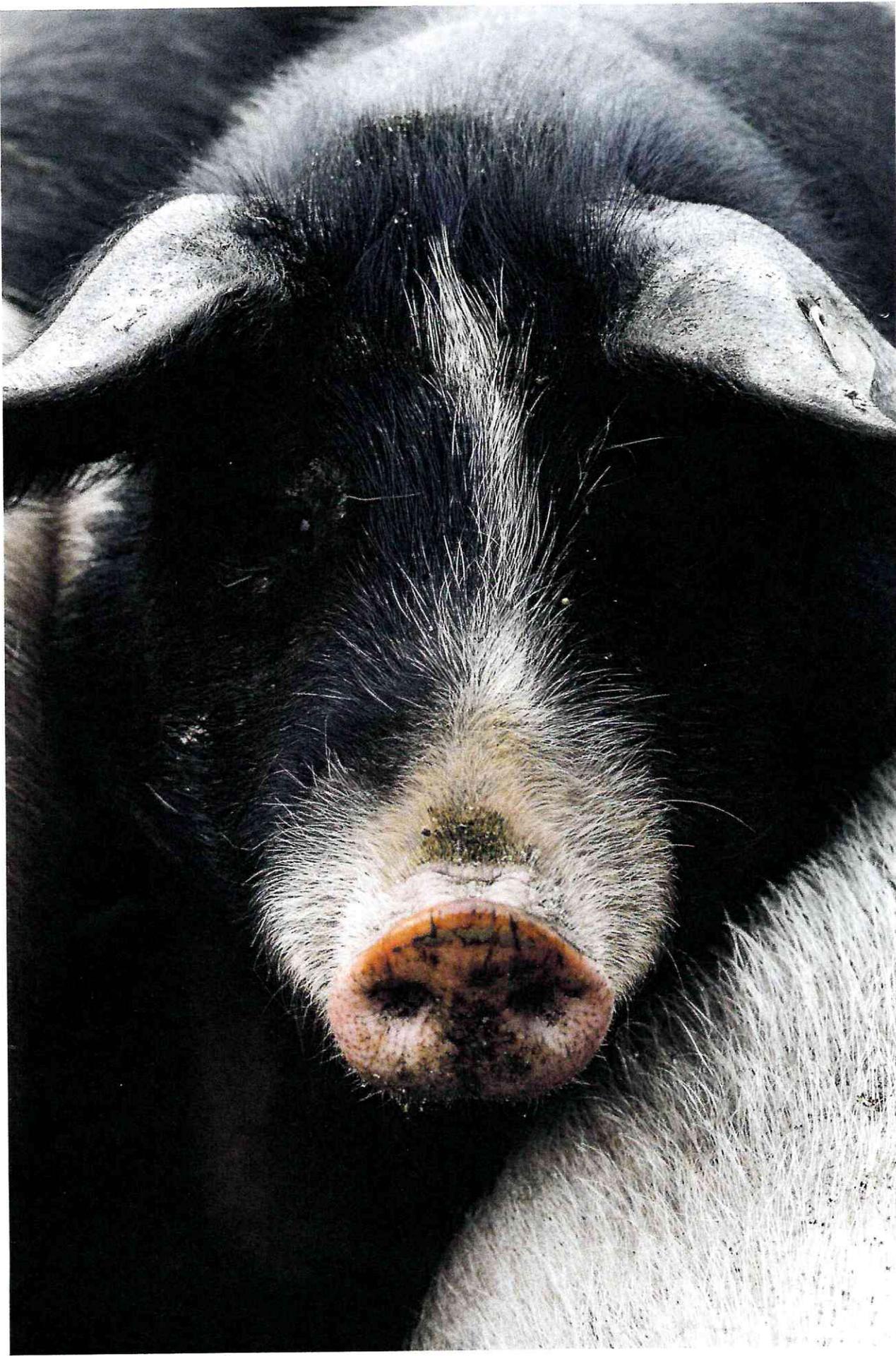


FOTO: WEISSBACH

Pionier unter den Schweinehaltern

Dem Lieritzhofener Landwirt ist es außerdem wichtig, daß seine Schweine kein konventionelles Mast-Soja-Futter fressen, sondern Biofutter. Und um hier die Wege kurz zu halten und da er ja einen kompletten Bauernhof übernommen hat, baut er dieses selbst an. Schwabs Schweine wachsen entsprechend langsam, oder sagen wir: in dem Tempo, wie ein gesundes Schwein eben wächst. Schlachtreif sind sie nicht, wie sonst üblich, mit sechs Monaten, sondern frühestens mit zwölf. Und wenn es dann soweit ist, versucht der Pionier-Schweinehalter ihnen so wenig Stress wie nur möglich zu bereiten. Einen Tag vor dem Schlachtermin separiert er eine Gruppe, die das entsprechende Gewicht hat, und gibt ihnen nichts zu fressen. „Am Schlachtag fahre ich dann den Hänger vor und stelle einen Topf mit Kartoffeln rein. Eines der Schweine läuft auf jeden Fall hinein.“ Nur 500 Meter weiter, im Schlachthaus der Dorfgaststätte wird es dann betäubt und geschlachtet.

