

Der alternative Weg zum Schnitzel

Wenn der Bauer mein Schwein aufzieht: LZ-Redakteurin Anna Sprockhoff hat das „Leasing“-Modell in der Arche-Region getestet

Es ist der etwas andere Weg zu Schnitzel, Wurst und Kasseler: Statt an der Theke Fleisch zu kaufen, hat sich Redakteurin Anna Sprockhoff fürs Schweine-Leasing entschieden, die moderne Form der Lohnmast. Im Sommer 2014 riefen drei Bauern aus der Arche-Region den Vermarktungsweg ins Leben. Was genau der bedeutet? Ein Erfahrungsbericht.

Lüneburg. Die Idee gefällt mir sofort. Mein eigenes Freiland-Schwein, groß gezogen vom Bauern meines Vertrauens, in einem Stall mit viel Auslauf, Licht und Matsch zum Suhlen. Im August 2014 stellen mir drei Landwirte aus der Arche-Region ihre neue Geschäftsidee vor, ich lerne Lilo und Hildegard, die Muttersauen, kennen und schreibe einen Bericht unter dem Titel „Lust auf Schwein“. Damit hätte sie enden können: meine Geschichte mit dem „Schweine-Leasing“. Tatsächlich fängt sie in dem Moment gerade erst richtig an.

Nach Feierabend sitzen wir mit Freunden zusammen, alle erzählen, was sie in den letzten Tagen so erlebt haben. Ich erzähle von Hildegard, Lilo und dem Schweine-Leasing. Die Idee kommt gut an, so gut, dass vier von uns am Ende des Abends einen Plan haben: Wir machen mit, kaufen unser eigenes Ferkel und bezahlen den Bauern dafür, es für uns großzuziehen. Ein gutes Jahr liegt vor uns, bevor unser Schwein zum Schlachter soll. Zeit, sich vorzubereiten, ein Ferkel auszusuchen – und dem Schwein beim Wachsen zuzusehen.

Wir entscheiden uns für die bunteste Variante der angebotenen alten Rassen: das rotbunte Husumer Protestschwein. Bauer Ingo Rosenberg erzählt uns, dass die in Nordfriesland lebenden Dänen mit den rot-weißen Schweinen im Vorgarten früher gegen das Verbot ihrer rot-weißen Landesfahne protestierten. Ein Schwein mit Protest-Historie – wir sind begeistert.

Unser persönliches Protestschwein lernen wir im September kennen, es ist unser erster gemeinsamer Besuch auf dem Arche-Bauernhof. Neun gesunde Ferkel hat Lilo zur Welt gebracht, das mit den drei weißen Beinen wird für 100 Euro unseres – laut Ohrmarke Ferkel „Nummer fünf“.

Mitten in der Elbtalau lebt „Nummer fünf“ von da an so, wie wir uns ein gutes Schweineleben vorstellen: großer Strohstall mit Auslauf unter freiem Himmel, es gibt Matsch, Gras, jede Menge Artgenossen, vor allem Brennnesseln, Heu und viel Grünzeug zu fressen. 50 Euro bezahlen wir dafür monatlich, 12,50 Euro pro Person.

Nach einem Jahr – länger, sagt der Bauer, sollte man die Rasse nicht mästen – haben wir 700 Euro in „Nummer fünf“ investiert. Zu viel? Ich bekomme das immer wieder zu hören. Doch sind 50 Euro monatlich wirklich zu viel dafür, dass der Bauer täglich unser Schwein füttert? Dass er Stall und Auslauf sauberhält? Dass er den Tieren ein Leben bietet, das zumindest



Auf dem Hof von Bauer Ingo Rosenberg lugt das rotbunte Husumer Protestschwein neugierig in die Kameralinse. Schon als Ferkel hat der Landwirt es an seine Kunden verkauft, fürs Großziehen ist er monatlich bezahlt worden. Nach etwas mehr als einem Jahr führte der Weg des Schweins dann zum Schlachter – das Modell Schweine-Leasing. Fotos: t&w

annähernd artgerecht ist? Als Pferdehalterin muss ich daran denken, dass Menschen für die Unterbringung ihrer Pferde in einigen Ställen das Zehnfache bezahlen. Außerdem frage ich mich: Wer entscheidet, wie viel ein Schweineleben wert ist?

