

Quelle: Rheinische Bauernzeitung

Datum: 02.08.2021

Seite: 26 - 27

Fokus auf Regionalität und Tierwohl

Im April fiel der Startschuss für das von der Regionalmarke EIFEL und REWE Hundertmark ins Leben gerufene Pilotprojekt „EIFEL Plus Schwein“, bei dem vor allem Wert auf kurze Wege und noch mehr Tierwohl gelegt wird. Mäster Markus Zimmermann aus Polch in der Osteifel ist einer der drei Erzeuger. Ramona Schneichel, Mayen, hat den Betrieb besucht.



Mäster Markus Zimmermann hat sich für mehr Regionalität und Tierwohl entschieden. Fotos: R. Schneichel

In den vergangenen Jahren sind die Vermarktungsstrukturen für Schweine in Rheinland-Pfalz deutlich schlechter geworden. „Viele kleinere Schlachthöfe haben geschlossen“, sagt Markus Zimmermann (49), der gemeinsam mit Ehefrau Karina und den Kindern Jule und Max in Polch lebt und dort einen Betrieb mit 1.200 Mastplätzen und rd. 120 ha Ackerbau bewirtschaftet. Auch Metzger mit eigener Schlachtung gebe es kaum noch. „Die kleinbäuerlichen Betriebe in der Eifel können nicht zu Weltmarktpreisen produzieren“, so Zimmermann.

Aus diesem Grund hat sich der Landwirt entschieden, seine Schweine über das neue Regionalmarke EIFEL Plus Schwein-Programm zu vermarkten. Seit April finden die Verbraucher in zwölf REWE Hundertmark-Filialen die Erzeugnisse von Schweinen aus dem Betrieb von Markus Zimmermann, Tobias Fuchs aus Kehrig und Anna Schwab-Pilcher aus Gering. Sie sind alle Mitglieder der Schweinevermarktungsgenossenschaft (SVG) aus Idenheim und arbeiten nun eng mit dem Schlacht-

hof Bayer aus Niederwallmenach, mit Peter Hüntten Fleischwaren aus Löf an der Mosel und mit REWE Hundertmark zusammen.

Kernpunkt des Konzepts sind auch kurze Transportwege, eine geschlossene regionale Wertschöpfungskette vom Stall bis in die Ladentheke sowie die Sicherung und der Ausbau regionaler Arbeitsplätze. Neben gesicherten höheren Erzeugerlösen erhalten die Landwirte zusätzlich 15 € Tierwohlprämie pro EIFEL Plus Schwein direkt von REWE Hundertmark.

In den zwölf Filialen wird dies mit großen Aufstellern beworben. „Mit dem Kauf von EIFEL Plus Schweinefleisch und Regionalmarke EIFEL Würstwaren unterstützen Sie die heimischen Landwirte und sorgen somit selbst für mehr Tierwohl“, heißt es in einer Pressemeldung von REWE Hundertmark.

Mehr Platz, mehr Beschäftigung

Die Erzeugerbetriebe müssen vor allem im Hinblick auf das Tierwohl einige Anforderungen erfüllen:

10 % mehr Platz für die Schweine, zusätzliches Beschäftigungsmaterial für die Tiere, Futter mit einem Getreideanteil von mindestens 70 %, mindestens 50 % des Getreides müssen aus der Eifel kommen.

Markus Zimmermann hat schon immer Wert darauf gelegt, dass seine Schweine sich wohlfühlen und einen hohen Gesundheitsstatus aufweisen. Vor 25 Jahren hat er einen neuen Maststall mit 1.200 Plätzen und moderner Ausstattung am Rand eines Gewerbegebiets in Polch gebaut. Zuvor hatte er einen Strohhall mit 500 Mastplätzen bewirtschaftet. „Dann ging der Trend hin zu größeren Einheiten und zur Produktion unter Weltmarktbedingungen“, sagt der Landwirt. Doch in den vergangenen Jahren hat sich die Situation aufgrund des Strukturwandels wieder deutlich geändert. „Die Vermarktung als Regionalmarke EIFEL Plus Schweine ist für unsere Betriebe genau der richtige Weg, um zukunftsfähig zu bleiben.“

In seinem Stall hat der Mäster in allen 14 Abteilen die Besatzdichte reduziert, so dass jedem



Die Vormasttiere haben in der Mitte der Bucht einen Liegebereich mit Fußbodenheizung.



Die Fütterung erfolgt ad libitum an Breiautomaten. Für 18 Schweine gibt es aktuell vier Fressplätze.



Zahlreiche Nippeltränken in verschiedenen Höhen sichern die Tränk-
wasserversorgung.



Für die Teilnahme am Programm EIFEL Plus Schwein wurde in jeder
Bucht zusätzlich eine Schalentränke installiert.

