



Foto: Rudi Holzberger

Ein Modell für die Zukunft

Zuerst war es nur ein Versuch: Schweinefleisch aus der Region für die guten Gasthöfe der Region. Vom Landwirt auf dem kürzesten Weg zum Gastwirt, zu den Gästen, die sich mit Genuss der Fleischeslust und mit gutem Gewissen ihren Braten für die Region schmecken lassen. Heute ist die Marke LandSchwein ein Erfolgsmodell – und braucht dringend Nachwuchs. Wir präsentieren die jüngsten Kandidaten...

Ja, denke ich mir schon bei der Anfahrt: So muss er wohl aussehen, der Bauernhof der Zukunft. Nur wenig außerhalb eines hübschen Dorfes, mitten in blühenden Feldern. 75 ha Felder, der Raps blüht gerade, dazu Erbsen und Bohnen, vor allem Futtergetreide mit etwas Mais. Mitten drin ein attraktives Wohnhaus für die Familie – und ein perfektes Ensemble von landwirtschaftlichen Gebäuden. „Unsere kleine Farm“, die gar nicht so klein ist. Bei Friedberg, gleich hinter Bad Saulgau, das Kloster Sießen nicht weit.

Und tatsächlich enthüllt sich dieser Bauernhof als Vorzeigemodell. Vater und Sohn betreiben ihn gemeinsam als GbR, gemeinsam haben sie alle Weichen für eine starke Zukunft gesetzt. Und sich für die Kooperation mit der LandZunge entschlossen. Für die Marke LandSchwein, die Premium-Schiene der Metzgerei Buchmann in Grünkraut bei Ravensburg.

Denn die braucht dringend Nachwuchs: Ein Großteil der LandZunge-Wirte kauft das Schweinefleisch, in der Gastronomie noch immer der Top-Artikel, bei Buchmann. Denn das Modell LandSchwein garantiert Qualität: Die Schweine leben länger, legen mehr Gewicht zu, so schmeckt das Fleisch bes-

ser – so einfach ist das, kostet nur etwas mehr, wenn das Tier länger im Stall steht, mehr futtert. Daher bietet Buchmann den Landwirten einen festen Vertrag und zahlt ihnen für das bessere Fleisch entsprechend mehr.

Ohne diese Vorzüge hätten sich Vater Adelbert und Sohn Harald Bayer wohl nicht für das LandSchwein entschieden. Seit Jahrzehnten beliefert der Betrieb in Friedberg Metzger in nächster Nähe, etwa in Hohentengen, geschlachtet wird seit jeher im nahen Mengen. Nur: Einer der Metzger hat schon aufgehört, der Strukturwandel im Lebensmittelhandwerk läuft – da kommt ein starker Partner wie gerufen. Zudem wollten Jung- und Altbauer die bäuerliche Struktur ihres Betriebes erhalten. Und sie wollten einen Hof für gesunde, glückliche Schweine – der keine Fernsehkamera und keine Tierschützer scheuen muss...

Daher war auch klar, dass der Betrieb sich nicht auf die reine Mast mit tausenden Tieren versteifen will, sondern vielseitig bleiben soll – mit nahezu perfekten Kreisläufen. 85 Muttersauen stehen im Stall, 800 Mastschweine in einem anderen, das neue Prunkstück ist aber der Pig-Port-Stall für die springlebendigen Ferkel. So kommt kein frem-

des Schwein auf diesen Hof! Ebenso stammt das gesamte Grundfutter von den eigenen Äckern. Das Futtergetreide wird natürlich selbst geerntet, aber auch in einer eigenen Halle getrocknet, belüftet, geschrotet und in die Ställe gefördert. Ein kleiner schwarzer Computer ist daher, so der Sohn, „das Herzstück unseres Betriebs“, er sorgt dafür, dass das ausgeklügelte System funktioniert – und nicht etwa die Ferkel die Futtermittellieferanten kriegen...



Foto: Felix Kästle



So schön kann die moderne Landwirtschaft aussehen: Der neue Hof hält vornehmen Abstand zum Dorf. Der alte Hof ist zum Dorfgemeinschaftshaus geworden. Firmenchef Ralf Buchmann hat die Landwirte zum Einstieg bei der Marke LandSchwein überzeugt.

Der pure Stolz von Familie Bayer ist aber der neue Doppelstall für die Ferkel. Erfunden hat das Pig-Port-System der württembergische „Schweinepapst“ Rudi Widmann, ihren Stall aber haben Vater und Sohn zu großen Teilen weiterhin eigenhändig gebaut – nur mit einem Maurer und einem Zimmermann als Helfer. Eine enorme Arbeitsleistung, die enorme Kosten gespart hat. Dennoch ist die Investition in die bäuerliche Zukunft enorm mutig – sie funktioniert nur, wenn die Landwirte für ihr teures Produkt Schweinefleisch auch einen guten Preis erzielen.



Tatsächlich ist der Stall ein starkes System: Der stramme Nachwuchs, meist 16 Tiere in einer Bucht, hat jede Menge Platz – deutlich mehr als vom Tierschutz verlangt. Auf der Veranda mit dem Spaltenboden koten sie ab und bleiben an der frischen Luft gesund. „Schweine sind ja sehr intelligent, die halten ihren Liegeplatz sauber“, freut sich Vater Bayer. Während der Sohn seinen Ferkeln Gras-Pellets einstreut, „damit sie was zum Spielen haben“. Ein Blick genügt: Bauern wie diese strafen die ewigen Schuldsprüche der seltsamen Veganer mit Hohn – sie mögen ihre Tiere, ja sie müssen sie mögen, weil sie nur mit gesunden Tieren überleben können.

Stichwort Gesundheit: Die Veranda ist strikt nach Süden ausgerichtet, damit die Tiere auch Sonne satt abkriegen. Auch auf der Nordseite kann an heißen Tagen aber Frischluft zuströmen – dieser Stall bietet mit verstellbaren Wänden und Decken jede Menge Licht und Luft. Und sogar Wärme mit einer Fußbodenheizung: Denn die gute Stube im Inneren wird zum Teil von unten erwärmt. Die Energie für dieses ausge-



klügelte System stammt auch vom Hof, sie wird aus dem Raps gewonnen! Vor wenigen Wochen erst haben die Ferkel den neuen Stall bezogen, noch warten viele Buchten auf weitere Gäste. Und in einigen Monaten ist es dann so weit: Die Ferkel von heute sind dann schön heran gewachsen, das Fleisch landet auf den Tellern der Genießer der Region. Die Kette vom Stall zum Teller ist eng: Aufgewachsen bei Saulgau, geschlachtet in Mengen, verarbeitet bei Buchmann vor den Toren von Ravensburg. Schnell und cool ausgeliefert mit den eigenen PKW an die gute Gastronomie. Wo die Genießer fleißig Fleisch futtern sollten, damit solche Bauern weiter für uns arbeiten!

Rudi Holzberger