



## Das Schweineleben vom Ferkel bis zum Filet

Ein Mastschwein wird sieben Monate alt.

### Zu Besuch im Schweinestall

Wer Schnitzel mag, sollte sich bewusst machen, wo sie herkommen. Landwirt Hubertus Pröbsting aus Capelle hat seine Stalltüren für uns geöffnet.

Neugierig schaut diese junge Sau vom Futtertrog auf. Ein wenig Futter klebt ihr noch im Gesicht: Es scheint also gut zu schmecken.

RN-FOTO NIEHAUS

Von Martina Niehaus

Wenn Hubertus Pröbsting seinen Stall betritt, ertönt zunächst aufgeregtes Geraschel und Gequieke. Doch dann dauert es nicht lange, und die neugierigen Nasen seiner Mastschweine strecken sich ihm entgegen.

Der Landwirt klettert über das Geländer in den Laufstall. Zuerst hat er noch Platz, aber ganz schnell kommen seine Schweine zu ihm. Sie schnüffeln an seiner Hand, knabbern an Overall und Gummistiefeln. „Schweine sind sehr neugierig“, sagt der 54-Jährige. Bald ist er umringt von den Tieren, die offenbar unbedingte wissen wollen, warum der Chef zu einer so ungewöhnlichen Zeit Visite macht.

#### Schmatzen und Schlürfen

Der Landwirt aus Capelle hält seit vielen Jahren Mastschweine. Er kennt sich aus mit seinen Tieren; er weiß, wann sie zufrieden und wann sie unruhig sind. „In einem Laufstall sind immer 23 Tiere“, erklärt er.

Am Futtertrog herrscht großer Andrang. Die breiige Suppe scheint den Tieren richtig

gut zu schmecken. Das Schmatzen und Schlürfen ist jedenfalls nicht zu überhören.

Eines der Schweine macht gerade den Versuch, sich in den Trog zu legen. Ein anderes guckt verdrossen, weil so die Futterstelle blockiert wird. „Bei den warmen Temperaturen nutzen die Schweine eben jede Möglichkeit, um sich abzukühlen“, erklärt Pröbsting.

Dabei haben Pröbstings Ställe ein perfektes Lüftungssystem. Ein Computer reguliert Luftzufuhr und -feuchtigkeit. „Früher gab es im Stall nur dann frische Luft, wenn der Landwirt mal das Fenster auf kipp gestellt hat“, erinnert sich Pröbsting daran, wie die Generationen vor ihm gearbeitet haben. „Heute hilft uns die Technologie, damit die Tiere optimale Bedingungen haben.“

Auch die Futterzufuhr läuft über den Computer. Pröbstings Schweine lieben das Gemisch aus Gerste, Weizen, Mais und Triticale (eine Roggen-Weizen-Kreuzung). Viele der Getreidesorten stellt der Betrieb selbst her. Hinzugefügt werden Sojamehl, Aminosäuren, Mineralstoffe und Lebensmittelergänze wie

Brot, Kartoffelschalen oder Molkeprodukte.

Manchmal landen sogar Schokoladen- oder Kuchennebenprodukte im Futter. „Schweine sind dem Menschen da sehr ähnlich“, sagt Hubertus Pröbsting und lacht. „Ein Stück Kuchen macht den Speiseplan doch gleich viel attraktiver.“

Überhaupt vergleicht der Landwirt seine Borstentiere gern mit dem Menschen. „Die Tiere sind sehr interessiert und bewegungsaffin; sie wol-

len sich beschäftigen.“ Der Betrieb in Capelle ist der Initiative Tierwohl angeschlossen, und Hubertus Pröbsting bemüht sich, seinen Tieren im Stall auch etwas Abwechslung zu bieten.

#### Spielzeug

So gibt es Kaubretter aus Weichholz, die an bestimmten Stellen im Stall angebracht sind. Hier können die Tiere das Holz abknabbern und sich so beschäftigen. Scheuerrichtungen wer-

den ebenfalls gerne benutzt: Alle paar Minuten schubbert sich eines der Schweine den Rücken. Frisches Stroh zum Kauen bekommen die Tiere auch bei Bedarf. „Außerdem gibt es Sisalstricke und Hölzer an Ketten zum Spielen“, sagt der Landwirt.

Und natürlich gibt es auch mal Streit unter den Schweinen. „Das ist schon wieder ähnlich wie beim Menschen, da verträgt sich auch nicht jeder mit jedem“, sagt Hubertus Pröbsting. Schließlich entwickeln die Tiere auch eine Rangordnung.

