

Bio-Schweine: Marktentwicklung und Optimierung

Fast 90 Landwirte, Berater und Vermarkter aus ganz Deutschland und den Niederlanden diskutierten aktuelle Entwicklungen am Bio-Schweinemarkt bei einer Tagung am 20. und 21. November 2018, die gemeinsam vom Aktionsbündnis Bioschweinehalter Deutschland sowie der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen und der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Hessen organisiert wurde. Christian Wucherpennig von der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen fasst das Wichtigste für Sie zusammen.

„In Hessen ist in Sachen Bio-Landbau einiges in Bewegung“, so Michael Stein vom Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen und er verwies auf die steigende Anzahl hessischer Bio-Betriebe und die Ausweitung der ökologisch bewirtschafteten Fläche um 27 Prozent auf 112.000 ha während der vergangenen Legislaturperiode. Dabei wurde der ökologische Landbau verstärkt in die Lehrpläne in Berufs- und Fachschulen aufgenommen und auch die Forschung wurde ausgeweitet. „Viele Landwirte nehmen wahr, dass sie trotz ständiger Erweiterung ihrer Produktion keine höheren Einkommen erzielen können und suchen daher nach Alternativen“, erklärte Stein. Allerdings müsse sich auch die ökologische Erzeugung weiterentwickeln, denn wenn die Haltungssysteme sich beginnen anzunähern, müssten andere Vorzüge, wie Fütterung oder Kreislaufwirtschaft, in den Vordergrund gerückt werden, um „in der Öffentlichkeit zu zeigen, was die ökologische Erzeugung auszeichnet“.

Einen Einblick in Zahlen und Entwicklungen bei Erzeuger- und Futterpreisen gab Diana Schaack von der AMI. 2017 stiegen danach die Schlachtzahlen um 15 Prozent auf etwa 290.000 Bio-Schweine und für 2018 erwartet sie eine

ähnliche Steigerung. Erhebliche Ausweitungen der Erzeugung gab es vor allem in Dänemark. „Die Preisentwicklung ist immer noch stabil und vollkommen losgelöst vom konventionellen Markt“, stellte Schaack fest, wenngleich es eine leichte Preissenkung bei Bio-Schweinen gäbe, die nicht nach Verbandsrichtlinien erzeugt wurden. Für die zumeist vertraglich gebundenen Bio-Schweine nach Verbandsstandard lag der Preis bei E-Schweinen hingegen stabil bei 3,80 € je kg Schlachtgewicht. Ein gewisser Preisdruck entsteht auch durch die stark volatile Entwicklung der dänischen Bio-Schweinepreise. „Als Folge der Kopplung an das konventionelle Preisgeschehen und anderer Einflussfaktoren erhalten Bio-Mäster in Dänemark aktuell nur 2,90 €, während es 2016 zeitweise bis zu 4,31 € waren“, berichtete Schaack. Wie die Bio-Mäster können sich auch die Bio-Ferkelerzeuger bei rund 140 € je Ferkel über stabile Preise freuen. Dem verstärkten Angebot an Bio-Schweinen konnte Schaack auch etwas sehr Positives abgewinnen und empfahl: „Anstatt über Preissenkungen nachzudenken, sollte man das größere Rohwarenangebot für die Produktentwicklung nutzen!“

Im Vergleich zum Vorjahr fiel die Bio-Getreideernte etwas niedriger aus, aber die Futtergetreideversorgung ist nach Schaack nicht schlecht, weil auch viel Umstellungsware verfügbar ist. Schaack erwartet daher in der nächsten Zeit keinen Mangel an Bio-Getreide, während die Leguminosenernte dieses Jahr sehr klein ausgefallen ist.

Auch die Raiffeisengenossenschaften nehmen das Wachstum im Ökomarkt wahr und möchten die Landwirte auch nach erfolgter Umstellung weiter als Kunden an sich binden. Dies war Anlass die BioMühle Hamaland im westfälischen Gescher im Jahr 2014 umfangreich zu sanieren und für die Erzeugung von Bio-Mischfutter zu nutzen. Martin Epping, Vertriebsleiter der

