

Viele Bioschweine, die Auslauf geniessen, sind ans Leben im Freien gar nicht angepasst.

Neue Schweinerassen braucht das Land

Landläufig gilt das Schwein als Tier, dem man alles füttern kann. Doch die heutigen Hochleistungsrassen stellen ganz andere Ansprüche. Bio-Bauern suchen darum nach neuen, genügsameren Rassen. Einfach ist das nicht.

VON SIMON KOEHLIN



Tierwelt
4800 Zofingen
062/ 745 94 94
www.tierwelt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 66'408
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 12
Fläche: 143'964 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 65265450
Ausschnitt Seite: 2/5

Bio boomt. Schon fast ein Siebtel der Landwirtschaftsfläche in der Schweiz wird nach den Richtlinien des Dachverbandes Bio Suisse bewirtschaftet. Immer häufiger greifen Konsumenten in der Gemüseabteilung, im Obstregal und bei den Eiern zu Bioprodukten.

Etwas schwerer haben es Fleischwaren aus Biohaltung. Beim Schweinefleisch etwa liegt der Marktanteil von Bio gemäss aktuellen Zahlen bei knapp drei Prozent. Doch auch hier tut sich etwas: In den vergangenen Monaten haben sich diverse Schweineproduzenten zur Umstellung bei Bio Suisse gemeldet. Die Organisation erwartet bis zu 12 000 zusätzliche Bioferkel pro Jahr – das wäre eine Steigerung um rund ein Viertel.

Doch Bio und Schweinemast – das passt nicht gerade zusammen wie Topf und Deckel. Biomastschweine werden aus Schweizer Edelschwein- und Schweizer Landrassesauen erzeugt, die von der Schweinezuchtfirma Suisag in Sempach LU gezüchtet werden. «Die eingesetzten Sauen sind Hochleistungstiere, die für die konventionelle Zucht gezüchtet wurden», sagt Barbara Früh, Schweinespezialistin am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in Frick AG.

In der Biolandwirtschaft sind die Futterzusätze stark eingeschränkt. Es stehen keine synthetischen Aminosäuren oder Sportleistungsförderer wie L-Carnitin zur Verfügung, wie sie in konventioneller Mast eingesetzt werden. Zudem sind die Vorschriften punkto Antibiotika und Medikamente streng. Das führe dazu, dass das «Leistungspotenzial» der Schweine nicht ausgenutzt werde, sagt Früh. Bioschweinehalter beklagten sich oft, dass sie es mit Biofutter schwerer hätten.

Zu viele Ferkel für die Biomast

Hinzu kommt, dass Hochleistungsrassen vielen Biobauern fast zu fruchtbar sind. «Ich habe schon Betriebe gesehen, in denen jede Muttersau 18 Ferkel geworfen hatte», erzählt Früh. Bei solchen Wurfgrössen sind die Ferkel zu klein und zu schwach. Zudem haben Schweine bloss 14 Zitzen. Darum bringt ein

Muttertier in solchen Fällen nicht alle Jungen selber durch. Zwar kann der Landwirt versuchen, die überzähligen Ferkel mit Milchpulver selber aufzuziehen. «Aber dann gelten sie nicht mehr als Bioschweine», sagt Früh. Manche Biobauern wünschen sich deshalb Schweine mit kleineren Wurfgrössen.

Ein solcher Landwirt ist Fritz Sahli, der in Uettiligen BE einen Biohof führt, unter anderem mit 60 bis 70 Mastschweinen. «Ich will lieber nur zehn bis zwölf Ferkel, dafür bringe ich alle ohne Medikamente und Antibiotika durch», sagt er. Zudem brauche er genügsame und robuste Schweine. Tiere, denen er Raufutter und Getreideabfälle füttern könne. Und Tiere, die sich für Weidehaltung eignen. «Ich will kein Bioschwein, für das ich Soja importieren muss. Und es bringt doch nichts, wenn wir unseren Tieren Biofutter geben, sie aber in Betonausläufen halten.»