Im Jahresbericht des Schweine-Beratungsunternehmens „VzF“ steht, dass ein konventioneller Schweinemäster 2015 im Schnitt 148 Euro fürs Schwein bekommen hat. 148 Euro, dafür dass er ein Ferkel sechs Monate lang aufzieht, mästet und pflegt. Wenn das Tier dann zum Schlachter kommt, ist es halb so alt wie unser Protestschwein und mit rund 100 Kilogramm etwa 15 Kilo leichter. Ein Schweineleben für 148 Euro... Der Preis geht mir lange nicht

„Als wir nach drei Stunden beim Metzger wieder ins Auto steigen, ist mir endgültig klar, was es bedeutet, ein Schwein zu schlachten.“

mehr aus dem Kopf. 700 Euro kommen mir fairer vor. Für das Schwein. Für den Bauern. Und ja, auch ich fühle mich besser. Denn eins macht mir „Nummer fünf“ klarer als jedes Schnitzel, das ich jemals gekauft habe: Dieses Schwein stirbt, weil wir es essen wollen.

Am 9. November ist der Tag schließlich gekommen: Bauer Rosenberg nimmt „Nummer fünf“ mit auf die letzte Reise, 45 Kilometer bis zur nächsten kleinen Bio-Schlachtereier. Dort wird unser Schwein zuerst mit Strom betäubt, dann mit einem Kehlschnitt getötet. Kosten 62 Euro. Wir zahlen über den Bauern, der uns versichert, alles sei schnell und so schmerzlos wie möglich gegangen. Wir sind an dem Tag nicht dabei... Für uns bleibt das Sterben unsichtbar.

Mittendrin sind wir dafür sechs Tage später. Termin beim Metzger. Zu dritt stehen wir in dem gefliesten Verarbeitungsraum, auf Empfehlung des

Bauern haben wir uns für eine kleine Fleischerei an der Elbe entschieden. Der Metzger ist als Handwerksmeister mit mehr als 30 Jahren Berufserfahrung Vollprofi. Wir merken schon bei der ersten Frage: Wir sind Vollilaiken. Klar haben wir uns vorher Gedanken gemacht, was aus dem Schwein alles werden soll. Grob zumindest. Doch als der Fleischermeister jetzt mit geschärftem Messer neben den zwei Schweinehälften steht und über Oberschale, Unterschale, Nuss und Nacken spricht, müssen wir eingestehen: Wir sind heillos überfordert.

Zum Glück sind wir beim Profi gelandet. Und zwar bei einem mit Herz für Laien. Geduldig zeigt und erklärt er alles, führt uns alle Möglichkeiten auf, die wir bei den unterschiedlichen Fleischstücken haben. Die Schweinehälften zerlegt er dann vor unseren Augen in die Teile, die wir haben wollen. Parallel verpacken wir das Frischfleisch mit dem Vakuummiergerät in praktikable Portionen.

Am Ende steht ein riesiger Wäschekorb voll Schnitzel, Braten und Koteletts vor uns. Daneben liegen die verpackten Pfötchen, für die sich ein Freund aus Hamburg schon vor Monaten angemeldet hat. Außerdem füllen wir noch zwei Tüten mit Markknochen, Restfleisch und dem Fett von Bauchfell und Nieren, der sogenannte Flomen. Als wir nach knapp drei Stunden wieder ins Auto steigen, ist mir endgültig klar, was es bedeutet, ein Schwein zu schlachten. In Gedanken beginne ich nach freien Tiefkühlplätzen zu suchen.

Die erste Lieferung passt noch in unseren Tiefkühlschrank. Nachdem alles verstaut ist, bereiten wir das Auskochen der Knochen vor, unterdessen steht unser Freund in Hamburg am Herd und übernimmt das Auslassen des Flomens zu Schmalz. Abends haben wir ein Dutzend Einmachgläser mit Brühe, unser Kumpel kleine Gläser mit

Schmalz gefüllt. In unserer Küche herrscht Chaos, ich bin trotzdem glücklich. Wenn „Nummer fünf“ schon für uns gestorben ist, dann will ich nutzen, was genutzt werden kann.

Eine Woche später holen wir die zweite Ladung Schwein, Brat- und Kohlwürste müssen wir im Froster einer Freundin zwischenlagern. Noch eine Woche später folgen geräucherte

„Was anders ist als am gekauften Supermarkt-Schwein? Es ist wertvoller. Nicht nur, weil es vielleicht teurer war. Sondern weil es mir persönlich wertvoller ist.“

Mettwürste, durchwachener Speck und Schweinebacken, außerdem an die 50 Gläser Leberwurst und Sülze. Ich gerate in Panik. Unsere Stadtwohnung ist definitiv ausgerichtet auf das „Alles immer frisch kaufen können“ unserer modernen Konsumgesellschaft. Keine kühle Speisekammer, kein Dachboden, kein Keller, in dem man Lebensmittel lagern könnte.