BioMühle Hamaland, stellte das noch junge Tochterunternehmen vor und erklärte, dass man für jeden Betrieb nach **individuellen Rezepturen** mischen könne. „Die enorme Varianz der Rohwareinhaltsstoffe sollte für den Landwirt Grund dafür sein, alle verwendeten Komponenten zu untersuchen“, hob Epping hervor und illustrierte dies am Beispiel eines höheren Rohproteingehaltes im Weizen. „So kann man Ergänzter einsparen, wenn der Weizen mehr mitbringt als die Tabellenwerte es ausweisen“, berichtete Epping und schloss daher auch folgerichtig: „**Getreideuntersuchungen lohnen sich immer**. Und Optimierung lohnt sich extrem für den Landwirt.“

Jochen Kulow, einer der Geschäftsführer der *Bio Wutz Aktions GmbH*, stellte den neu gegründeten Erzeugerzusammenschluss vor, der von einigen Mitgliedern des Aktionsbündnis Bioschweinehalter Deutschland (ABD) gegründet wurde. Begonnen habe man mit dem gemeinsam organisierten **Einkauf von Mineralfutter**, bei dem man ein gleichermaßen günstiges wie hochwertiges Futter habe realisieren können. Mit der Vermittlung und dem **Verkauf von Bio-Tieren** wurde **im Juli begonnen**.

Die Erfolgsgeschichte *BESH*, Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, wurde von ihrem Gründer *Rudolf Bühler* vorgestellt. Aus 8 Gründungsmitgliedern 1988 sind heute fast 1.500 Betriebe geworden, davon knapp 500 ökologisch wirtschaftend. „Dabei verstehen wir uns als Projektträger, um über solidarisches Wirtschaften sowie Naturschutz und Kulturpflege den ländlichen Raum zu fördern“, betonte Bühler. Die Landwirte erhalten stabile Erzeugerpreise, wobei **Demeter**-Landwirte, die auf die **Schwäbisch-Hällische Rasse** setzen, sogar **4,20 €** je kg Schlachtgewicht erzielen. Das Unternehmen ist über die Jahre kontinuierlich gewachsen und erwarb im Jahr 2000 auch einen Schlachthof. Mittlerweile werden monatlich

3.500 bis 4.000 Bio-Schweine verarbeitet. Zur Wertschöpfung trage auch bei, dass man das ganze Tier verwerten könne.

Marcus Wewer ist seit kurzem in der Qualitätssicherung für den Bio-Bereich bei der *Rewe Group* zuständig. Die ersten **Bio-Produkte** wurden bei Rewe 1988 ins Sortiment aufgenommen und 2017 erreichte der **Umsatzanteil** damit **fast drei Prozent** und wird auch in diesem Jahr wachsen. Allerdings müsse man bei der Einführung auch behutsam vorgehen. „Wenn ein Bio-Produkt eingelistet wird, muss ein anderes Produkt herausgenommen werden“, erklärte Wewer. Unter der **Bio-Rewe-Eigenmarke** werden mittlerweile **564 Lebensmittel** angeboten. Als sehr erfolgreich bewertet Wewer die Kooperation mit Naturland. „Wir haben diese Verträge abgeschlossen, um damit für mehr Bio-Sicherheit und die Erhaltung von Sozialstandards zu sorgen“, betonte Wewer.



Mit einem Relaunch ihrer Verpackungen möchte Rewe eine stärkere Werthaltigkeit seiner Produkte vermitteln und dabei auch der Kooperation mit dem Naturland-Verband mehr Profil verleihen.

Mit der „Weil Bio nicht gleich Bio ist“-Kampagne profilierte man sich gegenüber dem EU-Bio-Standard. Neu aufgenommen habe man Umstellungserzeugnisse, um so die Umstellung zu fördern und finanzielle Einbußen während dieser Zeit zu mildern. Die in der Diskussion vorgetragene Aufforderung, sich dem Erhalt regionaler Schlachthöfe anzunehmen, nahm Wewer mit für weitere Gespräche im Unternehmen.