Aus solchen Überlegungen heraus wandten sich Landwirte vor einigen Jahren mit der Idee ans FiBL, eine alternative Schweinerasse für Biobetriebe zu suchen. Rasch stellte sich heraus, dass die Möglichkeiten in der Schweiz selber begrenzt sind. Neben Edelschwein und Landrasse werden bei uns nur eine Handvoll Rassen gehalten: Duroc, Piétran, Hampshire (siehe Seite 16), Turopolje und das Wollschwein. «Man hat es bei den Schweinen völlig verpasst, die Genvielfalt zu erhalten», sagt Barbara Früh.

In einer Arbeitsgruppe unter Frühs Leitung sprach sich deshalb der Grossteil der beteiligten Landwirte dafür aus, eine neue Rasse zu importieren. Im Jahr 2014 fuhren Interessierte zu einer Exkursion nach Deutschland, um zwei vielversprechende Rassen genauer unter die Lupe zu nehmen: das Schwäbisch-Hällische Schwein und das Bunte Bentheimer Schwein (siehe Steckbriefe Seite 14).

Begeistert von Bunten Bentheimern

Im baden-württembergischen Landkreis Schwäbisch Hall besuchte die Gruppe die örtliche Erzeugergemeinschaft, die aus ihrer einst fast ausgestorbenen Rasse eine ansehnliche Zucht aufgebaut hat. «Die Vermarktung



Tierwelt
4800 Zofingen
062/ 745 94 94
www.tierwelt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 66'408
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 12
Fläche: 143'964 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 65265450
Ausschnitt Seite: 3/5

ist aber nicht ganz ehrlich», sagt Früh. Geschlachtet und verkauft werden nämlich nicht reinrassige Schwäbisch-Hällische Schweine, sondern Kreuzungen mit anderen, fleischhaltigeren Rassen. Das war nicht das, was sich die Schweizer Biobauern vorstellten. «Und als wir im Schlachthof reinrassige Tiere anschauten, sagten Selbstvermarkter sofort, dass sie solches Fleisch in der Schweiz nicht verkaufen könnten», sagt Früh. Zwar sei es geschmacklich von hervorragender Qualität, doch von viel Fett durchzogen.

Begeistert waren viele der Schweizer Schweinebauern dagegen von den Bunten Bentheimern. «Ihr Fleisch ist muskulöser, der Tenor war, dass es sich auch als reines Produkt vermarkten liesse», sagt Früh. Rasch fiel deshalb der Entscheid, einen Import dieser Rasse in Angriff zu nehmen.

Es sollte allerdings beim Versuch bleiben. «Bei vorgängigen Untersuchungen der Importiere stellte sich heraus, dass eine der Sauen PRRS-Viren in sich trug, andere waren APP-positiv», sagt Früh. PRRS und APP sind Schweinekrankheiten, die in der Schweiz konsequenter bekämpft werden als in den meisten anderen Ländern. Tiere mit diesen Infektionen zu importieren, ist nicht erlaubt. «Es war zu riskant, Schweine aus diesem Bestand über die Grenze zu bringen – wäre in der Quarantäne nach der Einfuhr bei einem Tier eine Infektion festgestellt worden, hätten alle getötet werden müssen», sagt Früh.

