

The image is a composite. The top half shows a wide aerial view of a Swiss farmstead with several buildings and a large field, set against a backdrop of rolling green hills and forests under a clear sky. A semi-transparent white box is overlaid on this top section, containing the title and subtitle. The bottom half of the image is a closer aerial view of a large wooden barn with a dark roof covered in solar panels. Inside the barn, several pigs are visible in their stalls. In the immediate foreground, the head and large ears of a pink pig are shown in a close-up, looking towards the camera.

Ferkel und Schweine

auf Schweizer Bauernhöfen

Mensch und Schwein – eine uralte Geschichte

Wo und wann genau das Wildschwein domestiziert und zum Hausschwein wurde, ist nicht ganz genau geklärt. Man geht aber davon aus, dass das Schwein bereits seit über 10 000 Jahren bei den Menschen lebt – und somit neben dem Hund wohl eines der ersten Tiere war, die gezähmt wurden. Lange Zeit glaubte man, die Domestizierung habe einzig und allein im Nahen Osten stattgefunden. Forscher der britischen Universität Oxford haben Anfang des 21. Jahrhunderts jedoch aufgezeigt, dass das Schwein in verschiedenen Gebieten der Welt etwa zur gleichen Zeit domestiziert wurde. Schweine sind heute fast überall auf der Welt verbreitet, wo Menschen leben.

In Europa und Ostasien ist Schweinefleisch die wichtigste Fleischart überhaupt. Gläubige Muslime und Juden meiden jedoch das Fleisch der Schweine, da sowohl der Koran wie auch die Tora den Verzehr verbieten. Bei uns wird von keiner anderen Tierart so viel gegessen wie vom Schwein: Pro Jahr und Kopf essen Herr und Frau Schweizer rund 22 Kilogramm davon.

Früher hielt noch fast jeder Hof Schweine

In der Schweiz lebten im Jahr 2022 rund 1,35 Millionen Schweine. Somit gibt es hierzulande beinahe gleich viele Schweine wie Rinder. Nach Milchviehhaltung, Rindfleisch und Pflanzenbau sind Schweine der viertwichtigste Produktionszweig der Schweizer Landwirtschaft. Früher wurden auf fast jedem Hof neben den Milchkühen noch ein paar Schweine als Verwerter von Speise- und Futterabfällen gehalten. Seit Beginn des neuen Jahrhunderts hat sich der Schweinebestand zahlenmässig langsam vermindert. Hingegen hat sich die Anzahl Landwirte, die

Schweine halten, in den vergangenen 20 Jahren um rund zwei Drittel auf noch knapp 5500 reduziert.

Die Schweinehaltung wird immer professioneller

Schweinehaltung hat sich heute auf vielen Betrieben zu einem hoch professionalisierten Betriebszweig entwickelt. Die Anzahl Schweine pro Betrieb hat zwar im Durchschnitt zugenommen, doch industrielle Schweinemastbetriebe, wie man sie im Ausland findet, gibt es in der Schweiz nicht. Gemäss einer Verordnung vom Bund dürfen pro Betrieb höchstens 1500 Schweine gehalten werden. Zudem gibt es strenge Richtlinien bezüglich Platzangebot, Haltung und Licht. Zu zahlreichen Betrieben, die sich auf die Haltung von Schweinen spezialisiert haben, gehört verhältnismässig wenig Land. Der Landwirt kauft deshalb das benötigte Futter zu und übergibt die Gülle und den Mist einem Berufskollegen mit wenig Tieren und viel Ackerland für die Düngung seiner Felder.

So bleibt die Gülle im Kreislauf und ernährt als wertvoller Dünger die Pflanzen wieder.

Schweine fressen fast alles

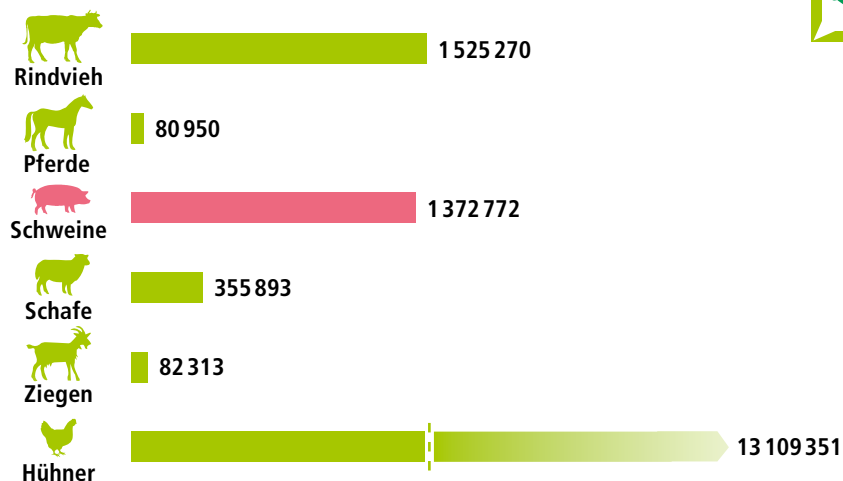
Was das Futter anbelangt, sind die Schweine als Allesfresser nicht sehr wählerisch. Futtergetreide fressen sie ebenso gerne wie Nebenprodukte, die bei der Herstellung von Lebensmitteln anfallen, wie etwa die Molke bei der Käseproduktion. Während langer Zeit wurden auch Lebensmittelabfälle aus Haushalt, Gastronomie, Industrie und von Schlachthöfen an die Schweine verfüttert wurde, heute ist dies untersagt.



Geht es den Schweinen gut, ringelt sich der Schwanz.

Schweine sind entgegen ihrem Ruf sehr reinliche Tiere. Sie koten draussen in der Kotecke und halten den Liege- und Fressbereich sauber.