Bio-Schweinehalter können durchaus stolz sein auf das Erreichte. Aber unter dem Titel „Und noch ein bisschen besser ...“ hatte man zur Tagung einen Referenten und eine Referentin von zwei Verbraucherorganisationen eingeladen, um den Blick weiter zu schärfen. Den Auftakt machte *Reinhild Benning* von *Germanwatch*, die es als „respektabel und beachtenswert“ empfand, dass man sich dieser Frage widme. Sie sprach sich **dagegen** aus, **Tierwohl und Umweltschutz gegeneinander auszuspielen** und wies darauf hin, dass man genau hinschauen müsse. Beispielsweise weist eine ökologische Haltung zwar mehr Emissionsfläche je gehaltenem Tier auf, aber durch die deutlich niedrigeren Temperaturen seien auch die Emissionen niedriger. Hinsichtlich des Antibiotikaeinsatzes sind die Verbände nach Ansicht von Benning auf einem guten Weg, denn Bioland schließe bestimmte Medikamente richtigerweise aus und auch Demeter verbiete den Einsatz von Reserveantibiotika für die Humanmedizin. „Die Anbauverbände können sich hier profilieren“, betonte Benning daher und sieht Bio-Betriebe auch bei der Verbreitung von MRSA-Keimen im Vorteil, denn hier gäbe es weitaus weniger positive Betriebe. Allerdings sollte man darauf achten, dass auf Schlachthöfen der Keim nicht weiterverbreitet werde.

Matthias Wolfschmidt von *foodwatch* wies eingangs darauf hin, dass die Einhaltung der Vorschriften der EU-Bio-Verordnung nicht

automatisch bessere Tierhaltungsbedingungen mit sich bringe. „Ein hohes Maß an **Tiergerechtigkeit** fußt auf der **Ausübung von arteigenem Verhalten** und **Tiergesundheit**“, definierte Wolfschmidt die Ziele. Zwar werde im Handel die Bio-Erzeugung gewissermaßen automatisch mit Premium gekennzeichnet, aber Wolfschmidt empfahl daher den Landwirten den Tiergesundheitsstatus regelmäßig und systematisch zu erfassen. Gleichzeitig warb er dafür, die Fleischkennzeichnung nicht auf die Haltung zu beschränken. „Tiergesundheit ist die Prozessqualität der Zukunft“, schloss Wolfschmidt.

Tag 2 Optimierung

Im Rahmen eines groß angelegten EIP-Projektes wird in Brandenburg versucht, vor allem in den Bereichen Haltung und Fütterung Verbesserungen zu erzielen und gewissermaßen einen **„Businessplan für die ökologische Schweinehaltung“** zu erstellen. In der Praxis beobachtete das Team, vertreten durch *Theresa Gärtner (LAB GmbH)* und *Claudia Dolsdorf (LVAT Ruhlsdorf/Groß Kreutz)*, in vielen Mastrationen zu niedrige Proteingehalte. „An Soja führt letztlich kein Weg vorbei, wenn man höhere Leistungen erzielen will“, erklärte Gärtner und berichtete von einem Projektbetrieb, der über verhältnismäßig einfache Umstellungen seine Tageszunahmen von zuvor 500 Gramm auf knapp 800 Gramm steigern konnte.

Ulrike Westenhorst von der *Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen* definierte mit den Landwirten gemeinsam, welche Erhebungen im Rahmen eines noch laufenden EIP-Projektes gemacht werden sollen, um ein möglichst **umfassendes Bild** über die jeweilige betriebliche Situation zu erhalten. Durch entsprechende Schulungen war gewährleistet, dass die Ergebnisse untereinander auch vergleichbar waren. Dabei wurden die

Tierwohlintikatoren des KTBL sowie Leistungsdaten (z. B. Sauenplaner) und Kot-, Blut- und Futteranalysen herangezogen. Bislang präsentieren sich die untersuchten Betriebe hinsichtlich Tiergerechtigkeit und Tiergesundheit gut. In der **Ferkelaufzucht** etwa erreichten **alle Betriebe die Zielwerte**, z. B. bei den Indikatoren Lahmheiten sowie Schwanz- und Ohrverletzungen. „Verbesserungsbedarf gibt es noch beim Komplex >Ernährung der Sau<, was sich u.a. am leicht erhöhten Anteil von Kümmerern und Verletzungen der Karpalgelenke der Saugferkel zeigte“, berichtete Westenhorst. Bei der vorläufigen Auswertung der Schlachtbefunde gab es gute Wertungen bei Gelenken und Abszessen, dafür aber weniger gute bei Leberbefunden. Und so konnte Westenhorst auch treffend zusammenfassen: „In vielen Bereichen läuft es gut bis sehr gut, aber es gibt eben auch einzelne Bereiche, die verbessert werden müssen.“

