

Abo Schweinezucht in der Region

«Auch mir macht es Freude, wenn es den Tieren gut geht»

Schweinezüchter Lukas Schulthess aus Illnau will in der aktuellen Debatte über Fleischproduktion Gegensteuer geben. Er plädiert für mehr unangemeldete Kontrollen.



Rafael Rohner



Schweinezüchter Lukas Schulthess zeigt in seinem Stall ein Ferkel. Er hält hier siebenzig Muttersauen.

Foto: Madeleine Schoder

Im Schweinestall von Lukas Schulthess wird es laut. Eine Muttersau hat sich gerade zur Seite gelegt, um ihre Jungen an die Zitzen zu lassen. Sofort bildet sich ein quiekender rosa Knäuel um ihren Bauch. Alle wollen zuerst trinken.

Im Gehege nebenan ist es ruhiger. Eine trächtige Sau liegt träge im Stroh und gibt leise Laute von sich. Bald wird auch sie gebären.

Für Schweinezüchter Lukas Schulthess ist es die schönste Phase – wenn seine Tiere gebären. Der 41-Jährige greift nach unten und nimmt ein erst einen Tag altes Ferkel in die Arme. Das Tier bleibt ruhig, das Herz pocht spürbar.

In seinem Betrieb hält Schulthess rund siebzig Muttersauen. Einen Teil ihrer Jungtiere verkauft er an Mastbetriebe, einen Teil liefert er an die Metzgerei Buffoni in Illnau.



Nach dem Säugen sind alle erschöpft: Eine Muttersau mit ihren Ferkeln.
Foto: Madeleine Schoder

Auf Anfrage zeigt Schulthess gern, wie es seinen Tieren geht und wie es in seinem Stall aussieht. Er will damit Gegensteuer geben zur aktuellen Debatte über die Fleischproduktion. Denn in der Schweiz sei der Standard bei der Tierhaltung hoch, sagt er.

**«Wenn man die
Fleischpreise im Ausland
anschaut, ist klar, dass
irgendwo gespart werden
muss.»**

Lukas Schulthess

Dennoch gibt es immer wieder Fälle, die aufhorchen lassen:

Anfang Jahr zeigten verdeckte Aufnahmen der Tierrechtsorganisation «Tier im Fokus» verwundete Tiere. Die Stiftung für das Tier im Recht reichte danach gegen neun Schweinehalter Strafanzeige ein. Aktuell wird zudem über prekäre Arbeitsbedingungen beim deutschen Fleischverarbeiter Tönnies berichtet.

Misstände verhindern

Schockbilder aus Schweineställen lassen auch Lukas Schulthess aus Illnau nicht kalt. «Das betrifft jeden in der Branche, auch wenn sie sich im Stall jeden Tag Mühe geben.» Ihn stört jedoch teilweise die Debatte darüber. Oft sei in den Bildern nur ein Ausschnitt zu sehen, der einen falschen Eindruck vermitteln könne.

Die Berichte über Tönnies hätten ihn hingegen nicht überrascht: «Wenn man die Fleischpreise im Ausland anschaut, ist klar, dass irgendwo gespart werden muss.»

Doch wie können Misstände verhindert werden, auch in der Schweiz? Lukas Schulthess überlegt kurz und sagt dann: «Als Konsument würde ich mich auf unangemeldete Kontrollen verlassen, die bei verschiedenen Labeln garantiert sind. Das gibt Vertrauen.»



Die Ferkel wachsen schnell, innert weniger Wochen sind sie schon recht gross.
Foto: Madeleine Schoder

Zu Beginn sei es zwar nicht immer angenehm, wenn plötzlich

Kontrolleure vor der Tür stünden, doch irgendwann gewöhne man sich daran. Er habe für seinen Stall inzwischen einen externen Blick entwickelt und frage sich auf den Rundgängen: «Kann ich das jemandem zeigen?»

Einstreu auf dem Boden

Zurück zu den Ferkeln: Der Stall ist in verschiedene Abschnitte eingeteilt, je nach Lebensphase der Tiere. Einen Monat lang bleiben die Jungtiere bei ihrer Mutter, vierzehn Ferkel sind es im Schnitt pro Wurf. Der Platz ist mit sieben Quadratmetern vergleichsweise grosszügig bemessen, auf dem Boden liegt Einstreu.



Eine Muttersau säugt ihre Ferkel.

Foto: Madeleine Schoder

Manche Sauen legen sich jedoch nicht auf das Stroh, sondern auf den Stahlboden im hinteren Bereich, da es dort wohl etwas kühler ist. Die Muttersau und die Jungtiere können sich frei bewegen. Im Ausland sei das anders, sagt Schulthess. Dort hätten die Muttertiere oft nur Platz zum Stehen und sich Hinlegen. Damit soll verhindert werden, dass sie mit ihrem Gewicht Ferkel erdrücken. Im Stall von Schulthess kommt das hin und wieder vor. Die Sterberate sei jedoch insgesamt nicht höher.

Neugieriges Schnuppern

Nach einem Monat kommen die Muttersauen in einen grösseren,

offenen Bereich, der Auslauf ins Freie zulässt. Einige Sauen liegen drinnen im Stroh oder auf Betonboden, andere draussen in einer Pfütze. Wiederum andere treten neugierig heran und schnuppern an den Stiefeln. Die Fütterung erfolgt automatisch. Sie müssen nur durch eine Fasserstrasse laufen. Ein Chip im Ohr bestimmt, wie viel und welche Getreidemischung sie erhalten.