Tiere auf Schweizer Bauernhöfen 2022



Quelle: agristat, SES Viehwirtschaft 2022

Im Stall von Käsermeister

Thomas Manser

in Bazenheid SG

Kaum betritt jemand den Stall, ist Schluss mit faul herumliegen: Die Schweine stehen auf, quieken laut und rennen nach draussen. Doch Thomas Manser kennt das Verhalten seiner Tiere. Die Kammer, in der jeweils 26 Tiere in zwei Abteilen sind, bleibt nur kurz leer, denn die Schweine sind neugierig.

Auslauf und mehr Stroh

Thomas Manser hat mit seiner Frau 2009 die Käseerei mit Schweinestall am Ortsrand von Bazenheid übernommen. Mit dem Kauf des Betriebs hat er auch das Label IP-Suisse übernommen. Das bedeutet unter anderem, dass die Schweine mehr Platz und mehr Stroh zur Verfügung haben und dass sie nach draussen in einen Auslaufbereich können. Nur in einem kleinen Teil des Aussensbereichs hat es Spaltenboden. «Ich habe Freude am Labelstall mit Auslauf, auch wenn es mit mehr

Handarbeit beim Misten verbunden ist», sagt Thomas Manser. Der Käsermeister wird von einem Mitarbeiter unterstützt. Von halb sechs bis neun Uhr ist er am Käsen, danach arbeitet er im Stall.

Geschlossene Kreisläufe

Manser erkennt schnell, wie es seinen Tieren geht. Zum einen beobachtet er sie, zum anderen sieht er mittels Fütterungscomputer, wenn etwas nicht wie gewohnt läuft. Haben die Masttiere zum Beispiel noch Hunger, beginnen sie, das Stroh zu fressen. Dann gibts mehr von der «warmen Suppe», wie Thomas Manser das Futter nennt. Die Suppe wird vom Fütterungsautomaten berechnet und besteht aus Weizen, Gerste, Sojaschrot und Schotte; jedes Masttier bekommt täglich vier Portionen. So wird die gesamte Schotte aus der Käserei auf dem Betrieb verwendet. Doch das ist nur einer von Mansers Kreisläufen.

Auf Kreisläufe achtet er auch bei den Tieren, denn sämtliche Mastsauen wie auch die neuen Muttertiere kommen aus seiner Zucht. So könne er auf kräftige und charakterlich gute Tiere achten, sagt Thomas Manser. Von «aussen» kommt lediglich das Sperma, das er bei Suisag bestellt, um die Zuchtsauen künstlich zu besamen.

Schlachtbetrieb und Metzgerei in der Nähe

Haben die Mastschweine ein Gewicht von mindestens 95 Kilo erreicht, werden sie zum Schlachten in den nahegelegenen Betrieb der Micarna transportiert. Alle 14 Tage verlassen 100 bis 120 Tiere Mansers Stall. Tiere, die das Idealgewicht noch

nicht erreicht haben, bleiben noch etwas länger im Stall und kommen in eine Kammer mit jüngeren Schweinen. «Das hat den Vorteil, dass die Jungen gleich lernen, wie sie die Aussentüre öffnen müssen, um wieder in den Stall zu kommen. Und sie lernen auch schneller, wann es Futter gibt», erklärt Thomas Manser. Dann werde es in den Rohren des Fütterungssystems nämlich laut – ein Zeichen dafür, dass die «warme Suppe» fliesst.

Thomas Manser ist stolz, dass in seinem Betrieb die gesamte Wertschöpfung gegeben ist. Und er ist froh, dass er sich keine Gedanken um Mischinfektionen machen muss, da keine Tiere von ausserhalb in seinen Stall kommen. Die Zuchtschweine, die nach drei bis vier Jahren ausgemustert werden, gibt er zu einem regionalen Metzger, der Würste und Trockenfleisch herstellt. Dieses Fleisch verkauft Familie Manser in ihrem Hofladen.

Hygiene ist oberstes Gebot

Der Betriebsleiter achtet auf hochwertiges Stroh ohne Pilzbefall. Denn Sauberkeit und eine gute Stallhygiene ist eine Grundvoraussetzung für eine

Betriebsdaten

- 5000 m²
- 100 Zuchtschweine
- 3 Eber
- 640 Mastschweine
- 1 Mitarbeiter
- Käserei verarbeitet Milch von 11 Betrieben



wirtschaftliche und gesunde Schweinehaltung. Ebenso wichtig ist es, dass die Tiere sich wohl fühlen. Deshalb verfügt Mansers Stall im Aufzuchtbereich über eine Bodenheizung, denn Ferkel mögen einen warmen Liegebereich. Und in den Kammern der Schweine hat er zur Beschäftigung der Tiere an den Wänden Ketten und runde Hölzer angebracht. Deutliche Nagespuren zeigen, dass dieses Holz rege genutzt wird.



Titelbild:

Der Hof von Thomas Manser aus der Vogelperspektive. Neben Käse und Schweinefleisch produziert Thomas Manser auch seinen eigenen Strom aus Sonnenenergie.

Thomas Manser im eingestreuten Innern des Maststalls.



Zusammen kuscheln im kühlen Stall – eine unserer Lieblingsbeschäftigungen.

Schnell lernen die Mastschweine, wie sie die Tür öffnen können. So wechseln sie nach belieben vom Aussensbereich in den schattigen Stall.



Vom Wild- zum Hausschwein

Die heutigen Hausschweine stammen vom Wildschwein ab. Vor mehreren Tausend Jahren trennten sich die Wege des Wild- und Hausschweins und die Menschen begannen, ihre Fortpflanzung zu kontrollieren. Im Laufe der Zeit veränderten sich die Hausschweine durch Zucht in die vom Menschen gewünschte Richtung, damit sie in kürzerer Zeit mehr Fleisch ansetzten. Während langer Zeit mussten sie sich ihr Futter, z.B. Eicheln im Wald, aber weiterhin selber suchen und erst seit dem 19. Jahrhundert hält man sie mehrheitlich in Ställen.