Als Berater hat *Christoph Jerrentrup* vom *Hessischen Verband für Leistung und Qualitätsprüfung in der Tierzucht* schon seit 20 Jahren Bio-Betriebe als Kunden. Gegenwärtig betreut Jerrentrup neben vielen konventionellen Betrieben auch **sieben Bio-Mäster**, deren **Tageszunahmen bei 750 Gramm** liegen, während die konventionellen Vergleichsbetriebe mit 780 Gramm nur knapp besser seien. „Bedingt durch die Außenhaltung ist die Futtermittelverwertung in der ökologischen Haltung naturgemäß etwas schlechter“, erklärte Jerrentrup. Die ökonomische Bewertung mache derzeit Spaß, denn mit dem jetzigen Deckungsbeitrag könne man mit Bio-Mastschweinen auch Geld verdienen, was grundsätzlich auch für die Bio-Ferkelerzeugung gelte. „Oberste Priorität hat für mich die Darmgesundheit“, betonte Jerrentrup, denn eine Antibiotikabehandlung beim Jungtier koste später Tageszunahmen in der Mast. Aufgrund der nur beschränkt zur Verfügung

stehenden Futtermittel geht Jerrentrup individuelle Wege. Für die Darmstabilität empfiehlt er Gerste und auch mit dem Einsatz von Zimt habe er gute Erfahrungen gemacht. „Die Mineralstoffgehalte setze ich an der unteren Bedarfsgrenze an, damit der pH-Wert möglichst niedrig ist“, führte Jerrentrup weiter aus. Auch bei dem Wunsch nach höheren Magerfleischanteilen kann man laut Jerrentrup auf Duroc setzen, wenn man ihn entsprechend füttere und ab 70 kg mit reduzierten Gehalten in der Ration bremse.

Anhand zahlreicher „**Best Practice**“-Beispiele zeigte *Martina Kozel* von der *Naturland-Fachberatung* auf, wie man die Haltung von Ökoschweinen noch verbessern und auch arbeitswirtschaftlich erleichtern kann. Dabei reicht das Bündel der Maßnahmen von anhebbaren Trenngittern bis hin zu Suhlen im Auslauf, die die Schweine selbst fluten können. „Licht im Ferkelnest trägt dazu bei, dass sich Sau und Ferkel besser orientieren können“, empfahl Kozel. Dem Höhlencharakter des Nestes trägt man Rechnung, indem man die Lamellen dunkel und möglichst mit Gewebeeinlage gestaltet, damit sie nicht so leicht zerstört werden können. Ein **Durchstieg zwischen den Abferkelbuchten** erleichtert das Gehen von Bucht zu Bucht und eine Mechanisierung der Tore im Auslauf hilft auch hier Zeit sparen. Dabei stellte Kozel auch Ausläufe vor, die gewissermaßen mit Hilfe der Rückwand entmistet werden, so dass eine Verteilung des Mistes von Bucht zu Bucht vermieden wird. Ihren Vortrag schloss Martina Kozel mit der Vorstellung eines **Betriebes mit 240 Sauen mit einem vollautomatisierten Entmistungssystem** in einem kompletten Neubau. „Wir suchen Wege zur Verringerung der Arbeitsbelastung, weil wir zunehmend Schwierigkeiten haben, Mitarbeiter auf den Höfen zu finden“, erklärte Kozel und ergänzte:

„Die Tierbeobachtung darf dabei jedoch nicht leiden!“

Und wie optimieren Praktiker ihre Haltung? Hier konnte *Sebastian Schulte-Remmert* Spannendes berichten, der zusammen mit seinem Vater einen Betrieb mit **175 Bio-Sauen** in Lippstadt führt und dafür 2014 neu gebaut hat. Den Kern des Betriebes bilden zwei Abferkelställe mit 36 Buchten, die im 2-Wochen-Rhythmus gefahren werden. Im ersten Jahr wurden nur 19,5 Ferkel abgesetzt und so wurde schrittweise alles auf den Prüfstand gestellt. Ein Ferkelschlupf zum Futtertrog der Sau wurde geschlossen, weil manche Ferkel nachts den Weg zurück in den Stall nicht fanden. In den ersten Tagen verhindert ein kleines Hindernis, dass die Ferkel in den Auslauf gelangen. Ferner konnte beobachtet werden, dass zu viel Wind im Auslauf war und mit einem Windschutznetz wurde Abhilfe geschaffen. Abgesetzt wird am Montag, damit die Hauptgruppe während der Woche abferkelt. In der Abferkelwoche ist eine Person nur für das Abferkeln zuständig, was bevorzugt sein Vater übernimmt. „Da bleibt auch immer ein wenig Zeit zum Telefonieren“, schmunzelte Sebastian Schulte-Remmert. Durch die zahlreichen Maßnahmen gelang es, die **Zahl der abgesetzten Ferkel** schon **2016** auf **21,5** zu erhöhen. Bei den tragenden Sauen bestand anfangs das Bedürfnis sie mit möglichst viel Raufutter in Form vom Klee gras zu füttern, was jedoch u.a. wegen der Calcium-Übersversorgung zu Problemen führte. Mit Hilfe eines neu angeschafften Schwadlüfters soll die Qualität von Silagen und Stroh verbessert werden. 24 Ferkel möchte Sebastian Schulte-Remmert künftig absetzen, was angesichts der bisher außerordentlich professionellen Vorgehensweise als absolut realistisch betrachtet werden darf.