Schwein 0,95 m² und damit mehr Platz als vorge-
geben zur Verfügung stehen. Für 18 Schweine gibt
es aktuell vier Fressplätze. Zusätzlich zu den vor-
handenen Nippeltränken wurde in jeder Bucht eine
Schalentränke montiert. „Die Tiere nehmen diese
sehr gut an“, sagt Zimmermann.

Als Ergänzung zu den vorhandenen veränderbaren
Spielzeugen hat der Landwirt in jeder der 43
Buchten einen Raufutterautomaten mit speziellen
Pellets als Beschäftigungsmaterial und als Rohfaser-
quelle eingebaut. „Loses Stroh kam nicht in Frage,
weil das Güllesystem dann nicht mehr funktionie-
ren würde.“ Die Automaten werden zweimal pro
Woche mit Pellets befüllt, die einen hohen Anteil
an Luzerne und Melasse enthalten.

Im Zuge der Vorbereitungen für die Teilnahme
an der Regionalmarke EIFEL hat der Mäster die
Fenster im Stall saniert, so dass jetzt doppelt so viel
Fensterfläche zur Verfügung steht. Insgesamt hat
Mäster Zimmermann rd. 10.000 € investiert, um
seinen Stall fit für die Teilnahme am Regional-
marke EIFEL Plus Schwein-Programm zu machen.
„Ich bin sicher, dass sich dieser Aufwand gelohnt
hat“, sagt er.

Einem Teil der Vormasttiere steht neuerdings
ein Außenauslauf zur Verfügung. „Die Tiere nutzen
diese Möglichkeit je nach Wetterlage sehr gerne“,
sagt Landwirt Zimmermann. In der Mitte der
Buchten für die frisch eingestellten Läufer sorgt
eine Fußbodenheizung für angenehme Temperatu-
ren.

**Hohe
Transparenz**

Die Entwicklungs- und Koordinationsgesell-
schaft mbH „Orgainvent“ überprüft im Rahmen
einer unabhängigen und regelmäßigen Kontrolle

den Weg vom Landwirt bis zu REWE Hundert-
mark. Dadurch ist sichergestellt, dass alle geforder-
ten Kriterien erfüllt werden.

„Ich bin ohnehin der Meinung, dass eine hohe
Transparenz wichtig ist, um die Verbraucher darü-
ber zu informieren, wie wir Landwirte arbeiten“,
sagt Zimmermann. Er ist offen für den Dialog und
gibt gerne Einblicke in seine Produktionsabläufe.
Davon hat sich auch Björn Hundertmark im Vor-
feld der Planungen ein Bild gemacht, als er den Be-
trieb besucht und sich im Stall umgeschaut hat. „Er
hat sich intensiv darüber informiert, wie die Mast
bei uns abläuft und wie es den Schweinen geht. Das
fand ich sehr positiv“, so der Landwirt.

Die Mastschweine sind eine Kreuzung aus dä-
nischen Sauen mit Duroc-Eber. Duroc-Schweine
zeichnen sich durch einen hohen Gesundheitssta-
tus auf. Das schlägt sich auch in den Tageszunah-
men von über 1.000 g im Betrieb Zimmer-
mann nieder. Der Magerfleischanteil liegt bei
durchschnittlich 58 -
59 %, was typisch für die
Rasse Duroc ist, da die
Tiere einen etwas hö-
heren Speckanteil auf-
weisen. Die Fleischquali-
tät wurde anhand einer
Probeschachtung von
25 Tieren unter die Lupe
genommen und als top
bewertet.

Für Markus Zimmer-
mann haben Regionali-
tät und artgerechte Hal-

tung einen großen Stellenwert. In naher Zukunft
plant er den Bau eines Strohbereichs für rd. 200
Tiere. Damit will er für noch mehr Tierwohl sor-
gen.

Auch im Ackerbau sind die nächsten Schritte
geplant. Mit der Etablierung einer fünfzeiligen
Fruchtfolge möchte der Landwirt Kreisläufe schlie-
ßen. Die Stickstoffversorgung der Böden soll dann
mittels Leguminosen erfolgen. Außerdem sollen
auf natürliche Weise die Bodenstruktur und -quali-
tät verbessert werden.

Die nächste Generation steht ebenfalls schon in
den Startlöchern. Sohn Max hat sich entschieden,
im Betrieb Fuchs in Kehrigh eine Ausbildung zum
Landwirt zu machen. „Wir werden gemeinsam wei-
terhin voll auf Regionalität und hohe Qualität set-
zen“, so Zimmermann. □



In Raufutterautomaten finden die Tiere Pellets mit einem hohen Anteil
an Luzerne und Melasse.



Für einen Teil der Vormasttiere gibt es einen Außenauslauf.



Unterhalb der Klappe befindet sich die Öffnung zum Auslauf.