Das haben Wild- und Hausschweine noch gemeinsam

Sind Haus- und Wildschweine zwei verschiedene Tierarten? Biologisch betrachtet nein. Hausschweine und Wildschweine bilden eine einzige Art aus der Familie der echten Schweine. Das bedeutet unter anderem, dass sie sich unter-

einander problemlos paaren und fruchtbare Nachkommen haben können. Auch viele Bedürfnisse der modernen Hausschweine decken sich noch immer mit denen der ursprünglichen Wildformen und lässt man Schweine frei, verhalten sie sich sofort wie Wildschweine.

Lebensweise

Schweine sind gesellige Tiere – egal ob in der Wildnis oder in menschlicher Obhut. Hausschweine müssen deshalb in Gruppen gehalten werden, damit sie nicht leiden oder krank werden. Dies hält auch die Tierschutzverordnung fest.

Nahrung und Sinne

Schweine sind sehr aufmerksame und neugierige Tiere und sie sind wie wir Menschen Allesfresser, die sowohl pflanzliche wie auch tierische Nahrung zu sich nehmen können. In freier Natur ertasten und erschnüffeln sie ihre Nahrung mit ihrer äusserst feinen Nase: Pflanzen, Früchte, Pilze, Wurzeln, Eicheln & Buchnüsse, Käfer, Würmer, Insektenlarven, Mäuse und auch Aas. Oft bedienen sich Wildschweine auch an von Menschen

angebauten Feldfrüchten wie Mais, Kartoffeln und Getreide, oder wühlen eine Wiese auf der Suche nach fressbarem um und richten so auch Schäden in den Kulturen an. Diese vielseitige, energiereiche Ernährung wird in modernem Mastfutter berücksichtigt. Das Futter unserer Hausschweine besteht hauptsächlich aus Getreide (Gerste, Weizen), Nebenprodukten aus der Lebensmittelverarbeitung und etwas Eiweisspflanzen (Bohnen, Erbsen, Raps) sowie Mineralstoffen. Ergänzt wird dies durch Wasser sowie Gras und Stroh als Raufutter für die Verdauung und zur Beschäftigung. Eine angemessene Beschäftigung mit Spielzeug und/oder ein Wühlbereich zum Ausleben des angeborenen Wühltriebs ist wichtig, damit die intelligenten Tiere gesund bleiben.

Körperpflege und Reinlichkeit

Entgegen ihrem Ruf sind Schweine äusserst reinliche Tiere. Sie betreiben gegenseitige Körperpflege und unterscheiden Kotbereiche und Bereiche zum Schlafen und Fressen. Da Schweine im Gegensatz zu uns Menschen nicht schwitzen können, suhlen sie sich gerne im Schlamm. Das

Das (Haus-)Schwein

lateinischer Name:

Sus scrofa (domesticus)

Familie:

echte Schweine

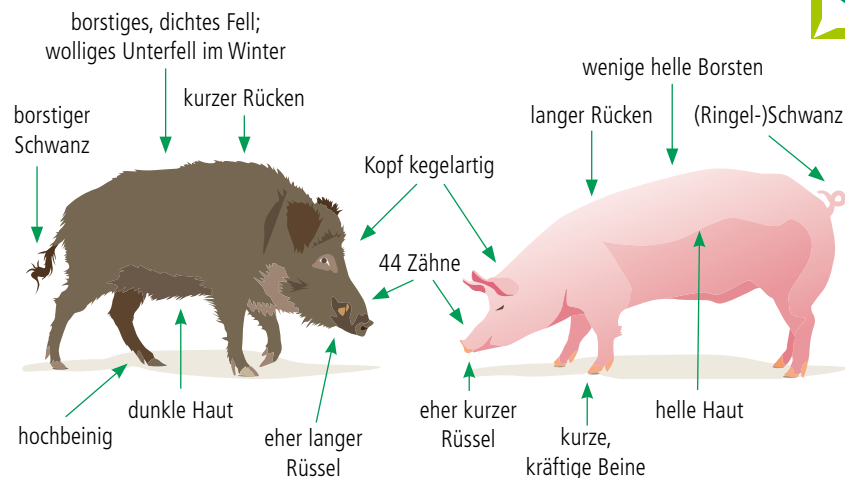
Ordnung:

Paarhufer



Bad in der Suhle hilft ihnen, die Körpertemperatur zu regulieren und hält lästige Parasiten vom Leib. Vielleicht hat den Schweinen ja auch diese Vorliebe für «Wellness» den Ruf des Dreckschweins eingebracht. In modernen Ställen haben die Schweine dank Lüftungsanlagen, Schattennetzen oder Berieselungsanlagen andere Abkühlungsmöglichkeiten.

Der Körperbau von Wild- und Hausschwein im Vergleich:



Die jungen Wildschweine haben ein gestreiftes Fell. Diese für die Frischlinge in freier Wildbahn überlebenswichtige Tarnung ist im Laufe der Domestikation verloren gegangen.

Tierschutz & Tierwohl

Die verschiedenen Ansprüche an die Tierhaltung sind manchmal schwierig unter einen Hut zu bringen:

Konsumenten wollen möglichst jederzeit Fleisch von hoher Qualität zu einem möglichst tiefen Preis. Sie stellen hohe Ansprüche an die Lebensmittelsicherheit, an die Tierhaltung und die Einhaltung ökologischer Standards. Der Handel verlangt ebenfalls beste Qualität zu tiefen Preisen und dies bei hoher Flexibilität der Mäster. Er sucht den Marktvorteil gegenüber der Konkurrenz und optimiert seine Margen. Die Produzenten von Schweinefleisch müssen von ihrer Arbeit leben können. Sie sind angewiesen auf Planungssicherheit und stabile Absatzkanäle. Gesunde Tiere garantieren ihren Masterfolg und letztendlich zufriedene Kunden.

