



## Ein Stammtisch für Ferkelerzeuger

Einmal im Monat treffen sich die Landshuter Ferkelerzeuger in Mirskofen zum Infoabend, oder wie sie es nennen zum „**Ferkelstammtisch**“. Der Ehrenvorsitzenden des Ferkelerzeugerringes Landshut **Sebastian Haindl** aus Seidersbuch, hat diesen Ferkelstammtisch ins Leben gerufen und über Jahre hinweg mit viel Engagement organisiert. An diesen Montagabenden, einmal im Monat zwischen Oktober und März, holen sich die organisierten Ferkelerzeuger Fachleute für Vorträge zu aktuellen Themen und zum Diskurs. Sie tauschen ihre Erfahrungen aus und sie stellen auch ihre eigenen Betriebe vor.

Beim Stammtisch im Februar schilderte Landwirtschaftsoberrat **Martin Schäffler**, ALF Landshut, Sachgebiet Schweinezucht und Schweinehaltung, seine Eindrücke einer dreitägigen Studienreise nach Schleswig-Holstein. Unter der Reiseleitung von **Robert Zehetbauer**, dem stellvertretenden Vorsitzenden des Ferkelerzeugerringes Landshut, besuchte die sechzehnköpfige Reisegruppe das EDEKA-NORDfrische Center in Valluhn (Mecklenburg Vorpommern), die NOS Schweinebesamung in Schillsdorf (Schleswig Holstein), zwei große Ferkelerzeugerbetriebe an der Ostsee und an der Nordsee sowie zwei Schweinemastbetriebe im Raum Neumünster.



*Die Reisegruppe nach Schleswig-Holstein.*

*Foto: Martin Schäffler*

Nach dem Flug von München nach Hamburg ging es mit Kleinbussen zunächst zum Fleischwerk EDEKA Nord GmbH. Auf der Homepage liest man: „Die Unternehmensstruktur der EDEKA-Gruppe gründet auf drei Ebenen:

1. der ZENTRALE in Hamburg,
2. den sieben Regionalgesellschaften
3. und dem Einzelhandel vor Ort.



Die Regionalgesellschaften beliefern die angeschlossenen Super- und Verbrauchermärkte und bauen die Marktpräsenz kontinuierlich aus. Darüber hinaus führen sie eigene Produktionsbetriebe im Fleischbereich sowie im Brot- und Backwarensegment. Zunehmendes Augenmerk legen die Gesellschaften auf das Angebot regionaler Produkte. Sie sorgen für eine konstante Nachfrage in den einzelnen Regionen und damit für die Sicherung regionaler Arbeitsplätze.“

#### **EDEKA Nord vermarktet Fleisch in zwei Preissegmenten:**

1. „Gut und Günstig“
2. Markenfleischprogramm „Gutfleisch“. ([www.gutfleisch-edekanord.de](http://www.gutfleisch-edekanord.de)).

Dabei handelt es sich um eine Premiumschiene nach dem Modell der vertikalen Integration von Besamungsstation, Futtermittellieferant, Zuchtbetrieb, Ferkelerzeuger, Mastbetrieb, Vermarktungsorganisation, Großschlachtereier, Fleischwerk, Transportunternehmen und Lebensmitteleinzelhandel.

**Das Besondere für den Verbraucher:** sämtliche Warenströme von Gutfleisch sind im Internet anhand der Chargennummer von z.B. SB verpacktem Schweinefleisch nachvollziehbar. Dabei sollen u.a. Informationen über Herkunft der Tiere, das eingesetzte Futter, die Futterzusammensetzung, Haltungsformen, die landwirtschaftlichen Betriebe, sowie deren Salmonellen- und QS-Status detailliert zu erfahren sein. Das Fleisch muss aus Deutschland kommen. Die Lieferanten sind vertraglich an das

Markenfleischprogramm gebunden. Für den Einsatz von Medikamenten gilt beispielsweise eine doppelt solange Wartezeit wie gesetzlich vorgeschrieben. Dies soll im Rahmen eines anerkannten Tiergesundheitsmanagementsystems gewährleistet werden. Dazu **Jens Reimer**: „Wie genau die Vorgaben zur medikamentenfreien Mast für Gutfleisch kontrolliert werden, welche Sanktionen es gibt etc. wurde uns bei unserem Werksbesuch nicht näher erläutert“.