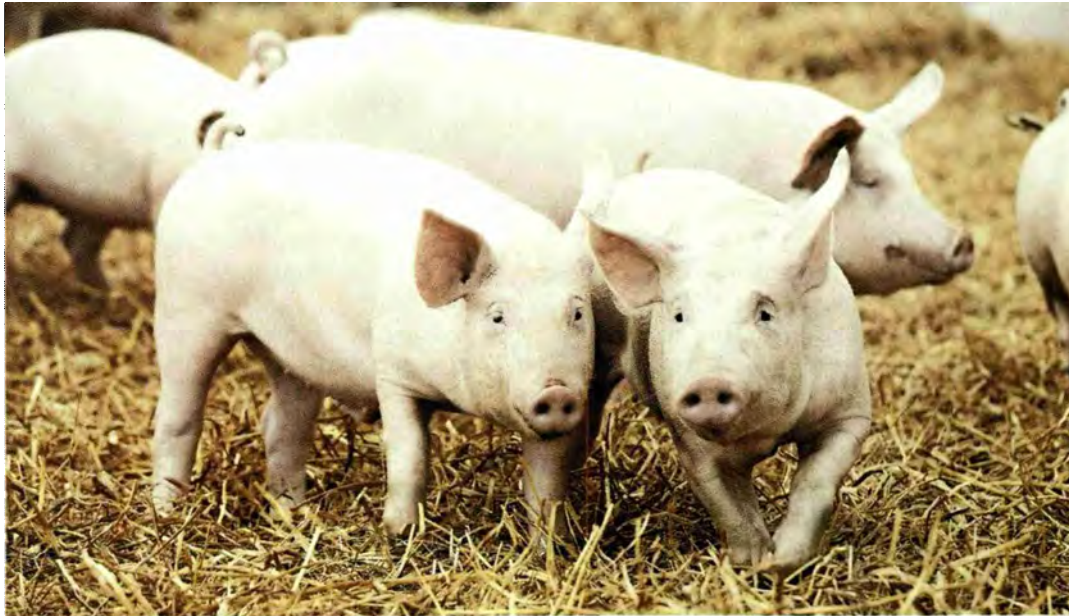
Das Baskenschwein nur den Basken

Erschwert wurden die Bemühungen auch dadurch, dass ausländische Alternativrassen

zum Teil schlicht zu selten sind – oder dass Zuchtorganisationen sie nicht abgeben wollen. «Französische Rassenverbände etwa verkaufen keine Tiere ins Ausland», sagt Früh. Ausser in ganz speziellen Fällen. So schaffte es ein Landwirt im Jura, einige Tiere der Rasse Cul Noir aus dem Baskenland einzuführen. Allerdings nur, weil seine Frau Baskin ist – und mit der Auflage, keine lebenden Tiere zur Zucht weiterzugeben.

«Bis heute ist es nicht gelungen, eine alternative Rasse einzuführen, die Biobetriebe in der ganzen Schweiz nutzen können», sagt Früh. Was bleibt, sind laut ihr zwei Möglichkeiten: Zum einen könnte man Spermia von ausgewählten Rassen importieren – bei den Schwäbisch-Hällischen Schweinen etwa besteht diese Möglichkeit. Allerdings ist eine reinrassige Zucht damit nicht möglich. Zum anderen können Züchter versuchen, aus den hierzulande verfügbaren Rassen eine eigene Kreuzung zu machen.

Solche Bestrebungen existieren beispielsweise im Solothurner Jura (siehe Seite 18). Auch Fritz Sahli ist nach dem gescheiterten Import daran, seine eigene «Gebrauchsmischung» zu züchten. Er kreuzt die Rassen Duroc, Turopolje und Edelschwein – und glaubt, damit auf dem richtigen Weg zu sein. «Meine Tiere leben Tag und Nacht, Sommer und Winter unter freiem Himmel», sagt er. Schutz finden sie in speziellen, aus England importierten Hütten. «Die Sauen sind so robust, dass sie sogar problemlos dort drin gebären», sagt Sahli. «Das ist natürlicher – und besser als in einem Stall, in dem es von Bakterien wimmelt.»



Herkömmliche Schweinerassen sind Hochleistungstiere, keine Restenverwerter.

SCHWEINERASSEN IM AUSLAND

In der Schweiz ist die Rassenvielfalt von Schweinen beschränkt. Im Ausland dagegen gäbe es eine Vielzahl von Züchtungen, die für Biobetriebe interessant sein könnten. Hier eine Auswahl.



Das **Schwäbisch-Hällische Schwein** entstand durch Kreuzungen europäischer Rassen mit Chinesischen Maskenschweinen. Die Eber erreichen ein Gewicht von bis zu 350 Kilo, Sauen werden bis 280 Kilo schwer. Letztere gebären zehn bis elf Ferkel pro Wurf. Die Fleischqualität gilt als hervorragend.