Ein Schwein hat es gut in der Schweiz

Damit unter diesem Druck die Tiere nicht zu kurz kommen, sind die Anforderungen in einem umfangreichen Tierschutzgesetz geregelt. Streng geregelt und kontrolliert sind in der Schweiz zum Beispiel die Bodenbeschaffenheit, das Stallklima, die Futter- und Wasserversorgung, die Bewegungsfreiheit und Beschäftigung, der Transport und die Ausbildung der Betreuungspersonen. Einzigartig ist die Begrenzung der Betriebsgrössen auf 1500 Mastschweine oder 250 Zuchtschweine und die Pflicht zum freien Abferkeln (siehe Bild). Die beiden Tierwohlprogramme des Bundes BTS und RAUS gehen über das gesetzliche Minimum hinaus und stellen höhere Anforderungen. Sie berechtigen zum Bezug von staatlichen Tierwohlbeiträgen. Privatrechtliche Labels wie zum Beispiel IP Suisse oder Bio Suisse regeln die Haltungsbedingungen noch strenger. Diese Haltungsformen erhöhen den Aufwand, wodurch das Labelfleisch im Laden teurer ist als konventionell produziertes. Als Konsumentin und Konsument habe ich so direkten Einfluss auf die Haltungsbedingungen.



Beschäftigungsmöglichkeiten, wie hier ein gefüllter Strohkorb, sind vorgeschrieben.

In der Schweiz ist freies Abferkeln und Material für den Nestbau Pflicht. Die Abferkelbucht ist ausgestattet mit separaten Bereichen zum Fressen, Koten und einem geheizten Ferkelnest.

Schweinehaltung in der Schweiz

Mindestvorschriften konventionelle Haltung Mastschweine: rund 1/3 der Tiere

- Tierschutzgesetz wird eingehalten
- Gruppenhaltung vorgeschrieben
- Stallaufteilung in Fress-, Ruhe- und Aktivitätszonen
- Jederzeit Beschäftigung mit Raufutter und Zugang zu frischem Wasser
- Kastration mit Narkose und Schmerzausschaltung
- Schwänze Kupieren ist verboten
- GVO-freie Fütterung
- Verbot Vollflächenperforierung
- Mindestfläche: 0.9 m² pro Mastschwein von 85–110 kg

Zusatzanforderungen Tierwohlprogramme des Bundes & Labels: rund 2/3 der Tiere

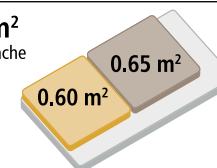
Besonders tierfreundliche Stallhaltung (BTS):

- Permanenter Zugang zu eingestreutem Liegebereich und zu nicht eingestreutem Bereich

Regelmässiger Auslauf ins Freie (RAUS):

1.55 m²
Mindestfläche

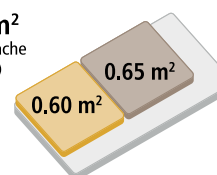
- Mehr Gesamtfläche pro Tier
- Befestigter Aussenbereich von mind. 0.65m² pro Tier, mind. 50% des Aussenbereichs unter freiem Himmel



IP Suisse:

1.60 m²
Mindestfläche
(seit 2021)

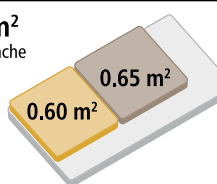
- Basis ist BTS und RAUS
- Mehr Mindestfläche pro Tier
- Weitere Vorschriften, die über die Mindestanforderungen hinaus gehen



Bio-Suisse:

1.65 m²
Mindestfläche

- Basis ist BTS und RAUS
- Mehr Mindestfläche pro Tier
- Fütterung nur mit Bio-Futter & weitere Vorschriften, die über die Mindestanforderungen hinaus gehen



Freilandhaltung:

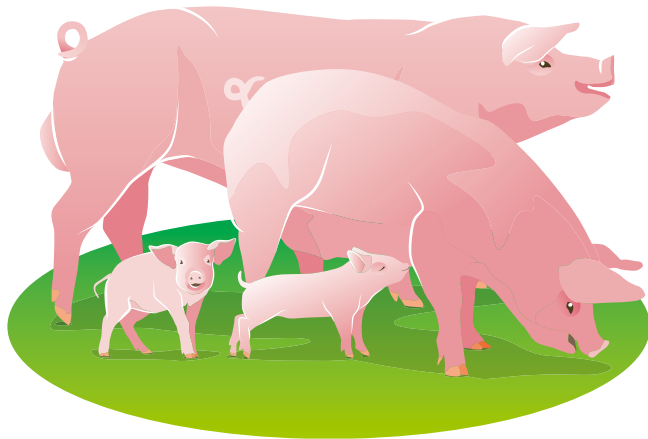
Die Freilandhaltung von Schweinen ist anspruchsvoll. Sie benötigt sehr viel Landfläche, welche in der Schweiz nur beschränkt vorhanden ist. Die Erfüllung der Vorgaben zu Gewässerschutz und Tierschutz (Witterungsschutz) müssen eingehalten werden. Aus diesen Gründen ist die Freilandhaltung zurückgegangen.