Verletzungen seien aber die absolute Ausnahme, versichert der 54-Jährige. Die Laufställe sind übrigens nach Sauen, Ebern und kastrierten männlichen Schweinen getrennt.

Ernst wird es für die Schweine erst, wenn sie ihr ideales Schlachtgewicht erreicht haben. Dann werden sie aussortiert und treten die Fahrt im Transporter an – um zu Filet oder Kotelett verarbeitet zu werden. Filet und Gehacktes mag Hubertus Pröbsting übrigens am liebsten. Und niemand weiß besser als er, woher das Fleisch auf seinem Teller stammt.



Hubertus Pröbsting auf Tuchfühlung: Die Mastschweine beschnüffeln ihren „Chef“ neugierig.

FOTO PRÖBSTING



Auf den Ohrmarken stehen wichtige Daten.

FOTO PRÖBSTING

### Kritik an Masttierhaltung ist nur teilweise berechtigt

Dass Masttierhaltung von vielen Verbrauchern kritisch gesehen wird, ist Hubertus Pröbsting bewusst.

„Früher haben wir Landwirte die Verbraucher oft nicht mitgenommen“, gibt er zu. Doch die Betriebe hätten sich verändert. „Die Menge der Tiere hat nichts mit der Qualität der Haltung zu tun“, betont er. Je professioneller ein Betrieb geführt wäre, umso besser könne man die Tiere versorgen.

#### Vernünftige Preise

Mit dem Bild der Schweinemasthaltung in den Medien hätten Landwirte oft zu kämpfen. „Das Bild vom Schwein im Stroh ist putzig, aber die Spaltenbodentechnologie, bei der die Gülle ab-

fließen kann, hat hygienische und arbeitswirtschaftliche Vorteile“, sagt er.

Pröbsting kritisiert, dass Nahrungsmittel, vor allem Fleisch, oft zu günstig angeboten würden. „Wenn wir ein gutes Produkt wertschätzen, muss es einen vernünftigen Preis haben. Lebensmittel sind keine Ramschware.“

Insgesamt säßen konventionelle und Bio-Landwirte in einem Boot, sagt Pröbsting. Und er warnt vor einer Ideologisierung. „Viele Landwirte werden als Tierquäler und Vergifter der Umwelt angefeindet“, sagt er. Das sei doch Unsinn. „Wir denken sehr nachhaltig. Schließlich wollen wir unser Land doch über Generationen bewirtschaften.“

ANZEIGE

**32% gespart**  
**=88**  
1 kg  
Niederländische **Strauch-Tomaten** Klasse I

**67% gespart**  
**=99**  
1 kg  
Chilenische **Tafel-Birnen rot** Sorte: Forelle, Klasse I

Obst/Gemüse Angebote gültig bis einschließlich Mittwoch!

**Frisch aus unserer Bedienungstheke:**

**Milram Butterkäse**  
halbester Schnittkäse.  
45% Fett i.Tr.

**50% gespart**  
**=59**  
100 g

**Exquisa Frischkäse, in Scheiben oder Miree Frischkäse-Zubereitung**  
verschiedene Sorten, 125-200 g.  
100 g = -,44 bis -,70

**36% gespart**  
**=88**  
Packung

**Ehrmann Almighurt**  
verschiedene Sorten,  
100 g = -,22

**44% gespart**  
**=33**  
150 g Becher

**Köneck Bockwurst**  
5 Stück,  
100 g = -,56

**32% gespart**  
**1,-**  
180 g Glas

**Frisch aus unserer Bedienungstheke:**

**Nackensteaks**  
verschieden gewürzt oder mariniert, gefroren/getaut

**=44**  
100 g

**Frisch aus unserer Bedienungstheke:**

**Schweinerouladen**  
aus der zarten Oberschale

**4,55**  
1 kg

**NUR MONTAG**  
**UNSER SUPER-TAGESANGEBOT AM 09. JULI**

**Adler Edelcreme**  
Schmelzkäsezubereitung,  
60% Fett i.Tr.,  
verschiedene Sorten  
100 g  
Packung

**=77**  
35% gespart

Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung!

Alle Angebote erhältlich bei REWE und REWE Ihr Kaufpark, gültig vom 09.07.2018 bis zum 14.07.2018 Mo. KW 28

Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen. Bitte haben Sie Verständnis, falls einige Artikel vorzeitig ausverkauft sein sollten. REWE Dortmund SE & Co. KG, Asselner Hellweg 1-3, 44309 Dortmund - Ihren nächsten REWE-Markt finden Sie unter: www.rewe-dortmund.de/marktsuche