Das **Bunte Bentheimer Schwein** entstand Mitte des 19. Jahrhunderts im Nordwesten Deutschlands. Englische Berkshire-Schweine wurden mit deutschen Landrassen gekreuzt. Eber werden bis zu 250 Kilo schwer, Sauen bis zu 180 Kilo. Pro Wurf fallen elf bis zwölf Ferkel, das Fleisch gilt als qualitativ exzellent.



Das **Tamworth-Schwein** ist eine seit 1885 offiziell anerkannte Rasse aus der britischen Stadt Tamworth. Sie ist sehr selten und gilt als besonders gut für Kreuzungen geeignet. Eber erreichen ein Gewicht von bis zu 300 Kilo, Sauen von bis zu 250 Kilo. Mit jedem Wurf kommen zehn bis elf Ferkel zur Welt, die Fleischqualität ist hoch.



Tierwelt
4800 Zofingen
062/ 745 94 94
www.tierwelt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 66'408
Erscheinungsweise: wöchentlich



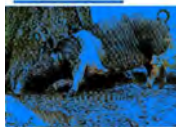
Seite: 12
Fläche: 143'964 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 65265450
Ausschnitt Seite: 5/5



*Das **Berkshire-Schwein** gilt als älteste Rasse Grossbritanniens. Es wurde schon im 18. Jahrhundert erwähnt. Eber werden bis zu 350 Kilo schwer, Sauen erreichen 300 Kilo. Pro Wurf fallen im Durchschnitt neun Ferkel. Die Fleischqualität ist gut, in Japan wird es gar als Delikatesse gehandelt und erzielt sehr hohe Preise.*



FOKUS

Starthilfe für das Hampshire-Schwein

Der akute Mangel an alternativen Bioschweinerassen in der Schweiz hat einige Landwirte in der Innerschweiz dazu bewogen, eine Züchtervereinigung zu gründen. Ziel ist es, eine stabile und inzuchtfreie Population von Hampshire-Schweinen zu etablieren. VON ANN SCHÄRER

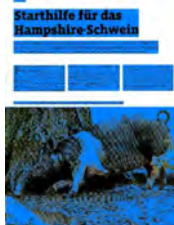


Wohlig reibt sich die Hampshire-Muttersau auf dem Uelihof in St. Niklausen an einer Baumrinde.



Tierwelt
4800 Zofingen
062/ 745 94 94
www.tierwelt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 66'408
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 16
Fläche: 121'485 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 65265451
Ausschnitt Seite: 2/4

Friedlich grasen die Muttersauen mit den dunklen Zeichnungen auf dem unteren Rücken in der Sonne. Gutmütig präsentieren sie sich den Besuchern. Und der Schein trügt nicht. Es seien durchaus umgängliche Tiere, bestätigt Sebastian Ineichen von der Züchtervereinigung Hampshire Schweiz (ZVHS). Hampshire ist eine ursprüngliche Schweinerasse, die in der Schweiz heute kaum noch vorkommt. Als es noch einen größeren Bestand gab, wurden die Tiere fast ausschliesslich für Kreuzungen eingesetzt. Ab den Nullerjahren wurde die Rasse im schweizerischen Zuchtprogramm aufgegeben. Heute gibt es vor allem in Schweden einen größeren Bestand.

Ursprünglich stammen die Hampshire-Schweine von den britischen Saddleback-Schweinen ab, die mehrheitlich in der Grafschaft Hampshire heimisch waren. Sie wurden ab 1825 in den USA weiter veredelt und erfreuen sich dort bis heute grosser Beliebtheit. Allerdings werden Hampshire in den USA hauptsächlich aus ästhetischen Gründen gezüchtet. Sie sind die Hauptattraktion vieler Schweine-Ausstellungen und -Shows. Der weisse «Saddleback», der Sattel auf dem Rücken, gibt ihnen ein besonderes Aussehen.