■ Mindestfläche insgesamt pro Schwein ■ Liegefläche ■ Minimalfläche Aussenbereich pro Tier



Interessante Facts rund ums Schwein

Schon gewusst? So werden Schweine bezeichnet:



MÄNNCHEN

Eber

Wild: Keiler

WEIBCHEN

Sau;

More = Muttersau

Wild: Bache

JUNGTIERE

Ferkel

Junge, solange sie bei der More sind;
Wild: Frischling

Jager

Junge Schweine bis 25 kg

Remonten

Für die Zucht bestimmte Jager



- Bei den Schweinen dauert die Trächtigkeit, also die Schwangerschaft, **3 Monate, 3 Wochen und 3 Tage**.
- Im Durchschnitt bringt ein Mutterschwein, auch More genannt, in einem Wurf **10–14 Ferkel** zur Welt. In 2 Jahren sind 5 Würfe möglich.

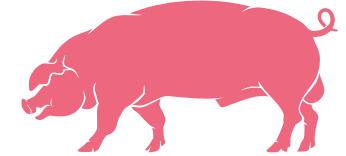


Ferkelräume im geheizten Aufzuchtbereich auf dem Manserhof (Portrait > S.4)

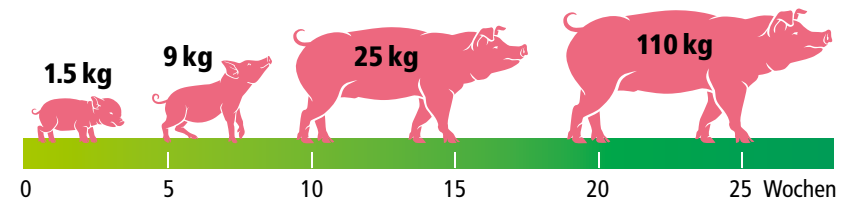
Wie schnell wächst ein Schwein?



Ein ausgewachsenes Mutterschwein bringt **200 bis 250 kg** auf die Waage, ein ausgewachsener Eber **250 bis 350 kg**.

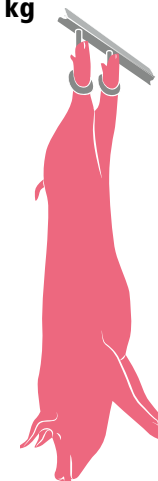


- Ein Ferkel wiegt bei der Geburt rund **1,5 kg**.
- 5 Wochen lang wird es gesäugt und wiegt dann ca. **9 kg**.
- Nach weiteren 5–6 Wochen wiegt es bereits **25 kg**.
- Mastschweine erreichen innerhalb von **fünf bis sechs Monaten** ein Lebendgewicht von rund 110 kg, dies ergibt nach der Schlachtung das angestrebte Schlachtgewicht von 85 bis 90 kg.

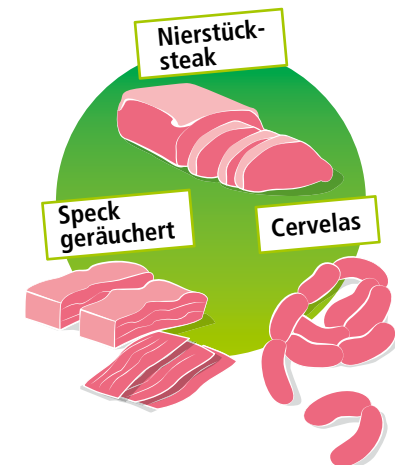


- Daraus werden schlussendlich rund **65 bis 70 kg Fleisch** für den Verkauf.

Schlachtgewicht
85–90 kg



Verkaufsfertiges Fleisch
65–70 kg



Auf dem Betrieb von *Marco Fürer* in Gossau SG

Schweine sind seit langem ein wirtschaftliches Standbein des Betriebs der Familie Fürer. Früher hielt Elmar Fürer 100 Masttiere in der Remise, mittlerweile ist der Bestand auf 480 Schweine angewachsen. «Ich konnte vor vier Jahren zusätzliches Land pachten und einen neuen Maststall bauen», erzählt Elmars Sohn Marco Fürer, der den Hof gemeinsam mit seinem Vater in einer Generationengemeinschaft bewirtschaftet. Elmar Fürer kümmert sich hauptsächlich um die Milchkühe, Marco um die Schweine.

Schokolade im Futter

Obwohl die Schweinehaltung unter keinem Label läuft, erhalten die Tiere auffallend viel Stroh in ihren geräumigen Buchten. «Mir macht die Schweinehaltung Freude, deshalb war es eine tolle Chance, dass wir den neuen Stall nach unseren Ideen bauen konnten», sagt Landwirt Marco Fürer.

Während seiner Ausbildung zum Betriebsleiter belegte der 28-Jährige auch einen Schweinehalterkurs. Zwar habe er viel von seinem Vater gelernt, doch er schätze es, neue Aspekte in den Betrieb zu bringen. Dazu gehört auch eine spezielle Futtermischung. Diese Mischung bestellt er fixfertig und profitiert so auch von einer Fütterungsberatung. «Der Berater kommt einmal im Monat auf dem Betrieb vorbei und schaut sich die Tiere an.» So werde man nicht «betriebsblind» und erhalte einen anderen Blick auf die Tiere. «Mit unserer Fütterungsanlage können wir rasch reagieren und spezielle Zusätze beimischen.» Eine solche spezielle Zutat sind zum Beispiel Schokoladeresten, die bei der Produktion in einer Schokoladefabrik anfallen. Je nach Alter der Schweine fressen die Tiere eine eiweisslastige, respektive eine energielastige Mischung. Angerührt wird das Futter mit Wasser aus der hofeigenen Quelle, alles berechnet durch den Computer. Auf dem Bildschirm erkennt Marco Fürer, ob der Trog rasch leer ist oder ob am Ende gar noch Resten drin bleiben. In beiden Fällen reagiert er, gibt mehr oder weniger hinzu. Alles via Smartphone oder am Computer.

