







“ Solange sie leben, sollen es die Tiere bei uns gut haben “

Harald und Adalbert

## HARALD BAYER FRIEDBERG

„Tierwohl und artgerechte Haltung waren für uns immer schon ein Thema“, sagen Harald und Adalbert Bayer. Schweinezucht hat Tradition auf dem Hof in Friedberg bei Bad Saulgau. Vater und Sohn gehen dabei mit der Zeit und investieren in einen neuen, zeitgemäßen Ferkelaufzucht-Stall.

-  **STANDORT:** Bad Saulgau-Friedberg
-  **LANDWIRT:** Harald Bayer, 7. Generation
-  **ANZAHL DER TIERE:** 750 Stück
-  **ART DER HALTUNG:** System Pigport III mit überdachtem Auslauf

-  **FLÄCHE:** 1,4 m<sup>2</sup> pro Tier
-  **FUTTER:** zu 85 % Eigenerzeugung plus Mineralfutter und heimisches Sojaschrot
-  **TIERWOHL:** Raufutter manuell in die Buchten (Stroh, Heu, Öhmd Grünfemhpellets), mechanische Gegenstände, bei deren Beschäftigung Klapper-, Klingelgeräusche etc. entstehen.
-  **TRANSPORTWEG:** 6 km, 8 min

Auf der Fahrt von Mengen nach Bad Saulgau trifft man am Ortseingang von Friedberg auf den schönen Hof der Familie Bayer. Vor vier Jahren hat ihn Harald Bayer von seinem Vater Adalbert übernommen, der nach wie vor kräftig mithilft. Bayers schwören auf eigene Aufzucht – selbst die Mutterschweine ziehen sie selbst heran. Kein Zwischenhandel, kein ungewohntes Futter, der eigene „Stallgeruch“ vom Anfang bis zum Schluss – das ist der Familie Bayer wichtig: „Solange sie leben, sollen es die Tiere bei uns gut haben. Sie sollen wühlen und riechen, stehen, liegen, sich strecken und ihren Platz frei wählen können.“ Im „Pig Port III“-Maststall leben sie in Drei-Flächen-Buchten mit eigenen Ruhe-, Fress- und Kotbereichen. „Sie lieben die Sonne, aber auch ein bisschen Dämmerung“, sagt Harald Bayer.

„Wie die Wildschweine liegen sie gerne in ihrer Kojе im Halbdunkeln. Und diesen Ruhebereich halten sie absolut sauber.“ Besonders mögen Sie den Auslauf – mit Beschattung – um sich den Reizen des Außenklimas hinzugeben. Die Auslaufmöglichkeit ist 24 Stunden am Tag frequentiert ganz nach dem jeweiligen Bedürfnis der Tiere. Das ganze Jahr – Sommer wie Winter, ob Hitze oder Kälte.

Ruhen, fressen, Mistbereich: Die Drei-Zonen-Haltung gilt ab November 2019 auch im nagelneuen Ferkelaufzucht-Stall. In drei Altersgruppen leben hier 390 Ferkel und wachsen von 8 auf 28 Kilogramm heran. Sie liegen bequem auf Stroh, denn hier gibt es keinen Gitterboden: Der Mistbereich ist durch ein Tor befahrbar, der Strohdung wird einfach mit dem Traktor weggeschoben. Eine



„Wir sind in Sachen Tierwohl auf einer Wellenlänge mit der Metzgerei Buchmann.“ (Harald Bayer)





Auf den Äckern bei Friedberg wächst das Futter.

wohldurchdachte Schwerkraft-Lüftung sorgt für gutes Klima, sauber und ohne Strombedarf.

Schon die kleinen Ferkel bekommen das hofeigene Futter, so dass sich die Tiere ihr Leben lang nicht umgewöhnen müssen. 85 Hektar Ackerbau liefern Getreide und Rapschrot für das Futter, natürlich Genfrei. Nur Mineralfutter und genfreier, mitteleuropäischer Sojaschrot werden zugekauft, ergänzt mit eigenen Ackerbohnschrot als unabdingbare Eiweißquelle für das Wachstum: „Heimisches Eiweiß als Teil-Ersatz für Soja“, sagt Harald Bayer: „Für unsere Tiere muss bestimmt kein Regenwald gefällt werden.“

Seit 2014 ist die Familie Bayer schon Lieferant für Buchmanns LandSchwein. „Es ist gut, wenn man seinen Abnehmer kennt und auf gleicher Wellenlänge mit seiner Philosophie ist, was das Tierwohl und die Wertschätzung bäuerlicher Arbeit betrifft“, sagt Harald Bayer. „Ralf Buchmann macht das nicht, weil es gerade dem Zeitgeist entspricht. Sondern aus Verantwortung für die heimischen Bauern“, ergänzt sein

Vater. „Mit Buchmann läuft es nach wie vor bestens und immer zuverlässig. Wir haben da sehr viel Vertrauen und sind eigentlich sehr zuversichtlich, dass die Partnerschaft langfristig hält, auf viele Jahre“, ist sich Harald Bayer sicher. So kann der junge Landwirt in die Zukunft schauen und neu investieren, wie derzeit in den neuen Ferkelaufzucht-Stall. Auch als Ortschaftsrats-Mitglied und im Ausschuss des Musikvereins Friedberg ist Harald Bayer sehr engagiert.

Gutes Fleisch und gute Wurst spielt auch in der Küche des Bayer'schen Hofes eine große Rolle. Die Mutter Ursula Bayer ist Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft und ihre Männer mögen Braten, Ripple, Schnitzel, am liebsten mit Spätzle und Soße. Zum Vesper kommt selbstverständlich Wurst auf den Tisch. Denn „echtes Fleisch ist ein Stück Lebenskraft“, sind sich Vater und Sohn einig. Das hindert sie nicht, täglich im Einklang mit ihren Tieren zu leben und zu schauen, dass es ihnen gut geht in ihren Offenställen: „Unsere Tiere kennen Sonne, Mond und Sterne!“



Gruppen- und Strohhaltung gilt auf dem Hof Bayer seit 1999

Vater und Sohn inmitten der Natur: Adalbert und Harald Bayer zählen seit 2014 zu den Erzeugern für Buchmann's LandSchwein.

