



Werner Pail,
Schweinebauer,
Steiermark

Schweinemast & Fleisch

von Werner PAIL

Schweinehaltung heute

Die Schweinehaltung hat sich in den letzten 25 Jahren grundlegend verändert und modernisiert, so waren zum Beispiel die Spaltenböden ein Meilenstein in der Stallhygiene und für die Bauern eine wesentliche arbeitstechnische Erleichterung. All das ist heute vergessen und im Wochentakt kommen Wünsche der Gesellschaft herein, die mit der Produktion nicht Schritt halten können. Ein Stallgebäude hat eine Abschreibungsdauer von 25 Jahren und dementsprechend lange

muss man sich festlegen, wenn ein Stall mit einem bestimmten Haltungssystem gebaut wird. Den Satz, wir haben eines der strengsten Tierhaltungsgesetze, kann schon keiner mehr hören, auch wenn es stimmt, die Wünsche nach Tieren auf der Wiese werden von der Werbung suggeriert und in den Köpfen verankert, das entspricht aber in keinsten Weise der breiten Praxis.

Das AMA Gütesiegel ist das größte Qualitätssiegel hierzulande und legt eine Vielzahl von Bedingungen fest, welche der Tierhalter erfüllen muss. Das geht von





Tierhaltung und Betreuung über Versorgung und Fütterung bis zur Tiergesundheit und ist in einem 48-seitigen Regelwerk verankert. Das Gütesiegel sollte das Rückgrat für Schweinefleisch guter Qualität zu einem vernünftigen und für jedermann erschwinglichen Preis sein.

Schweinehaltung morgen

Verschiedene Wünsche über die Zukunft der Schweinehaltung schwirren in den sozialen- und Printmedien herum. Tierwohl, gentechnikfreie Fütterung, Auslauf, Einstreu und vieles mehr. Vieles ist möglich, die AMA hat ein Programm für mehr Tierwohl geschaffen, welches bereits 900 Schweinemäster in Österreich umgesetzt haben. Viele Bauern sind bereit dazu und warten auf Signale vom Markt oder der Politik. Alle großen Handelsketten haben bereits Premiumprogramme im Schweinefleischbereich gestartet, die Verkaufszahlen werden zeigen, ob diese Schienen noch weiter ausgebaut werden können. Diese Diskussion darf aber nicht ausschließlich auf dem Rücken der Bauern ausgetragen werden.

Massentierhaltung in Österreich?

Seit dem Jahr 1991 sind 82 % der schweinehaltenden Betriebe verschwunden, im Vorjahr hatte der durchschnittliche heimische Schweinebauer 115 Tiere im Stall, da sind wir im Vergleich zum

europäischen Spitzenreiter Dänemark mit durchschnittlich 3.000 Tiere und unserem Nachbarland Deutschland mit ca. 600 Tiere pro Halter sehr klein strukturiert. Und trotzdem hört man ständig den Ausdruck Massentierhaltung, das ist nicht objektiv.

Offene Stalltüren

Der Verein SAUGUT „Steirische Schweinebauern 3.0“ setzt sich für eine breite und öffentliche Information über die Praxis in der Schweinehaltung ein. Ziel ist es, Konsumenten in allen Altersschichten anzusprechen und die heutige Arbeitsweise in der Tierhaltung zu erklären. Dabei ist es aus unserer Sicht unausweichlich auch Stalltüren zu öffnen, die Tiere und Haltungsbedingungen herzuzeigen und vor Ort mit den Menschen zu reden und zu diskutieren. Unsere Betriebe laden Kindergartengruppen und Schulklassen auf ihre Höfe ein, wir machen gemeinsame Tage der offenen Stalltür und wir machen auf Anfrage auch Betriebsbesichtigungen für Gruppen aber auch für Einzelpersonen. Es ist uns wichtig den aktuellen Stand in der Praxis zu zeigen, aber auch zu erklären warum das so ist.

Schweinefleisch und Kaufverhalten

Schweinefleisch ist nach wie vor die beliebteste Fleischsorte der Österreicher. Die Angebotspalette ist vielfältig wie

noch nie, alles wird angeboten von Weidehaltung bis zu ausgefallenen Schweinerassen, von sündteuer bis spotbillig. Es sollte also für jeden Wunsch alles da sein, und trotzdem sind viele unzufrieden. Laut RollAMA Umfrage sind 55 % der Käufer von Schweinefleisch bereit bis 25 % mehr für artgerechte Tierhaltung auszugeben.

Überproduktion?

Es wird oft von Überproduktion gesprochen, Österreich hat einen Selbstversorgungsgrad von 103 % und die EU gar von 117 %. Das würde bedeuten, dass wir hierzulande eigentlich genügend Schweinefleisch erzeugen. Bei dieser Überlegung wird aber nicht berücksichtigt, welche Teile wir Österreicher nicht mögen und teilweise bis Asien, zu guten Preisen, exportiert werden. Das geht von fetten Bäuchen bis Haxel, Köpfe, Ohren oder Innereien. Das dadurch entstehende Vakuum von geschätzten 30 % wird wiederum durch Import von hierzulande beliebten Schweinefleischteilen ausgeglichen. Das heißt 70 – 75 % von dem Schweinefleisch, das wir auch tatsächlich essen, wird auch bei uns produziert und mehr als 200.000 t Schweinefleisch werden jährlich importiert. ■