Vertragliche Abnahmegarantie

Das perfekt abgestimmte Futter in der idealen Menge gewährleistet innert 90 Tagen eine Gewichtszunahme auf letztlich 107 bis 125 Kilo. Dann werden die Schweine in den Schlachtbetrieb nach Bazenheid ins Toggenburg geliefert. «Das Ziel sind 90 Kilo Schlachtgewicht. «Am Haken», wie es in der Fachsprache heisst», erklärt Marco Fürer. Mehr Gewicht bedeutet aber nicht mehr Geld, im Gegenteil. «Ist ein Schwein schwerer, bezahle ich 20 Rappen Busse pro Kilo.»

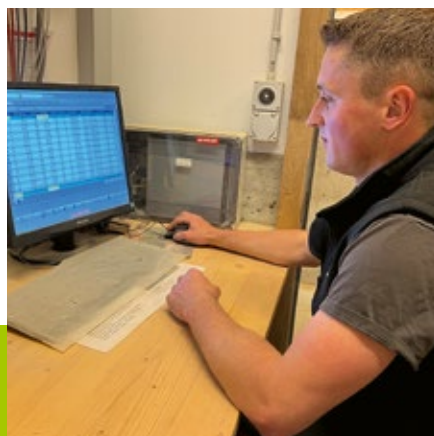
Damit der junge Landwirt seine Schweine auch verkaufen kann, hat er mit dem Fleischproduktionsunternehmen Suttero einen Vertrag geschlossen. «Dieser garantiert mir die Abnahme der vereinbarten Anzahl Tiere. Es verpflichtet mich aber auch zur abgesprochenen Lieferung, sogar wenn ich einmal Probleme mit dem Mastgewicht hätte.» Marco Fürer liefert zudem alle zwei Wochen fünf seiner Schweine an den Dorfmetzger. Zum Schlachten bringt er die Tiere ins thurgauische Hauptwil. Er schätzt die kurzen Wege: «In 15 Minuten bin ich in Hauptwil, in 25 Minuten sind die Tiere in Bazenheid. So haben sie möglichst

Betriebszahlen

- 20 Hektaren
- 480 Mastschweine
- 25 Milchkühe, Holstein und Red Holstein
- Mostobst und Tafelobst
- Hofladen



wenig Stress.» Darauf achtet er bereits beim Verladen. Den Stall hat er erhöht gebaut, so dass der Lastwagen an die Türe fahren kann und die Tiere keine Rampe hochgehen müssen. Zudem arbeitet er mit Licht und Dunkelheit. «Bevor der Transporter kommt, lösche ich das Licht im Stall. Im Lastwagen ist es dann hell, so gehen die Schweine auf das Licht zu und müssen nicht getrieben werden», sagt Marco Fürer, der sich mittlerweile bestens mit der Schweinemast auskennt.



Die Futterzusammensetzung und Menge steuert Marco Fürer mittels Computerprogramm.

Marco Fürer konnte den Schweinestall 2019 nach seinen eigenen Plänen bauen.



Im Aussenbereich warten die neugierigen Schweine bereits auf die nächste Futterration.

Schwein ist nicht gleich Schwein

Weltweit gibt es über 700 verschiedene Schweinerassen. Auf Schweizer Bauernhöfen leben vorwiegend zwei: Die zahlenmässig wichtigste ist das Edelschwein, die zweithäufigste ist die Landrasse. Daneben gibt es Kreuzungen unter diesen und die drei Mastrassen Duroc, Hampshire und Piétrain sowie die ProSpecieRara-Rasse Wollschwein.



Schweizer Edelschwein

Von keiner anderen Schweinerasse gibt es in der Schweiz so viele wie vom Edelschwein, sowohl in der Mast wie auch in der Zucht. Es gibt zwei verschiedene Zuchtlinien: Die Mutterlinie wird zur Züchtung von fruchtbaren und langlebigen Muttertieren gebraucht. In der Vaterlinie werden Tiere gezüchtet, die ausgezeichnet geeignet sind für die Mast und die Produktion von Qualitätsfleisch. Typisches Merkmal der Edelschweine sind die kurzen, aufstehenden Ohren.

Schweizer Landrasse

Diese Schweine sind sehr gute Fleischlieferanten, sowohl was die Qualität als auch was die Menge betrifft. Im Gegensatz zum Edelschwein lässt die Landrasse ihre Ohren hängen. Die Fell- und Hautfarbe ist weiss bis hellrosa.



Piétrain

Seine Beliebtheit verdankt diese Rasse seinem mageren Fleisch, das heutzutage mehr geschätzt wird als fettes. Die Färbung der Tiere ist weiss bis hellgrau mit unregelmässig verteilten Flecken.



Duroc

Duroc-Schweine liefern viel Fleisch mit einer guten Qualität. Die Tiere haben eine rotbraune Färbung.



Wollschweine

Diese Rasse stammt ursprünglich aus Osteuropa, wo sie seit Mitte des 19. Jahrhunderts als Mangalitza-Schwein gezüchtet wird. Die modernen Schweinerassen verdrängten das Wollschwein, weil sie viel schneller wachsen und weil sich die Essgewohnheiten hin zu weniger fettigem Fleisch geändert haben. Die Stiftung ProSpecieRara setzt sich für den Erhalt der Wollschweine ein. Dank ihrer Robustheit und ihrer Kälteresistenz können sie unter einfachen Bedingungen gehalten werden und eignen sich sehr gut für die extensive Weidemast.



Eine kostbare Nase



Nein, Trüffelschweine sind keine eigene Schweinerasse, sondern gezielt trainierte, geschlechtsreife Sauen. Der Duftstoff der Trüffel ähnelt stark dem Sexualduftstoff des Ebers. Die drei Milliarden Riechsinneszellen in der Nase der Sau können diesen Duft auch dann orten, wenn der teure Speisepilz einen halben Meter tief unter der Erde verborgen ist. Die Sau beginnt, wenn sie ihn riecht, sofort zu graben. Doch bevor das Schwein den Trüffel verspeist, nimmt ihn der Trüffelpfleger und gibt dem Tier zur Belohnung einen anderen Leckerbissen, etwa einen Maiskolben. Speziell abgerichtete Hunde können den wertvollen Pilz ebenfalls erschnüffeln. Doch hinsichtlich der Riechkraft kann der Hund dem Schwein nicht das Wasser reichen.