Als zweiter Praktiker stellte *Christian Weber* aus dem hessischen Niddatal seine Erfahrungen mit Sojabohnenanbau und -toastung auch im

Hinblick auf eine angestrebte **100-Prozent Biofütterung ohne konventionelles Kartoffeleiweiß** vor. Bei der **Toastung** kommt es darauf an, dass die Sojabohnen nicht zu heiß werden (Zerstörung der Aminosäuren), aber dennoch ausreichend erhitzt werden, damit die antinutritiven Substanzen inaktiviert werden. Im Rahmen eines landesweiten Projektes wurde dabei mit stationären und mobilen Anlagen gearbeitet, wobei sich schnell zeigte, dass stationäre Anlagen nicht ausgelastet werden können. Die jetzt von einem selbständigen Unternehmer eingesetzte Anlage schafft bis zu 28 to pro Tag und kostet den Landwirt 105 € pro to sowie eine Anfahrpauschale. Bei der Fütterung überzeugten die getoasteten Sojabohnen mit sehr guten Leistungen (z. B. 870 Gramm Tageszunahmen) und die Kosten gegenüber einer Ration mit etwas Kartoffeleiweiß waren sogar niedriger. „**Wir hatten mit 100-Prozent-Biofütterung sogar Geld verdient**“, freute sich Weber. Im nächsten Jahr ließ sich der Erfolg allerdings nicht ganz wiederholen, weil die Sojabohnen deutlich niedrigere Rohproteingehalte aufwiesen, so dass jetzt in der Vormast wieder zwei Prozent Kartoffeleiweiß eingesetzt werden. Zum Schluss gab Weber daher den Landwirten noch einen wichtigen Tipp mit auf den Weg: „Die Proteingehalte in den Sojabohnen schwanken von Jahr zu Jahr und ganz erheblich auch bei der gleichen Sorte.“

Während das Aktionsbündnis Bioschweinehalter Deutschland verbandsübergreifend die Interessen der Bio-Schweinehalter vertritt, übernimmt die *Interessengemeinschaft der Schweinehalter Deutschlands (ISN)* diese Aufgabe vor allem für die konventionell wirtschaftenden Betriebe. Da lag es nahe, sich im Rahmen einer Tagung auszutauschen. Der Vorsitzende der ISN, *Heinrich Dierckes*, und dessen Geschäftsführer *Dr. Torsten Staack* stellten daher die Ziele ihres Vereins vor. So bereiten die

immissionschutzrechtlichen Aufgaben allen Schweinehaltern Probleme. Für die konventionellen Betriebe sei es derzeit deshalb schwierig bis fast unmöglich über die Eingangsstufe Tierwohl hinaus an der in vielen Handelsketten eingeführten mehrstufigen Kennzeichnung teilzunehmen. Die konventionellen Betriebe fühlen sich dabei auch von der Politik im Stich gelassen. „Jetzt sind die Handelsunternehmen rausgegangen und haben eine Kennzeichnung vorgelegt, während die Politik immer noch zögert“, klagte Dr. Staack. Die anwesenden Bio-Landwirte honorierten den sehr sachlichen und keineswegs polarisierenden Vortrag. Allerdings wurde in der Diskussion auch deutlich, dass es mehr Bereitschaft geben sollte, auch alle anderen Bereiche der tierischen Erzeugung in die Haltungskennzeichnung aufzunehmen und damit als Branche voranzugehen. Noch während der Tagung erklärten die Verantwortlichen sich bereit in einen weiteren und tiefergehenden **Dialog einzutreten**. Denn bei allen Unterschieden zwischen ökologischer und konventioneller Erzeugung gibt es auch Verbindendes, was man durchaus gemeinsam auf den Weg bringen kann.

