

# Wo Schweine seltenes Glück haben

**Tierschutz** Viele Deutsche wären bereit, mehr für Kotelett und Filet zu zahlen. Die Regale sind dennoch gefüllt mit Billigfleisch. Und der Schlachtpreis fällt weiter. Wie ein schwäbischer Hof aus dem System ausbricht

VON CHRISTOF PAULUS

**Pessenburgheim** Jack könnte es schlechter gehen. Er lebt zwar weit weg von zu Hause, auch in Gefangenschaft, doch mit den meisten seiner Artgenossen würde er wohl nicht tauschen wollen. Jack ist ein Schwein. Viel größer als die meisten, die rosafarbene Haut schimmert nur selten unter seinem schwarzen Fell hindurch. Eigentlich stammt Jacks Rasse aus der englischen Region Cornwall, er aber lebt im Landkreis Donau-Ries. Seine Heimat ist der Hof von Manfred und Bettina Vogl in Pessenburgheim, wo er mit rund 80 weiteren Säuen, Ebern und Ferkeln tobt, im Schlamm suhlt, und das rund um die Uhr im Freien. Es ist ein vergleichsweise glückliches Tierleben, allerdings auch endlich. Seit etwa vier Jahren gibt es Fleisch vom Paartaler Landschwein auf dem Hof der Vogls zu kaufen. Das Produkt ist das absolute Gegenteil jener Sorte Fleisch, die mit dem Tönnies-Skandal noch stärker in Verruf gekommen ist – aber dennoch weiter den Markt bestimmt.

Wie der genau aussieht, lässt sich in den Kühltheken der Supermärkte und Discounter besichtigen. Viele von ihnen, darunter Aldi, Edeka oder Kaufland, haben vor wenigen Monaten freiwillig ein Siegel auf vielen ihrer Produkte eingeführt. Damit kennzeichnen sie, aus welcher Art von Tierhaltung ihr Fleisch stammt. Das Bild ist meist eintönig: viel rot, viele Einsen, das untere Ende der Skala. In jeder Verpackung, die mit einem Siegel der Stufe Eins versehen ist, steckt Fleisch von einem Tier, das genau das gesetzliche Mindestmaß an Freiraum und Beschäftigung im Stall hatte. Sprich: 0,75 Quadratmeter – und so gut wie keinen Deut mehr. Bis zu Stufe Vier reicht die Skala, diese höchste Klasse findet sich fast nur in der Bio-Theke. Und erst ab hier haben Schweine etwa Zugang zu dem Gelände außerhalb ihres Stalls.

Bei Familie Vogl ist noch zu sehen, wie es war, wenn Schweine ein Leben lang den Stall nur verlassen konnten, um zur Schlachtbank geführt zu werden. Heute laufen die Tiere bloß ein paar Meter entfernt von dem Gebäude, in dem früher ihre Vorgänger hausten. Inzwischen steht dieser Stall auf dem Vogl-Hof leer. Die Einrichtung ist noch wie damals, Tröge und Futterboxen sind weiterhin da. Viele Dutzend Schweine hatten dort Platz – oder besser gesagt: passten hinein.

„Dahinter konnte ich nicht mehr stehen“, sagt Manfred Vogl. Statt Schweinen der Deutschen Landrasse besorgten er und seine Frau sich deshalb die großen, schwarzen Tiere aus England, die robust sind und auf ihrer Weide nicht mehr brauchen als einen Unterstand. Sie wachsen langsamer, auf jedes Tier kom-



Manfred Vogl hält auf seinem Hof in Pessenburgheim rund 80 Schweine. Sie führen dort ein vergleichsweise glückliches Tierleben. Allerdings hat das auch seinen Preis, den die Kunden auch bereit sein müssen, zu zahlen. Foto: Bettina Vogl

men mehrere Quadratmeter Weidefläche. Erst nach einem Jahr müssen die Tiere zum Schlachter.

Dass in vielen Ställen die Tiere unter deutlich schlechteren Bedingungen leben, machen die Vogls ihren Kollegen nicht zum Vorwurf. „Jeder Landwirt versucht, sich ordentlich um seine Tiere zu kümmern“, ist Manfred Vogl überzeugt. Aber: Schwarze Schafe gebe es. Und: Die Betreiber der großen Agrarbetriebe seien in seinen Augen keine Landwirte – sondern Industrielle. Zugleich sei der Preiskampf enorm.

„Tierschutz kostet Geld und höhere Standards sind derzeit für Landwirte kaum umsetzbar“, erklärt Claudia Salzborn. Sie ist Leiterin des Referats für Tiere in der Landwirtschaft beim Deutschen Tierschutzbund (DTB). In der Regel läuft es am Markt so: Bauern verkaufen ihre Tiere an einen Schlachthof, über einen Metzger landet das Fleisch dann im Laden und schließlich auf dem Teller. Jeder will an den Tieren verdienen, so bekommen die Landwirte nur einen Teil des Geldes, das die Kunden im Laden zahlen. Die Folge: Viele versuchen, effektiver zu werden, Tiere schneller zu mästen, im Stall so viele wie möglich unterzubringen. Anders ginge es nicht, klagen Bauern.