Ein Tier – viel wertvolles Fleisch

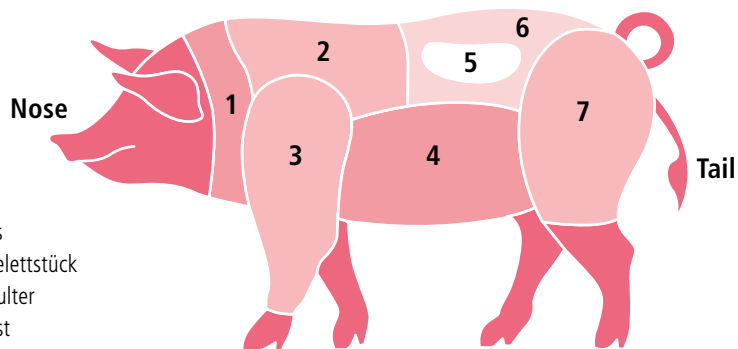
From Nose to Tail

Pro Kopf wird in der Schweiz jährlich rund 48 Kilogramm Fleisch gegessen. Schweinefleisch macht mit rund 19 Kilogramm den weitaus grössten Anteil aus. Der überwiegende Teil davon wird in der Schweiz produziert (95%). Bis aus einem etwa 1,5 Kilogramm leichten neugeborenen Ferkel ein 100 bis 110 Kilogramm schweres, schlachtreifes Schwein geworden ist, dauert es rund fünf Monate. Fast 80 Prozent eines Schweins kann in der Fleischproduktion verwendet werden. Die wichtigsten Teile des zerlegten Schlachtkörpers nennt man Schinken, Kotelett, Nierstücke, Hals, Brust und Schulter. Meist kommen bei uns heute vor allem die edleren Stücke in die Pfanne. Wenn wir wieder lernen das ganze Tier möglichst restlos «Nose to Tail», also vom «Schnörli bis zum Schwänzli», zu verwerten, erweitern wir unseren Menuplan um genussvolle Varianten.

Mehr Infos zu
«Nose to Tail»
sowie Rezepte:
schweizerfleisch.ch



From Nose to Tail: Am Schwein ist fast alles verwertbar!



1. Hals
2. Kotelettstück
3. Schulter
4. Brust
5. Filet
6. Nierstück und Hüfte
7. Schinken

Food Waste vermeiden

Food Waste vermeiden

Ein Drittel der Lebensmittel landet in der Schweiz auf dem Weg vom Acker bis auf den Teller im Abfall. Das sind ca. 330 Kilogramm vermeidbare Lebensmittelverluste pro Person. Aufwendig produzierte Lebensmittel sind viel zu schade dafür und erhöhen die Umweltauswirkungen unserer Ernährung, wenn sie verschwendet werden. 38 Prozent der Lebensmittelverluste fallen in den Haushalten an, da hat jede und jeder von uns seine Verantwortung.

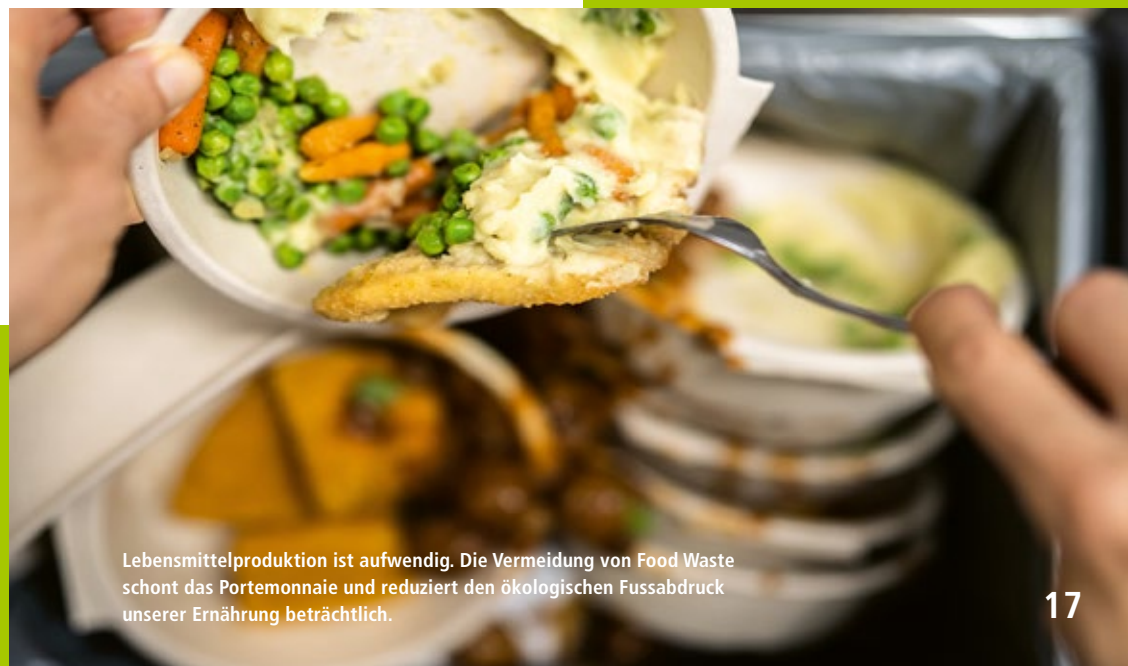
Die Schweinehaltung trägt ihrerseits selbst zur Vermeidung von Food Waste bei, indem im Schweinefutter knapp 40% Nebenprodukte aus der Nahrungsmittelproduktion enthalten sind. Neben Molke von der Käseherstellung sind dies z.B. Rüstabfälle aus der Gemüseproduktion oder Schälprodukte aus der Getreide- und Kartoffelverarbeitung. Indem diese durch die Schweine verwertet und zu hochwertigem Schweinefleisch veredelt werden, schliesst sich der Kreislauf.

