



Anlassfall und Blick in den Bezirk

○ Fürchterliche Bilder aus Betrieb im Bezirk St. Pölten-Land

Der Verein gegen Tierfabriken (VGT) erhob zuletzt schwere Vorwürfe gegen einen Hof in St. Pölten-Land: Dort sollen sich Verstöße gegen das Tierschutzgesetz zugezogen haben, verletzte Schweine würden leiden, Muttersauen seien permanent in Kastenständen eingepfercht, Ferkeln ohne ausreichend Sedierung die Schwänze kupiert. Die NÖN nahm diesen Vorfall zum Anlass, einen Blick auf die Schweinezucht im Bezirk Melk zu werfen.

○ Situation im Bezirk Melk

Im Bezirk Melk gibt es laut Angaben der Bezirksbauernkammer aktuell 760 Schweinehalter, insgesamt werden dort 96.200 Schweine, davon 8.100 Zuchtsauen, gehalten. Die Entwicklung des Schweinebestands im Bezirk Melk zeigt, dass die Anzahl der Sauen einerseits, jedoch vor allem die

Anzahl an schweinehaltenden Betrieben in den vergangenen 30 Jahren stark rückläufig ist. Während 1991 noch 3.470 landwirtschaftliche Betriebe Schweinehaltung betrieben haben, sind es heute nur mehr etwa ein Fünftel davon.

○ **Schweinezucht – was ist erlaubt?** Das Tierschutzgesetz und die Tierhaltungsverordnungen geben vor, wie Heim- und Nutztiere in Österreich gehalten werden dürfen. Die erste Tierhaltungsverordnung regelt etwa die Anforderungen an Haltungssysteme – wie Platzbedarf, Bodenbeschaffenheit, Beschäftigungsmaterial – oder die Gruppenhaltung von Schweinen. Außerdem definiert sie die Bedingungen für die Ferkelkastration und das Kürzen von Schwanzspitzen. Die Mindestanforderungen an Schweineställe sind durch eine EU-Richtlinie für alle Mitgliedstaaten geregelt.



Qualität hat

Blick in Stall | Dass Tierwohl und Tierzucht kein

Von **M. Bouda** und **D. Schweiger**

HÜRM, BEZIRK MELK | Schweinefleisch, das von Tieren kommt, die von der Geburt bis zur Schlachtung am eigenen Hof waren: Gut zwei Jahre ist es her, dass die Familie Marchat in Inning ihren Hofladen eröffnete, und es war der ausschlaggebende Punkt dafür, dass man nun einen Betrieb führt, in dem die Schweine den Hof nie verlassen und länger – und die meiste Zeit auf Stroh – leben können.

Logistische Gründe und das Tierwohl standen im Fokus. „Wir haben damals lange diskutiert“, erinnert sich Andrea Marchat. Fleischereien holen die Tiere erst ab einer größeren Menge, dann muss noch der Rücktransport des Fleisches im Kühlwagen organisiert werden. „Und die Schweine stehen natürlich unter großem Stress, wenn sie auf den Lkw hinaufgejagt werden“, gibt Marchat zu bedenken. Also baute man den Hof in Inning kurzerhand um.

Die Tiere kommen im Betrieb auf die Welt und sind dann rund vier Wochen bei der Mutter. Im Maststall wachsen sie auf – und das rund drei Monate länger als üblich. „Wir haben beschlossen, die Mastschweine nicht mit 90 oder 100 Kilo zu schlachten, sondern erst, wenn



Andrea Marchat und ihre Familie züchten in Inning (Hürm) Schweine.
 Foto: Bouda

sie größer sind, weil das Fleisch eine ganz andere Qualität hat, es ist viel zarter – und das sagen uns auch viele Leute“, erzählt Marchat. Mit einem Gewicht von rund 150 Kilogramm kommen die Tiere dann für zwei Wochen in den Wartestall, wo sie auch vom Tierarzt inspiziert werden. Dann führt eine Verbindungstür in den Schlachtraum. „Da gehen sie einfach ganz ruhig hinein“, spricht Marchat das stressfreie Prozedere an.

Futter zum Großteil von eigenen Feldern

Die Tiere bekommen Mais, Weizen und Gerste von den eigenen Feldern, das Soja wird entlang der Donau angebaut. „Wir wollten kein Soja aus Südamerika, sondern aus Europa“, betont Marchat. Die Mutterschweine und ein Teil der Mastschweine leben auf Stroh, ein Teil noch auf Spaltböden.

„Das wollen wir in den nächs-



ihren Preis

Widerspruch ist, zeigt ein Hürmer Betrieb.



Johannes Zuser, Bezirksbauernkammer-Obmann gibt Einblick in den Bezirk. Foto: privat

ten Monaten zu einem Tierwohlstall umbauen, damit dann alle Tiere teilweise auf Stroh sind“, kündigt die Bäuerin an. Die Haltung auf Stroh – das ebenfalls von den eigenen Feldern kommt – bedeute zwar einen Mehraufwand – von der Produktion über die rund 3.000 Strohballen, die jährlich in die Ställe gebracht werden, bis zum Ausmisten. Aber die Strohhaltung habe, wie Marchat betont, deutliche Vorteile.

