

# Erstmals „Schweineleasing“ in der Arche-Region

Auf Arche-Höfen das eigene Ferkel wachsen sehen

**Amt Neuhaus** - Auf einem Arche-Hof ein Ferkel kaufen und es dort wachsen sehen – gesund, artgerecht im Familienverbund auf Stroh und Gras. Am Ende gesundes Fleisch auf dem eigenen Teller – das ist neu in der Arche-Region an der Elbe. Stichwort: „Schweineleasing“. Drei Landwirte haben sich zusammengetan und bieten erstmals diesen Service. Das „eigene Schwein auf Zeit“ bedeutet für den Verbraucher größte Sicherheit: Gute Haltung, gutes Futter Kontrolle bei der Aufzucht. Zudem Unterstützung beim Erhalt der vom Aussterben bedrohten Haustierrassen.



Ingo Rosenberg aus Groß Banratz züchtet dänische „Protestschweine“



Frank Hübner aus Vockfey und seine Bentheimer-Hildegard: Nachwuchs im Oktober

Rosa mit dunklen Flecken auf dem Fell oder fuchsrötlich mit weißem Streifen - die Weideschweine an der Elbe haben jetzt Nachwuchs. Im Schweinsgalopp toben die Ferkel durch gelbes Stroh und grünes Gras unter Obhut ihrer Schweinemütter. Tierisch idyllisches Familienleben ohne Gitter und Spaltenböden bei den „Bunten Bentheimern“ oder den dänischen „Protestschweinen“. Artgerecht und im Familienverbund werden die Tiere aufgezogen, weitgehend auch mit Futter aus eigener Produktion, sagen die drei Züchter. Ingo Rosenberg aus Groß Banratz, Frank Hübner aus Vockfey und Sören Vogt aus Stiepelse haben nun erstmals die alte Idee von der „Lohnmast“ wiederbelebt. Früher gab es das auf allen Dörfern – „das Schwein fett machen lassen“ hieß es damals. Nun ganz modern „Schweineleasing“.

50 Euro monatlich zahlen Schweinebesitzer auf Zeit den Züchtern. Einmalig kostet das Ferkel 100 Euro. Gut 100 Kilo Fleisch sind nach rund einem Jahr bei der Schlachtung sein eigen, gegen Aufpreis zerlegt und verwurstet nach alten Rezepten. Alles per Vertrag geregelt. Zusatzversicherung möglich. Alle drei Züchter sind (unterschiedlich) bio-zertifiziert.

Schinken, Kotelett, Nacken, Filet oder auch Eisbein – alles bei den Landschweinen ist besser durchgewachsen und erhält genau jene Menge Fett, die den besonderen Geschmack hervorbringt, sagen die Landwirte. Das Fleisch aus agro-industrieller Massentierhaltung sei zwar magerer, habe aber kaum noch Geschmack, teilweise werde Fett deshalb sogar maschinell angeklebt.

Fleisch vom Bentheimer oder vom „Protestschwein“, dem Husumer, gilt als Delikatesse, die unter anderem auch von der Feinschmeckerorganisation „Slow Food“ empfohlen wird. Teurer sei es zwangsläufig, weil die Tiere langsamer wachsen und etwas kleiner sind.

Wohin mit mehr als 20 Koteletts, Schnitzel, Schinken, Schulter, Nacken und Filet, mit Schweineschnauze, Ohren und den anderen Teilen – kein Problem, wenn sich mehrere zusammenschließen. Die Züchter und ihre Schlachter beraten gerne. Und bieten auch Kostproben von den eigenen Erzeugnissen an.

Kontakt: Ingo Rosenberg, Handy 01724226761, [info@hofgrossbanratz.de](mailto:info@hofgrossbanratz.de), ([www.hofgrossbanratz.de](http://www.hofgrossbanratz.de))