Zu diesem System will der Vogl-Hof nicht mehr gehören. Die Familie züchtet, schlachtet und verkauft ihre Schweine in Eigenregie. Das sei

ein hohes Risiko und sie verstehe, dass andere Bauern dieses scheuten, sagt Bettina Vogl. Früher habe der Schlachthof einmal im Monat mehrere Tiere abgeholt, dafür gezahlt und sich um alles weitere gekümmert. „Heute arbeite ich nicht nur auf dem Hof, sondern auch in der Vermarktung“, erklärt sie. Ein Kilogramm Schweinekotelett vom Vogl-Hof kostet 20 Euro, so mancher Metzger verlangt dafür bloß die Hälfte, Discounter bieten es teils für unter vier Euro an.

Seit Jahresbeginn fällt der Preis für Schweinefleisch. Wöchentlich meldet das Bundeslandwirtschaftsministerium, welche Summen die Schlachtbetriebe dafür abrufen. Seit die Tönnies-Schlachtereie im Juni den Betrieb unterbrechen musste, weil 1000 Mitarbeiter an Corona erkrankt waren, hat sich der Preisverfall beschleunigt. Bei Tönnies kommen sonst wöchentlich über 100.000 Schweine auf die Schlachtbank. Plötzlich fehlte den Bauern ein großer Abnehmer. Sie mussten daher versuchen, ihre Tiere loszuwerden – auch zu Ramschpreisen.

Dabei widerspricht die Preisentwicklung dem Zeitgeist. Denn der Corona-Skandal bei Tönnies machte nicht nur öffentlich, unter welchen mangelhaften Bedingungen die Mitarbeiter des Unternehmens arbeiten, zu Billiglöhnen und auf engstem Raum ohne Chance, den Infektionsschutz einzuhalten. Die Vorfälle brachten auch die Probleme der

Massentierhaltung zurück in die Öffentlichkeit. Politiker forderten ein Ende der Billigfleischproduktion. Und einer Umfrage des Forschungsunternehmens Civey zufolge würden fast 80 Prozent der Deutschen für Fleisch mehr zahlen, wenn sie damit bessere Arbeits- und Haltungsbedingungen bewirken könnten.

Wieso liegt in den Regalen trotzdem so viel Billigfleisch? Edeka-Sprecher Christian Strauß zum Beispiel sagt, das Unternehmen wolle seinen Kunden eine vielfältige Auswahl bieten. So erkläre sich, dass auch Fleisch aus Haltungsformen mit minimalen Anforderungen in der Theke liege. Jedoch wolle man das Angebot auf „den Stufen Zwei, Drei und Vier weiter ausbauen“. Kaufland strebe eine ähnliche Entwicklung an, teilt Sprecherin Anna Münzing auf Anfrage mit. Die Kunden achteten auf die Herkunft der Produkte, jedoch böte sowohl der „Beschaffungsmarkt als auch die Kundennachfrage aktuell nicht die Möglichkeit, 100 Prozent Fleisch aus Haltungsform Drei und Vier anzubieten“.

Nach Ansicht der Tierschützer beginnt hier erst verantwortungsvolle Tierhaltung: „Die Stufen Eins und Zwei haben mit Tierschutz nichts zu tun und bleiben weit hinter dem zurück, was wir fordern“, sagt Tierschutzbund-Referentin Salzborn. Der Verband vergibt selbst ein Tierschutzlabel, dessen nied-

rigste Stufe etwa den Anforderungen der Stufe Drei in den Supermärkten entspricht. Produkte auf diesem Niveau würden jedoch extrem selten angeboten, stellt Salzborn fest. Was daran liege, dass man grundsätzlich „kaum Produkte mit höheren Tierschutzstandards“ finde. Der überwiegende Rest: Massenware zu Billigpreisen. Lediglich für Fleisch mit höchsten Ansprüchen gebe es noch einen überschaubaren Markt. Wenn Verbraucher auf Tierwohl achten, dann seien sie nur selten zu Kompromissen bereit. Salzborn hofft, dass die jüngsten Skandale bei noch mehr Menschen dazu führen, höheren Wert auf die Herkunft ihres Fleisches zu legen. Zudem fordert der DTB, „dass Fleisch transparent gekennzeichnet werden muss: Der Verbraucher muss sehen, was hinter dem Produkt steckt, von der Züchtung bis zur Schlachtung“, sagt sie.

Für Familie Vogl ist klar: Niedrigere Standards als die, in denen ihre Tiere leben, halten sie für „nicht verantwortungsvoll“. Ihr Fleisch sei kein Luxusprodukt. Aber ihr Kundenstamm wachse, auch wenn sich ihr Schweineverkauf bisher noch nicht so rechne, wie sie sich das wünschen. Die Vogls sind Schweinebauern. Doch wenn Menschen weniger Fleisch essen würden, fänden sie das gut. „Wenn man nur ein- bis zweimal in der Woche Fleisch isst, dann kann man sich auch das Tierwohl leisten“, sagt Bettina Vogl.