Anders die Idee der ZVHS: Sie möchte das hervorragende Fleisch dieser ursprünglichen Schweinerasse bei den Konsumenten beliebt machen und hat deshalb ein Zuchtprojekt ins Leben gerufen. Damit gehen die mittlerweile sieben Landwirte aus der Region Luzern gegen die eingeschränkte Rassenvielfalt bei Schweinen für die Bio-Landwirtschaft in der Schweiz an. Für sie erfüllten die im Rahmen eines Projekts des Forschungsinstitutes für biologischen Landbau (FiBL) geprüften alternativen Rassen, die Schwäbisch-Hällischen und die Bunten Bentheimer (siehe Seite 12), die Kriterien nicht. Zu stark würden diese Rassen verfetten, als dass Schweizer Konsumenten dieses Fleisch kaufen würden. Bei den Bunten Bentheimern komme dazu, dass sie für viele Züchter zu klein und zu wenig produktiv seien.

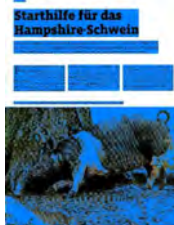
«Das FiBL-Projekt hat uns jedenfalls nicht zum Ziel geführt. Da das Hampshire-Schwein jedoch die Kriterien einiger Bio-Landwirte erfüllt, entschieden wir uns, selber ein Zuchtprojekt zu starten», sagt Sebastian Ineichen. Heute schlachtet die Vereinigung jährlich etwa 700 Hampshire-Schweine; 2017 sollen es sogar 750 werden. «Die Nachfrage ist da. Wir könnten sogar noch mehr Hampshire-Fleisch verkaufen», sagt Ineichen.

Ein Duroc-Eber hilft aus

Die Schweine leben verteilt auf sieben Bio-Betrieben in der Region Luzern. Auf dem Uelihof von Ueli und Lydia Unternährer in St. Niklausen beispielsweise, wo die Tiere friedlich in der Sonne grasen. Hier leben zurzeit 14 Mutterschweine mit Nachwuchs und circa 20 Mastschweine. Die Ferkel sind äusserst lebhaft und liefern sich im Stall Wettrennen. Sie sind daher zahlenmässig nur schwer zu erfassen, sogar für den Landwirt selber. Aber einige Dutzend seien es bestimmt. Im Stall geht es ähnlich friedlich zu wie auf der Weide. Ab und zu eine Muttersau, welche ein freches Ferkel in die Schranken weist – sonst ist es ruhig.

Der Eber zur Mastferkelerzeugung ist ein Duroc-Schwein. So viel wird beim Blick auf seine dunkelroten Borsten rasch klar. «Wir haben zurzeit einfach keinen Hampshire-Eber, mit dem wir züchten können. Da die Population dermassen klein ist, kommt es immer wieder zu Einschränkungen aufgrund des Inzuchtgrades», erzählt Ineichen, der selber einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Gemüseanbau im Nachbardorf hat und als Assistent an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) in Zollikofen tätig ist.

Dank der Übernahme von Hampshire-Tieren eines Landwirts aus der Ostschweiz und damit von neuen Blutlinien, würden aber zurzeit vielversprechende Jungebezieher gezogen und in einigen Monaten für die Zucht zur Verfügung stehen, fügt er hoffnungsvoll an. Bei Erstlingssauen wird zudem häufig künstlich besamt. Die Kreuzungen mit dem



Duroc-Eber ergeben zwar eine hervorragende Fleischqualität, «aber die Einkreuzung mit Duroc zur Blutauffrischung hat uns nicht befriedigt», sagt Ineichen.

Die Einkreuzung von Edelschweinen in der Mutterlinie habe sich auch nicht bewährt, da die Wurfzahlen der Nachfolgegenerationen zu hoch gewesen seien. Würfe mit 18 bis 20 Ferkeln seien keine Seltenheit gewesen. Zitzen hat eine Muttersau nur 14. Bei grösseren Betrieben kann oft umgruppiert werden: Eine Mutter etwa, die nur zwölf Ferkel hat, bekommt zwei zusätzliche angehängt. Sie wird also zur Amme. Doch bei kleineren Betrieben, die oft nicht mehrere frisch abgeferkelte Sauen haben, ist das schwieriger. «Dann wird halt auch mal geschöppelet», sagt Ineichen.