Ein artgerechtes Schweineleben ist natürlich teurer als eines in der Massentierhaltung und muß sich auf den Preis auswirken. Rund dreimal so viel wie Fleisch aus konventioneller Haltung kosten die Bratwürste, Schnitzel, Braten und Koteletts bei Thomas Schwab, aber er hat kein Problem, sie zu verkaufen. Im Gegenteil! Diese Schweineprodukte sind nämlich nicht nur gut fürs Gewissen, sondern auch für den Gaumen und Magen. Sie schmecken aromatischer, verlieren beim Braten kaum an Gewicht und scheinen auf wundersame Weise nachhaltiger zu sättigen. Wer einmal davon gegessen hat, kommt wieder und sagt es seinen Freunden.

Das heißt, die Nachfrage steigt. „Das ist natürlich erfreulich, und mein Ziel ist es durchaus, den Bestand noch auszuweiten, aber auch nicht zu sehr, sonst macht es keine Freude mehr.“

... vom „glücklichen“ Schwein

Noch etwas zögerlich sind die Gastwirte, Fleisch vom Schwabhof zu kaufen. Denn will der Wirt an einem Schnitzel oder Kotelett etwas verdienen, muß er die 20-Euro-Marke überschreiten. Allerdings: Zahlt der genußfreudige und anspruchsvolle Gast solche Preise nicht bereitwillig für ein Angusrind aus Argentinien? Sollte da ein exquisites Weideschwein aus Lieritzhofen nicht genauso viel wert sein, zumal wenn die Haltung ethisch einwandfrei und die Fütterung ökologisch ist?

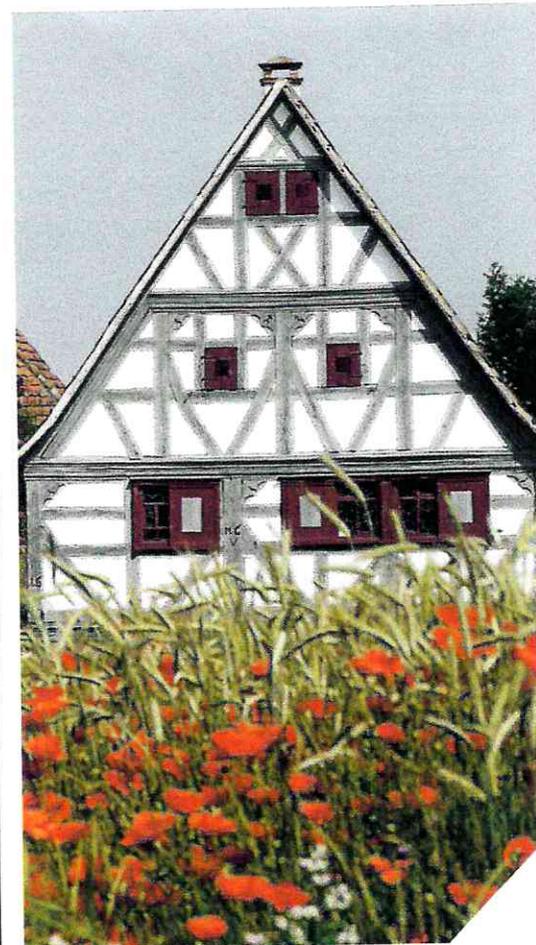
Der Schwabhof ist jedoch Mitglied im Verein „Heimat aufm Teller“, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, landwirtschaftliche Erzeugnisse aus dem Nürnberger Land quasi unmittelbar auf die Gaststättenteller zu bringen. Und in diesem Verein gibt es einige Gastwirte, denen das Motto „Bio trifft regional“ sehr gut gefällt, nicht zuletzt, weil sie wissen, daß ihre Kunden zunehmend Wert auf diese Allianz legen. Da gibt es dann das „Weideschwein“-Kotelett in verschiedenen Varianten. Oder auch den typischen fränkischen Krustenbraten, vom „glücklichen“ Schwein.

www.schwabhof.bayern



Michaela Moritz, 1968 in Nürnberg geboren, studierte Philosophie, Theologie, Germanistik und Volkswirtschaft in Würzburg und Erlangen und arbeitet als Journalistin, Fotografin, Librettistin und Texterin. Sie schreibt und fotografiert für regionale Medien, Bildbände und Reisebücher und ist Mitveranstalterin philosophischer und literarischer Seminare in verschiedenen Gegenden Europas.

Museum unter blauem Himmel:



Das Fränkische Freilandmuseum in Bad Windsheim

Ein Spaziergang durch das größte Freilandmuseum Süddeutschlands ist wie eine Zeitreise durch 700 Jahre Alltagsgeschichte im ländlichen Franken. Die Bauern- und Handwerkerhäuser sind begehbar und eingerichtet wie in früheren Zeiten. Verschiedene Baugruppen zeigen typische Häuser- und Dorfformen fränkischer Regionen. Besonders sehenswert ist das Jagdschlösschen, die große Getreidemühle, der Museumsbauernhof mit seinen Tieren, die Stroh gedeckten Häuser aus dem Mittelalter und das Museum Kirche in Franken.

Fränkisches Freilandmuseum
Eisweiherweg 1
91438 Bad Windsheim

Tel. 09841-66800
Fax 09841-668099



Fränkisches
Freilandmuseum