Mehr Infos zu
«Food Waste» und
seiner Vermeidung:



Das kannst du dagegen tun:

- Einkauf planen und nur einkaufen, was du auch brauchst.
- Lebensmittel optimal lagern.
- Kleinere Mengen kochen.
- Reste kreativ verwerten.



Lebensmittelproduktion ist aufwendig. Die Vermeidung von Food Waste schont das Portemonnaie und reduziert den ökologischen Fussabdruck unserer Ernährung beträchtlich.

Berufe in der Landwirtschaft und im Lebensmittelbereich

Die Grundausbildung zum **Landwirt**, zur **Landwirtin EFZ** ist sehr vielfältig. Sie arbeiten mit der Natur und kümmern sich um Pflanzen und Tiere mit dem Ziel Nahrungsmittel zu produzieren. Die Pflege von Nutztieren wie Schweinen oder Rindvieh ist ein wichtiges Teilgebiet, die Arbeit auf dem Feld mit Traktoren und Maschinen gehört ebenso dazu. Immer wichtiger in der Ausbildung wird Verständnis für ökologische und wirtschaftliche Zusammenhänge und Interesse an moderner Technik.

Weitere Informationen zum grünen Berufsfeld sowie zu spannenden Entwicklungsmöglichkeiten auf:



agri-job.ch und
berufsberatung.ch
> Landwirt, Landwirtin



Landwirtin / Landwirt

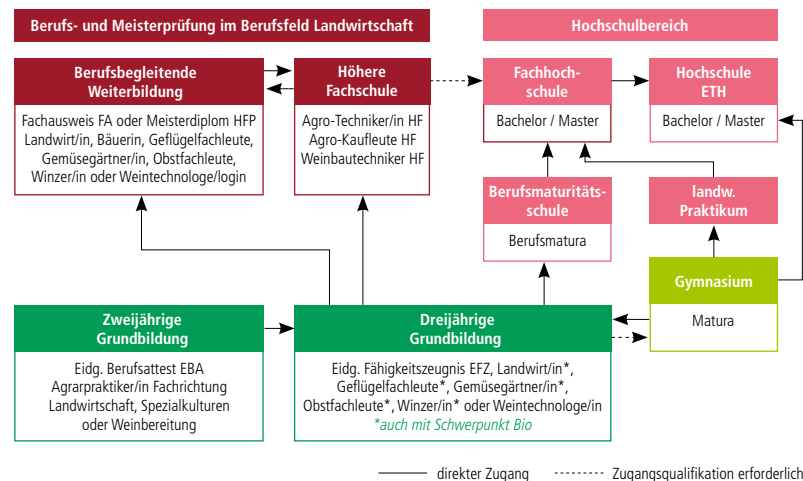
Auch im **Berufsfeld Nahrung** gibt es viele interessante Berufe sowohl in der Verarbeitung als auch im Verkauf. In der Fleischwarenproduktion hat sich der Beruf Metzger / Metzgerin in der Grundbildung zum **Fleischfachmann**, zur **Fleischfachfrau EFZ** gewandelt. Die drei Fachrichtungen Gewinnung, Verarbeitung und Feinkost & Veredelung können als Schwerpunkt gewählt werden.

Informiere dich hier:



swissmeatpeople.ch
und **berufsberatung.ch**
> Berufsfeld Nahrung;
Fleischfachperson

Landwirtschaftliche Bildungswege im Überblick:



Fleischfachmann / Fleischfachfrau

Impressum

Konzept und Herausgeber:
LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Bern

Ausgabe: 04.24.10'

Texte: Karin Iseli-Trösch, Daniela Huijser, LID

Gestaltung: atelierQuer, Rena Witschi

Fotos:

Adobe Stock S.7/17

Daniela Huijser S. 4/5/10/12/13

LID alle weiteren Bilder und Grafiken
schweizerbauern.ch; Roland Steffen S.15

agri-job.ch S.18 (Bild und Grafik)

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF S.19

Suisseporcs S. 2/8/14

ZVG Thomas Manser (Luftaufnahme Titelseite)

Druck: Ostschweiz Druck AG, Wittenbach

Diese Broschüre ist erhältlich bei:



LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst
Laubeggstrasse 68 | 3006 Bern | Tel. 031 359 59 77
E-Mail: info@lid.ch | Internet: lid.ch

Inhalt

Mensch und Schwein – eine uralte Geschichte	2
Im Stall von Käsermeister Thomas Manser	4
Vom Wild- zum Hausschwein	6
Tierschutz & Tierwohl	8
Interessante Facts rund ums Schwein	10
Auf dem Betrieb von Marco Furer	12
Schwein ist nicht gleich Schwein	14
Ein Tier – viel wertvolles Fleisch	16
Food Waste vermeiden	17
Berufe in der Landwirtschaft und im Lebensmittelbereich	18



**Diese und andere Broschüren
online bestellen**

shop.schweizerbauern.ch

Links

- agriscuola.ch - Unterrichtsmaterial zum Bauernhof
- agri-job.ch - Berufswahlinfo Landwirtschaftsberufe
- swissmeatpeople.ch - Infos zu den Fleischberufen
- schweizerfleisch.ch - Kochwissen und Rezepte
- saugut.swiss - Alles rund ums Schwein
- schweizerbauern.ch - Informationen zur Schweizer Landwirtschaft