„Die Tiere sind einfach gesünder“

„Man erkennt es bei den Tieren – sie haben nie etwas mit den Füßen, sie sind einfach gesünder. Und sie brauchen auch immer ein Spielzeug“, schmunzelt Marchat. „Die Schweine spielen oft mit den Ballen, wühlen im Stroh und wälzen sich darin.“ Die Inningerin ist sich sicher, dass die Familie einen nachhaltigen Weg eingeschla-

gen hat. „Es wird auch in der Zukunft in diese Richtung gehen – von Stroh bis Freilauf für die Tiere.“ Auch Johannes Zuser, Bezirksbauernkammer-Obmann, ist überzeugt: „Regionalität hat Chance“.

Gerade die Corona-Krise habe viele Konsumenten dazu bewogen, sich mit der Herkunft von Fleisch zu beschäftigen – wobei der Trend auch schon vor dem Ausbruch der Pandemie spürbar war. „Dieses Umdenken hat für etliche Betriebe im Bezirk neue Perspektiven geschaffen“, sagt Zuser. „Und dieses Bewusstsein ist wichtig, denn die Landwirte arbeiten tagtäglich dafür, um Qualitätsfleisch zu produzieren“, betont er. Ohne diese Wertschätzung haben es die Schweinebauern in der Region noch schwerer, im Kampf gegen die Handelsketten mit zum Teil horrenden Rabattaktionen mitzuhalten. „Dieser Aktionismus ist ein Problem. Qualität muss etwas wert sein“, betont der Bezirksbauernkammer-Obmann.

Für ihn ist es auch wichtig, die Herkunft der Produkte zu kennzeichnen (siehe Artikel rechts): „Wir fordern die verpflichtende Herkunftskennzeichnung auf alle Fälle in der Gemeinschaftsverpflegung. In der Gastronomie basiert das aktuell auf freiwilliger Basis“, sagt Zuser.

„Dass es den Tieren endlich besser geht“

Fleischkonsum | Ybbser Wirt stellt Einkauf um, Herkunftskennzeichnung als schwieriges Thema.



Max Dienstbier, Ybbser Gastronom, stellt den Fleischeinkauf in seinem Betrieb um.



Mario Pulker, Wirt-Sprecher Österreichs. Fotos: Markus Glück, NÖN-Archiv/privat

Von M. Glück und D. Schweiger

YBBS | Nach den Bildern über die katastrophalen Zustände in einem Schweinebetrieb im Bezirk St. Pölten-Land (siehe Infobox links) war für den Ybbser Gastronomie-Betreiber Max Dienstbier klar: Es reicht! In seinem Ybbser Gasthaus „Maxi-Mahl“ wird ab sofort der Fleischeinkauf umgestellt, man wolle sich „hundert Prozent sicher sein“, woher das Fleisch kommt.

„Ich will keine Bilder von Tieren auf Vollspaltenböden mehr sehen. Wenn ich nichts mache, habe ich das Gefühl, dass keiner was macht“, betont Dienstbier, der nach dem Ende des Lockdowns auch die Bauernhöfe, woher das Fleisch künftig bezogen wird, besuchen möchte.

Dienstbier verkündete den Schritt in einer ersten Reaktion auf Facebook und erntete dabei massiven Zuspruch seiner Kundschaft. Klar ist allerdings auch, dass der Fleischeinkauf für den Gastronom künftig teurer wird. „Am Anfang werden wir diese Steigerung nicht weitergeben. Mittelfristig wird das Schnitzel aber um einen bis zwei Euro teurer werden“, hofft Dienstbier auch ab diesem Zeitpunkt auf den Zuspruch seiner Kunden. Für ihn sei wichtig, dass es „den Tieren endlich besser geht.“

Dass immer mehr Wirte im Bezirk Wert auf die Herkunft ih-

rer Produkte legen, zeigt auch ein Blick in die Speisekarten: Immer öfter wird dort angeführt, woher (unter anderem) das Fleisch für ihre Küchenkreationen kommt. Geschieht das aus freien Stücken – oder in Kooperationen zwischen Landwirten und Wirtsleuten (wie etwa der NÖ Wirtshauskultur) –, sieht Mario Pulker, Österreichs Wirt-Sprecher und Inhaber des Hotel-Restaurants „Residenz Wachau“ in Schönbühel-Aggsbach, auch kein Problem. Wenn dies zur Pflicht wird, allerdings schon.

„Warum sollte die Gastronomie das Marketing für die Bauern übernehmen? Wie etwa gerade der Fall des Schweinebetriebs in St. Pölten-Land zeigt, ist nicht gewährleistet, dass die inländische Ware so viel besser ist als ausländische“, betont Pulker. Ihm fehle in der Debatte die Relation – zudem sollte seiner Meinung nach eine verpflichtende

„Ich will keine Bilder von Tieren auf Vollspaltenböden mehr sehen. Wenn ich nichts mache, habe ich das Gefühl, dass keiner was macht.“

Max Dienstbier, Ybbser Wirt

Herkunftskennzeichnung nicht nur die Gastronomie treffen, sondern auch die Gemeinschaftsverpflegung, etwa Kantinen. Zudem gehe es in der Diskussion nicht nur um Herkunft und Haltung, sondern auch um die Aufzucht und der Fütterung der Tiere. „Meiner Meinung nach gibt es hier bei den Bauern viel Mist, den sie erst vor ihrer eigenen Tür kehren müssen.“