Täglich werden etwa 3000 geschlachtete Mastschweine in Hälften angeliefert, dann zerlegt, portioniert oder je nach Bedarf der einzelnen Märkte bzw. je nach Sonderaktionen zu Wurstwaren verarbeitet. Die Schlachtkörper mit durchschnittlich 58 Prozent Magerfleischanteil kommen von nur einem Schlachthof. Gutfleisch geht ausschließlich an EDEKA Einzelhändler, nicht an Netto- und Plus-Discounter-Filialen.

Nach dem Besuch bei EDEKA standen eine Stadtführung und eine kleine Hafenrundfahrt auf dem Programm. Aus Quarantänegründen wurde am ersten Reisetag noch kein Schweine haltender Betrieb besucht.

Am zweiten Reisetag stand zunächst eine kleine Eberschau bei der NOS Schweinebesamungs GmbH in Schillsdorf auf dem Programm, wo zwei Danzucht Eber, drei Pietrain x Duroc-Kreuzungseber und sechs Pietrain Eber vorgeführt und besprochen wurden.

Kritisch diskutierten die „Stammtischler“ die Leistungszahlen des danach besuchten Ferkelerzeugerbetriebes Simonsen an der Ostsee: 15,27 gesamt geborene Ferkel je Wurf, davon 13,45 lebend, 11,5 abgesetzte Ferkel je Wurf, 28,37 abgesetzte Ferkel je Sau und Jahr, 143,99 Tage Zwischenwurfzeit<sup>1</sup>. So viele Ferkel können nur mit Wurfausgleich und Ammensauen aufgezogen werden.

**Bestandsgröße des Besuchsbetriebes:** 350 Porkuss Zuchtsauen (Danzucht) und eine zweite Betriebsanlage mit 250 noch BHZP-Zuchtsauen (gepachtet, Pachtpreis 65 Euro je Stallplatz plus Kosten für Wasser und Strom), 120 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche für Getreideanbau.

Das Getreide wird nach der Ernte sofort verkauft. Die Arbeit im Schweinestall wird im Zwei-Wochen-Rhythmus erledigt. Der Sauenbestand ist in 16er-Sauengruppen eingeteilt. Neben dem Betriebsleiter hat auch die Ehefrau ihren festen Arbeitsbereich im Stall. Hinzu kommen eine Fremdarbeitskraft für 11 Euro brutto die Stunde und ein Lehrling. Im Hauptbetrieb fallen 7 AKh/Zuchtsau an, im Pachtbetrieb, wo die Sauen noch auf Stroh gehalten werden, doppelt so viele Arbeitsstunden.

## **Sauen mit guten Nerven**

**Alle Reiseteilnehmer zeigten sich beeindruckt von den nervenstarken Danzucht-Sauen:** „Wir haben in unseren weißen Overalls ausgeschaut wie die Schneemänner. Die Sauen bleiben ruhig dösend liegen und säugten ihre Ferkel weiter. Unsere schreckhaften DL-Sauen wären schreiend aufgesprungen“, sagte **Sebastian Reitmeier** aus Öd. Ein weiterer Pluspunkt für die Danzucht-Sauen – ihre hohe Milchleistung.

**Aber:** Die bayerischen Zuchtsauenhalter könnten Danzucht-Ferkel nicht so ohne weiteres vermarkten. Dies bestätigte der Betriebsbesuch bei Mäster Schütt, der alle Ferkel vom Betrieb Simonsen bezieht. Die biologischen Leistungen lagen nach Angaben des Betriebsleiters zwar bei 850 gr. täglicher Zunahme, 3 bis 4 Prozent Verluste und 55 bis 58 Prozent Magerfleischanteil. Die Mastschweine aus der Paarung Porkuss x PIC entsprachen nach Ansicht der Reiseteilnehmer hier aber eher nicht den Qualitätsansprüchen der bayerischen Vermarkter.

