



1



3



2



4

1 Sehen Sonne, Mond und Sterne: Die Mastschweine von Adelbert und Harald Bayer verfügen über Ausläufe, Freiflächen und Rückzugszonen.  
2 Will mit dem Projekt „LandSchwein“ aktiven Tierschutz unterstützen: Der Allgäuer Gastwirt Josef Ellgass.  
3 Exakt portioniert: Im Betrieb in Grünkraut sollen künftig wöchentlich mehr als 200 Schweine aus dem Programm verarbeitet werden.  
4 Der Initiator: Ralf Buchmann teilt seine Qualitätsidee mit derzeit fünf Erzeugern. Fotos: Thomas Kapitel (3) / Buchmann GmbH (1)

ROHSTOFF

THOMAS KAPITEL

# Vom Hof auf den Teller

Projekt „Buchmanns LandSchwein“ ist eine erfolgreiche Partnerschaft aus Erzeugern, Metzger und Gastronomen. Tiergerechte Haltung für Premium-Qualität aus Oberschwaben.

Fünf Landwirten aus Oberschwaben gewährleisten für das Projekt „Buchmanns LandSchwein“ eine vorbildliche Tierhaltung in modernen Offenställen. Die Kooperation garantiert ihnen die Wirtschaftlichkeit auf viele Jahre hinaus. Dahinter stecken eine Metzgerei, einige Dutzend Gastwirte und viel Enthusiasmus für Qualität aus der Region. Vom Hof auf den Teller: Eine erfolgreiche Partnerschaft für alle.

Landwirt Bruno Lauer aus Einhart im Ostrachtal hat einen Maststall gebaut, der Maßstäbe setzt. Hier betreibt er Schweinemast auf hohem Niveau. „Wir sind von dem System überzeugt“, sagt Bruno Lauer. „Abgesehen davon, dass ein Kleinbetrieb wie wir mit konventioneller Schweinehaltung keine Chance hätte: Wir wollten keine Schweine für den Export produzieren, sondern aus Überzeugung regional vermarkten.“

Die Idee dazu hatte Ralf Buchmann, in dritter Generation Inhaber der gleichnamigen Metzgerei in Grünkraut bei Ravensburg. Mit positiver Erfahrung aus dem Regional-Projekt „LandZunge“ und auf

der Suche nach einer Premium-Marke nahm Buchmann vor sechs Jahren Kontakt zu Landwirten auf, die seine Qualitätsidee teilten. Die Voraussetzung für „Buchmanns LandSchwein“: Tiergerechte Aufzucht in offenen Ställen, gentechnikfreie Fütterung aus möglichst eigenem Anbau und die Nähe zum Schlachthof in Mengen. Kein Erzeuger hat mehr als 30 Minuten

Transportweg. Buchmann garantiert den Erzeugern dafür konstante Abnahmemengen und einen angemessenen Kilopreis, der sich zwar an der Notierung orientiert, jedoch mit festen Aufschlägen und einem garantierten Mindestpreis. Die Erzeuger liefern jeweils rund 35 bis 40 Schweine pro Woche; im Schnitt sind das insgesamt 180 Tiere. Buchmann bietet den Erzeugern Verträge über zunächst drei bis fünf Jahre, die dann jährlich erneuert werden.

Die Bauern wissen das zu schätzen: „Wenn ich einen Stall baue, muss ich wissen, dass ich ihn auch in 15 Jahren noch betreiben kann“, sagt Mäster Harald Köberle aus Ostrach-Tafertswiler. Die „LandSchwein“-Partnerschaft gibt ihm Sicherheit. Und sein Nachbar Harald Bayer in Friedberg bei Bad Saulgau fügt hinzu: „Unsere Tiere kennen Sonne, Mond und Sterne.“ Ausläufe, Freiflächen und Rückzugszonen machen es möglich. Vier der fünf beteiligten Landwirte schwören auf eigene Ferkelerzeugung; der fünfte bezieht seine Tiere aus einem Aufzuchtbetrieb in Baden-Württemberg.

Der Qualitätsvermerk „von Buchmanns LandSchwein“ steht mittlerweile auf vielen Speisekarten hinter Schnitzel, Filet und Wurstsalat. Ralf Buchmann hatte von Beginn der Aktion an ausgesuchte Gastronomen in Oberschwaben, im Allgäu und am Bo-

densee mit ins Boot geholt. Mit den Bauern eint sie die Achtung von Natur, Qualität und Handwerk. „Wer in dieser Traumlandschaft lebt, sollte das auch mit seinem Essverhalten unterstützen“, sagt Josef Ellgass, Gastwirt im „Löwen“ in Eglofs im Allgäu und selbst Landwirt. „Wir wollen aktiven Tierschutz leben. Was dabei herauskommt, ist richtig gutes Fleisch, so wie es sein soll.“ Das sieht auch Klaus Winter vom Strandhaus Lindau so: „Wir stehen für eine authentische Küche mit Produkten bester Qualität aus der Region“, sagt der TV-bekanntes „Grillpapst“. Auch als Koch macht „LandSchwein“ Spaß: „Schönes, festes Fleisch, mit nur sehr wenig Bratverlust.“ Bei Großküchen kommt das ebenfalls an: In der Mensa der Zeppelin-Universität Friedrichshafen steht „vom LandSchwein“ markant auf der Menütafel. Küchenchef Stephan Zupfer macht es aus Überzeugung: „Man schmeckt, dass die Tiere ein stressfreies Schweineleben hatten.“

Die „LandSchwein“-Idee hat sich im fünften Jahr erfolgreich behauptet. Bei Ralf Buchmann melden sich immer mehr Landwirte, die in das Premium-Projekt einsteigen wollen. So kam erst unlängst mit Kurt Baur aus Pfullendorf ein fünfter Erzeuger dazu. Harald Köberle hat dieses Jahr einen zweiten Stall in Betrieb genommen und seine Kapazität verdoppelt. Buchmann ist froh darüber, denn nur so kann er den steigenden Bedarf decken. Bis zum Jahr 2018 rechnet er mit 220 Tieren pro Woche. Denn neben den Gastronomen zählen mittlerweile immer mehr Firmenkantinen und Studentenwerke zu den Abnehmern von „Buchmanns LandSchwein.“ Und in den vier Verkaufsstellen der Metzgerei Buchmann laufen LandSchwein-Produkte – mittlerweile auch als Fleischwaren und Frikadellen – bei den Endverbrauchern richtig gut.

| afz 20/2017

www.buchmann-gmbh.de

ANZEIGE

**Nichts für halbe Sachen**

**F-Line F103**

- ▶ ideal für Metzgereien mit Filialen
- ▶ neue Dimension bei der Produktion von Rohwurst und groben Produkten
- ▶ Reifeprozess und Produktionszeiten werden deutlich verkürzt
- ▶ höchste Produktionsgenauigkeit und Qualität
- ▶ Reduzierung der Erwärmung und Kontamination während der Standzeiten
- ▶ Modularer Aufbau ermöglicht problemlose Erweiterung bis zur Komplettlinie

**HEINRICH FREY**  
Maschinenbau

Heinrich Frey  
Maschinenbau GmbH  
Fischerstraße 20  
D-89542 Herbrechtingen  
info@frey-maschinenbau.de  
Tel.: +49 7324 1720

www.frey-maschinenbau.de