Grosse Würfe, grosse Probleme

Bei Hampshire-Schweinen sind die Wurfgrößen tiefer als bei den «weissen», klassischen Mutterlinien. Und auch die Tageszunahmen sind tiefer als bei typischen Mastrassen, die schon mal über ein Kilogramm pro Tag zunehmen. Doch diese Hochleistungsrasen haben auch Nachteile. So holen sich die «weissen» Schweinerassen beim Freigang schnell einen Sonnenbrand, insbesondere die Ohrenpartie ist anfällig. Das Hampshire-Schwein dagegen ist grösstenteils schwarz und kann dadurch wohliger an der Sonne gra-

sen, ohne solche Konsequenzen befürchten zu müssen. Andererseits: Welches konventionelle Schweizer Schwein hat schon die Möglichkeit, sich auf einer saftigen Wiese mit Wühlareal zu sonnen? Kaum eines.

Dagegen haben die Schweine auf dem Uelihof ein «sauschönes» Leben. Und wenn ihnen dann das letzte Stündlein schlägt, geht es unter der Begleitung des Besitzers in den Schlachthof der Uelihof AG in Ebikon. Dort wird jedes Tier mit möglichst viel Respekt geschlachtet und zu Köstlichkeiten verarbeitet. So produziert der Uelihof einen Meersalzschinken, der ganz ohne Nitritpökelsalz produziert wird – eine absolute Seltenheit auf dem Schweizer Fleischmarkt. Das magere Hampshire-Fleisch hat einen intensiven Geschmack und sieht erst noch ansprechend aus. Da jedes feine Stück bis auf die Ladentheke zum Herkunftsbetrieb zurückverfolgt werden kann, lässt sich rasch herausfinden, auf welchem der sieben Betriebe dieses Hampshire-Schwein vor einigen Tagen noch die Sonne auf der Weide genossen hat. Über die Ladentheke gehen die delikaten Fleischprodukte vor allem bei der Uelihof-Manufaktur in Ebikon, aber auch an vielen anderen Verkaufsstellen in der ganzen Schweiz. Die Produkte werden an Bio- und Hofläden verteilt – und finden immer mehr Fans.

www.uelihof.ch



Meersalzschinken aus Hampshire-Fleisch müssen ein ganzes Jahr hängend trocknen.



Tierwelt
4800 Zofingen
062/ 745 94 94
www.tierwelt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 66'408
Erscheinungsweise: wöchentlich



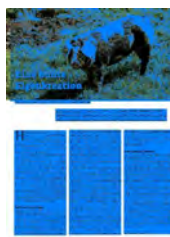
Seite: 16
Fläche: 121'485 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 65265451
Ausschnitt Seite: 4/4

Sebastian Ineichen setzt sich mit einem Verein für die Hampshire-Schweine ein.





Die lustigen Flecken trugen zum Namen Buntes Distelschwein bei.

Biobauer Cäsar Bürgi hat im Solothurner Jura schon vor zehn Jahren begonnen, sein eigenes Hofschwein zu züchten. Heute bezeichnet er es als neue Rasse: das Bunte Distelschwein. VON SIMON KOECHLIN (TEXT UND BILD)

Hadern und lamentieren ist nicht Cäsar Bürgis Art. Zwar sagt der Biobauer aus Holderbank im Solothurner Jura klipp und klar, was er vom Angebot an Schweinerassen in der Schweiz hält: «Katastrophal.» Doch jammern bringe nichts, «man muss sich halt selber helfen».

Und weil der Import ausländischer Rassen schwierig ist (siehe Seiten 12 und 19), beschlossen Bürgi und seine Frau Lena schon vor zehn Jahren, ihr eigenes Schwein heranzuzüchten. «Wir sind aber beide keine Schweinespezialisten, wir haben einfach einmal angefangen», erzählt er. Ziel war es, Schweine hinzubekommen, die gesund und robust sind. Die Beine müssen kräftig sein, die Klauen gesund – das Tier soll den Sommer draussen verbringen können. «Edelschwei-

nen etwa muss man eine Woche nach der Geburt Eisen und Selen spritzen, weil sie unter Mangelerscheinungen leiden», sagt Lena Bürgi, «so etwas wollen wir nicht.»