Am Abend stellte Dipl. Ing. agrar. (FH) **Annekatriin Meyer**, die das Reiseprogramm zusammengestellt hatte, der Reisegruppe die Vermarktungsgemeinschaft für Zucht- und Nutzvieh e.G., kurz ZNVG, und ihre geschützte Marke Porkuss – eine leistungsstarke dänische Genetik – vor ([www.znvg.de](http://www.znvg.de)).

## **Strukturwandel auch hinter dem Deich**

Der zweite Ferkelerzeugerbetrieb wurde erst 1960 auf einem ungewöhnlichen Standort angesiedelt – dem Hauke-Haien-Koog. Der Hauke-Haien-Koog ist ein in den Jahren 1958 – 1960 durch Eindeichung gewonnener, etwa 1.200 Hektar großer Koog in Nordfriesland. Betrieben, die damals dort ansiedelten, wurden jeweils 25 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche zur Verfügung gestellt. Viele Betriebe haben inzwischen ihre Hofstore für immer geschlossen, andere haben ihre Produktion ausgeweitet. Heute bewirtschaftet jeder Betrieb durchschnittlich 120 bis 150 Hektar. Die durchschnittliche Betriebsgröße liegt bei 500 Zuchtsauen.

Der Besuchsbetrieb Plöhn möchte noch im laufenden Jahr von 500 Zuchtsauen auf 900 aufstocken. Dazu baut er gerade einen neuen Ferkelaufzuchtstall. Der alte Ferkelaufzuchtstall wird zum Deckzentrum umgebaut. Die Wartesauen, so zitierte Jens Reimer den Betriebsleiter, werden in einer Art „**überdachter Outdoor-Haltung**“ in Gruppen mit wärmegeämmten Liegehütten und Abrufstationen gehalten. Eingebaut wurden diese Warteplätze im Zuge der Bestandaufstockung zweimal nacheinander in die jeweils vorhandene Maschinenhalle, wozu immer wieder die Umnutzung zu beantragen war. Für seine 50er-Sauengruppen braucht der Ferkelerzeuger drei bis sieben Ammensauen. Als Ammensauen nutzt er solche, die umraschen. Bisher bewerkstelligte der Betriebsleiter die Arbeit mit seinem Vater und zwei Lehrlingen. Der Vater, der bisher den Ackerbau übernommen hatte, fällt jetzt aus. Deshalb wird der Ackerbau komplett ausgelagert. Für die

Sauenhaltung müssen auch die Arbeitskräfte „aufgestockt“ werden – zwei Fremdarbeitskräfte und ein Lehrling.

Anschließend stand ein weiterer Besuch in einem Schweinemastbetrieb mit 1.200 Mastplätzen auf dem Programm. Die Schweinemast ist hier „nur“ ein Nebenerwerbszweig. Der eigentliche Betriebsschwerpunkt ist der Speisekartoffelanbau. Bemerkenswert war die zwanzig Jahre alte, in einem sehr guten Zustand befindliche, Bongassiholz-Aufstallung in einem Teil der Buchten. Die Schweine (Dänische Landrasse x Porkuss PI) erhalten ausschließlich Fertigfutter. Die Reiseteilnehmer fanden durchaus Gefallen an diesen Mastschweinen.

### **Leistungsstarke Schweineproduktion in Bayern durch Ringarbeit**

In Schleswig-Holstein gibt es nicht die „klassische Ringarbeit“ wie bei uns in Bayern. Im „DLG-Forum Spitzenbetriebe“ werden die Leistungsdaten von Betrieben in ganz Deutschland erfasst und ausgewertet. Die bayerischen Spitzenbetriebe schneiden dabei im Vergleich mit ihren norddeutschen Berufskollegen bei den biologischen Leistungen etwas schlechter ab, sind aber bei der Direktkosten freien Leistung gleich auf. **Stefan Neher**, stellvertretender Vorsitzender der Ringgemeinschaft Bayern e.V., betonte auch, dass Bayern für die Schweinehaltung ein sehr guter Standort ist. Die bayerische Schweinezucht sei leistungsstark, wettbewerbsfähig und zukunftsorientiert.

[Schweinehaltende Betriebe in Schleswig-Holstein](#)