Die Muttersauen können zwischen verschiedenen Räumen hin und her wechseln. Hier liegen sie im Stroh.

Foto: Madeleine Schoder

Der Stall erfüllt die Bedingungen des Coop-Labels Naturafarm. Inzwischen ist Lukas Schulthess jedoch aus dem Label ausgetreten – aus zwei Gründen. Erstens reduzierte Coop unlängst das Label-Fleisch und löste Verträge mit Produzenten auf, da die Nachfrage fehlte. Schulthess frustrierte das damals als Präsident der IG «Coop Label Porc»: «Der Konsument lobt zwar das Tierwohl – doch im Laden spielt offenbar das Portemonnaie die entscheidende Rolle», sagte er 2018 gegenüber SRF.

Zweitens eröffnete sich ihm eine neue Möglichkeit. Ein Schulfreund von Schulthess führt in Illnau die Metzgerei Buffoni, und sie kamen gemeinsam auf die Idee, sein Fleisch dort anzubieten.



Von der Liegefläche geht es direkt nach draussen.

Foto: Madeleine Schoder

An seinen Label-Standards will Schulthess festhalten und diese sogar weiter ausbauen. «Auch mir macht es Freude, wenn es den Tieren gut geht», sagt der studierte Agronom und angehende Tierarzt. Dennoch ist er nicht sicher, ob es die richtige Antwort ist, etwa Einstreu gesetzlich vorzuschreiben, wie das die grüne Nationalrätin Meret Schneider fordert.

Einstreu im Stall sei arbeitsintensiv und dadurch für die Landwirte teuer. Dabei sei es schon heute schwierig, mit den Produkten aus dem Ausland preislich mitzuhalten. Der stagnierende Label-Anteil zeige zudem, dass die meisten Konsumentinnen und Konsumenten für ein höheres Tierwohl kaum bezahlen wollten.

Auch der Bioanteil liegt beim Schweinefleisch bei tiefen 1,9 Prozent, wie es kürzlich in einem Artikel der «UFA-Revue» hiess. Es gäbe zwar genügend Produzenten, die bereit wären umzustellen. Doch es fehle schlicht die Nachfrage.

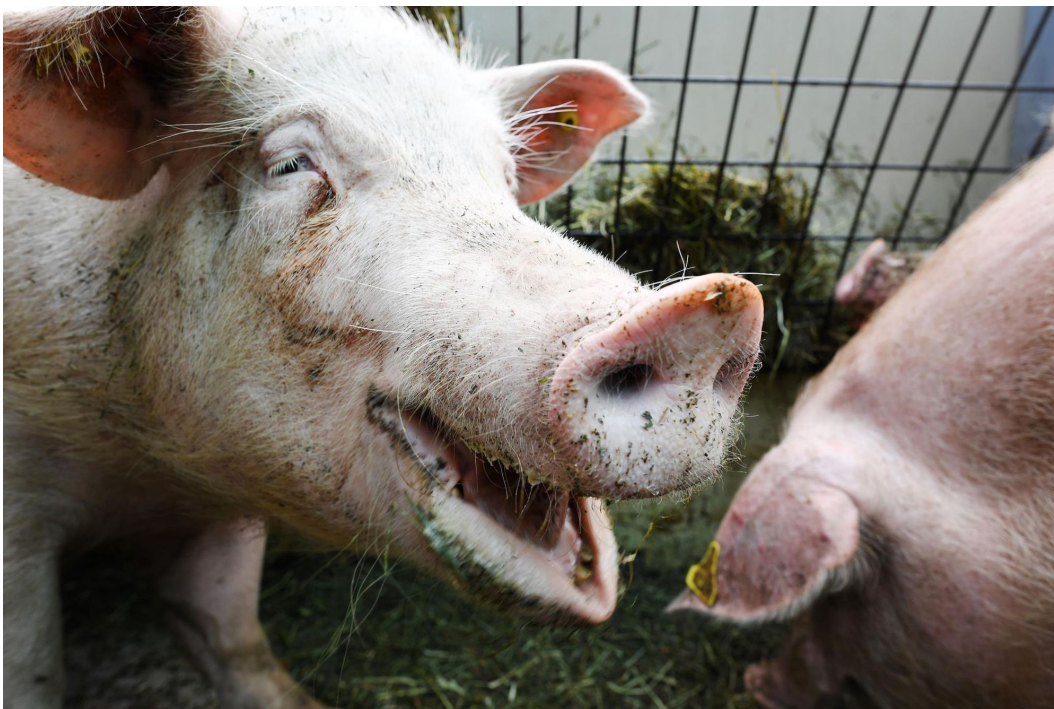
Grunzen an der Futterstelle

Lukas Schulthess öffnet eine Klappe in der Wand und ruft laut «Beni!» hinein. Sekunden später tritt ein riesiger Eber ins Freie und lässt sich am Hals kraulen. Danach markiert Beni laut grunzend Präsenz an der Futterstelle. Der Eber ist für die Begattung zuständig. Die jungen Ferkel bleiben hingegen noch eine Zeit lang dort, wo sie geboren wurden. Später haben auch sie

mehr Auslauf. Nach sechs Monaten werden sie geschlachtet oder an andere Mastbetriebe verkauft – und der Zyklus im Stall beginnt von Neuem.



Lukas Schulthess kraut den Eber Beni.
Foto: Madeleine Schoder



Bei der Futterstelle im Stall von Lukas Schulthess geht es jeweils hoch zu und her.
Foto: Madeleine Schoder

Publiziert: 28.06.2020, 15:50