Gefordert als Metzger

Für die Kreuzung habe er fast alle Rassen benutzt, die in der Schweiz erhältlich seien, sagt Cäsar Bürgi: Duroc, Turopolje, Hampshire, Landrasse. Inzwischen gebe es mehrere Zuchtlinien und das Schwein habe seine eigene Charakteristik entwickelt. Eine davon sieht sogar der Laie sofort: Die meisten von Bürgis Schweinen sind lustig gefleckt.

«Wir nennen es darum das Bunte Distelschwein», sagt der Landwirt. Distelschwein ist nicht nur eine Anspielung auf seinen Hof,



Tierwelt
4800 Zofingen
062/ 745 94 94
www.tierwelt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 66'408
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 18
Fläche: 60'446 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 65265455
Ausschnitt Seite: 2/2

der «Silberdistel» heisst. «Die Silberdistel ist eine Pflanze aus der Gattung der Eberwurzeln, ihre Wurzeln wurden früher Schweinen als Mast- und Brunstpulver verabreicht.» Viele Rassen seien ausgestorben, nun werde es Zeit für eine Gegenbewegung, sagt Bürgi. «Wir machen einen Anfang und geben unserer Hofrasse einen Namen.»

Wie andere alternative Rassen wirft das Distelschwein weniger Ferkel als die herkömmlichen Hochleistungsrassen. Und es hat einen höheren Fettanteil. Bürgi sieht das nicht als Problem – weil er seine Fleischprodukte selber herstellt und vermarktet. «Grossverteiler würden solche Schlachtkörper nie akzeptieren, aber ich schlachte selber und kann mich darauf einstellen.» Er müsse halt mehr Lardo, Schmalz oder Schinken machen. Das klappe. «Ich verkaufe alle meine Produkte, und sicher nicht zu einem schlechteren Preis als einer, der an einen Grossverteiler liefert.»

Letztlich gehe es um Souveränität, sagt Bürgi. Er wolle keine Rasse, die so gezüchtet sei, dass er Futter für sie aus Brasilien oder China importieren müsse. Das sei absurd. «Und was passiert, wenn die Chinesen plötzlich alle Soja selber brauchen?» Er ist überzeugt, dass Schweine – wie einst – Restenverwerter sein sollten. Sie sollen fressen, was auf einem Bauernhof halt so anfällt. Bürgis Tiere etwa erhalten zumindest in der Hauptmast-

zeit, ab einem Gewicht von 40 Kilo, vor allem Weizenkleie, also die Rückstände der Getreideverarbeitung.

Kein Soja aus Übersee

Jetzt, im Frühling, sind Bürgis halbwüchsige Distelschweine draussen auf der Weide. Eines stösst mit seiner Schnauze in den Boden und beginnt die Grasnarbe umzupflügen. Was es in der Erde findet, bleibt dem menschlichen Auge verborgen – doch ein genüssliches Grunzen verrät, dass sich die Graberei lohnt. «Wir haben den Auslauf in drei Parzellen unterteilt», erklärt Bürgi. «So können die Pflanzen jeweils wieder nachwachsen.»

Vielleicht lässt sich das von den Schweinen umgegrabene Land gar neu bewirtschaften: Bürgi zeigt auf ein paar Stellen, aus denen kräftiges Getreide spriesst. «Hier haben wir versuchsweise Roggen gesät – er wächst bestens.» Seine Überlegung ist auch hier, die Schweine – und ihre Wühlfreudigkeit – in die Bedürfnisse des Hofes zu integrieren: Roggen sei nämlich ein gutes Hühnerfutter, sagt Bürgi. Wobei: «Bei den Hühnern ist das Rassenangebot für Biobauern ähnlich miserabel wie bei den Schweinen.» Bürgi wird sich auch hier zu helfen wissen.

www.silberdistel-kost.ch