Rügenwalder Spezialitäten in Bio-Qualität

„Bio ist ein Trendthema!“ so begrüßte Elmar Plüntsch, der zusammen mit seiner Frau Julia und seiner Mutter Gabriele die Rügenwalder Spezialitäten Plüntsch mit Sitz im hessischen Bad Arolsen leitet, die zahlreichen Besucher. Zwar ist der Bio-Anteil noch überschaubar, aber das Sortiment wird stetig ausgeweitet und umfasst neben Teewurst auch Salami-Snacks und traditionell geräucherte und gepökelte Hähnchenkeulen. Die Bio-Produkte werden hauptsächlich über den Naturkostfachhandel, z. B. Dennree und Alnatura, abgesetzt.

Herzstück des Unternehmens ist die Herstellung von Rügenwalder Teewurst, die durch Pauline

Plüntsch 1860 in Rügenwalde an der Ostsee gewissermaßen durch Zufall entstand, weil Mett haltbar gemacht werden sollte. Schon bald fand die Teewurst Liebhaber auf der ganzen Welt. Heute produzieren noch drei Unternehmen unter „Rügenwalder“, da die Nutzung dieser Marke auf Unternehmen beschränkt ist, die ursprünglich mal in Rügenwalde produziert haben. Der Neustart der Rügenwalder Spezialitäten Plüntsch erfolgte nach dem Zweiten Weltkrieg 1950 in Bad Arolsen. Heute arbeiten 120 Menschen für das in fünfter Generation geführte Unternehmen an zwei Standorten. Die gesamte Stromversorgung erfolgt über Öko-Strom und darüber hinaus gibt es ein eigenes Blockheizkraftwerk sowie Photovoltaik auf dem Dach. Besonderer Wert wird auf edle Gewürze gelegt, die einzeln eingekauft und erst im Werk zu schmackhaften Rezepturen verarbeitet werden.

Gegenwärtig bezieht das Unternehmen das Bio-Fleisch in Form von Teilstücken. Im kommenden Jahr soll mit einem regionalen Erzeugerkonzept gestartet werden. Neben der Stärkung des regionalen Profils verspricht man sich so auch Vorteile beim Tierwohl.

Einmal in der Woche legen die Rügenwalder Spezialitäten Plüntsch einen „Bio-Tag“ ein. Um Vermischungen zu vermeiden, wird dann mit der Verarbeitung von Bio-Produkten begonnen, um anschließend konventionelle Ware zu verarbeiten.

Auch wenn gegenwärtig konventionelle Waren eindeutig noch den Betriebsschwerpunkt bilden, nimmt die Verarbeitung von Bio-Produkten einen wichtigen Teil des Unternehmenskonzeptes ein, eben ein „Trendthema“.



Salami-Snacks werden in den Varianten „Rügenwürmer“ als lange und „Bio-Porki“ als kurze Variante angeboten.



Die Rügenwalder Bio-Teewurst gibt es in den Varianten „grob“ und „fein“.

Langjährig erfolgreich mit Bio-Mastschweinen

Fritz Hold stellte seinen in Hessen gelegenen Betrieb 2006 auf ökologische Wirtschaftsweise um und hält aktuell **950 Bio-Mastschweine**. Für einen Teil der Tiere wurde ein bestehendes Gebäude umgebaut und mit teilüberdachten Ausläufen ausgestattet, um den Anforderungen der EU-Bio-VO nach mehr Fläche und Außenklimareizen zu entsprechen. 2015 folgte der Bau von **zwei Pigport-Ställen**, deren Konzept auf den Stallbauberater Rudi Wiedmann zurückgeht. Jeder der beiden Offenfrontställe bietet rechnerisch 275 Schweinen Platz. Dabei setzt Hold auf feste Gruppen zu 11 Tieren von der Einstellung bis zum Verkauf, obwohl so aufgrund der unterschiedlichen Ansprüche in Abhängigkeit vom Gewicht etwas Platz verschenkt wird. „Wir vermeiden so aber Umstellungsstress und wir verzichten auch auf die Geschlechtertrennung,

was ebenfalls beruhigend wirkt“, erklärte Fritz Hold.

Dreimal in der Woche wird der Auslauf abgeschoben. Da die Schweine ihren Ruhebereich weitestgehend sauber halten, fällt hier nur wenig Handarbeit an. „Einschließlich dem Umklappen der Gitter und dem Einstreuen benötigen wir dafür für das Ausmisten etwa eine halbe Stunde“, freute sich Hold. Der Auslauf weist ein Gefälle von fünf Prozent aus, damit die Jauche schnell nach unten läuft. Zum Auffangen der Jauche hat sich Hold gegen die verschiedenen auf dem Markt angebotenen Rinnen entschieden und setzt auf fünf Zentimeter große Löcher, die jeweils unter den Trenngittern zwischen den einzelnen Buchten platziert sind. So kann das darunter verlaufene Rohr bei Bedarf gut gespült werden, denn so Fritz Hold: „Die Flüssigkeit muss immer weg!“

Niedrige Temperaturen im Winter bereiten keine Probleme, wie Fritz Hold aus Erfahrung weiß. „Außerdem haben wir die Stallrückseite gen Osten gerichtet und vor feuchtem Westwind schützen die Hügel“, so Hold. Außerdem befindet sich in der Liegehütte eine Fußbodenheizung, die bei Bedarf zugeschaltet werden kann.

Die sehr guten biologischen Leistungsdaten bestätigen das Konzept. Mit rund **800 Gramm Tageszunahmen** und Verlusten zwischen 1 und 2 Prozent kann man wirtschaftlich arbeiten. Die etwas geringere Verdaulichkeit der ökologischen Futtermittel und der höhere Bedarf der Schweine resultierend aus reichlich Bewegung und den Klimareizen führen zu einer immer noch guten Futtermittelverwertung von im Schnitt 1:3,15. Die Werte lässt Fritz Hold in regelmäßigen Abständen von seinem Berater überprüfen, um schnell reagieren zu können.

Zwar hatte Fritz Hold die Baugenehmigung für zwei Mastställe, aber er wollte 2015 zunächst erst mal nur einen bauen, aber sein langjähriger

Vermarktungspartner Goldswien ermunterte ihn, gleich beide aufzustellen, um den Bedarf der Edeka-Regionalgesellschaft Minden-Hannover nach Bio-Schweinefleisch zu decken. Und die Vermarktung läuft bisher erfolgreich. Mittlerweile hat Hold seinen dritten fünfjährigen Liefervertrag abgeschlossen und erhält stabil seit mehreren Jahren **3,70 € je kg** Schlachtgewicht **pauschal**. Die Ferkel stammen von einem Bio-Betrieb, der die männlichen Ferkel mit Schmerzmittel und Betäubung kastriert.

Fritz Hold arbeitet eng mit seinen Nachbarn zusammen. Der Mist geht durch eine Biogasanlage eines kürzlich in der Nachbarschaft umgestellten Betriebes. „Das Substrat, dass ich zurückbekomme, enthält weniger Phosphor, was mir als schweinehaltendem Betrieb sehr entgegen kommt“, berichtete Hold. Einen großen Teil des Futters baut Hold auf seinen 90 ha Fläche selbst an. Den zusätzlichen Bedarf deckt Hold über Betriebe in der Nähe und über einen regionalen Futtermittelhändler. „Auch hier setzen wir auf langfristige Partnerschaften“, betonte Hold und ergänzte: „Wenn die Futterpreise niedrig sind, zahlen wir mehr als der freie Markt, und wenn die Preise mal sehr hoch sind, müssen wir dafür keine Spitzenpreise zahlen, was letztlich beiden Partnern hilft.“

Die Umstellung auf ökologischen Landbau war für Fritz Hold die **richtige Strategie**. Allen Umstellungsinteressierten gibt er aber auf den Weg: „Bevor man anfängt zu bauen, muss die Vermarktung stehen, möglichst mit mehrjährigen Lieferverträgen.“



Die Pigport-Ställe sind 56 m lang und bieten 275 Schweinen Platz.



Auch ein vorhandenes Stallgebäude kann für die Bio-Schweinemast gut genutzt werden, nachdem ein Auslauf nach draußen eingerichtet wurde.



Das gesamte Betriebsgelände hat Fritz Hold mit einem stabilen Zaun mit Unterwühlenschutz umgeben.



*In der Liegehütte fühlen sich die Schweine
sichtlich wohl.*