Ich renne durch die Wohnung und warte panisch auf eine Eingebung, gleichzeitig schwöre ich mir: Mein nächstes Zuhause hat geeignete Plätze für Würste! Schließlich räume ich die obere Schublade unseres Schuhschranks für Leberwurst und Sülze leer. Mettwurst und Schweinebacken hängen wir übergangsweise an einen Besenstiel, den wir zwischen Küchenschrank und Fensterahmen befestigen. Beim Abwaschen muss ich zwar ab sofort den Kopf einziehen, aber unsere Würste sind sicher, bis im Froster der erste Platz frei wird.

Ich muss nicht lange warten. Ein paar Tage später treffen wir vier Schweine-Leasing-Nehmer uns zum Festessen, auf dem Paket, das ich aus dem Tiefkühlschrank nehme, steht Partybraten. Pünktlich um acht steht er auf dem Tisch, dazu gibt es Rosenkohl, Brokkoli, Kartoffeln

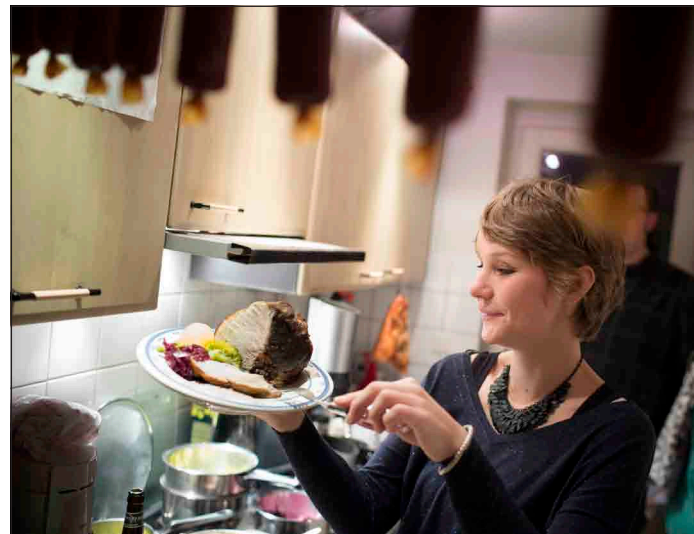
und Blumenkohl, einen besonderen Rotwein und für jeden ein gefaltetes Origami-Schwein neben dem Teller. Oft bin ich gefragt worden, wie ich es übers Herz bringe, unser eigenes Schwein zu essen. Ehrlich? Keine Ahnung. Vielleicht weil von Anfang an klar war, dass das Schwein eines Tages geschlachtet wird. Vielleicht, weil ich nie eine persönliche Beziehung aufgebaut habe. Auf jeden Fall hatte ich kein Problem, es zu essen. Im Gegenteil: Es hat besser geschmeckt als jeder Schweinebraten zuvor.

Beim Essen fragen wir uns, was der Braten wohl gekostet hat. Am Ende haben wir für Schwein, Schlachter und Metzger rund 1000 Euro bezahlt, im Gegenzug rund 85 Kilogramm Fleischwaren rausbekommen. Der durchschnittliche Kilopreis für die verschiedenen Fleischprodukte von Leberwurst bis Schnitzel liegt damit bei knapp 12 Euro. Wohl gemerkt für ein langsam wachsendes Gourmet-Schwein! Wir finden's fair. Und suchen erst gar nicht nach einem Vergleich. Das mache ich erst für die Recherche. Mein

Ergebnis: Ein Kilo konventionellen Krusten-Schweinebraten gibt es im Angebot aktuell für 4,99 Euro, ein Kilo Bioland-Schweinebraten im Versandhandel für rund 22 Euro.

Vier Wochen sind seit der letzten Fleischlieferung inzwischen vergangen. Wir haben weitere Produkte unseres Schweins gegessen, das eine oder andere Glas Leberwurst oder Sülze an ausgewählte Menschen verschenkt und alle Würste vom Besenstiel unverseht im Froster verstaut. Was anders ist als am gekauften Supermarkt-Schwein? Es ist wertvoller. Nicht nur, weil es vielleicht teurer war. Sondern weil es mir persönlich wertvoller ist. Ich habe es wachsen sehen, habe erlebt, wie viel Arbeit und Mühe dahinter stecken, was es bedeutet, ein ganzes Schwein zu verwerten. Ich bilde mir ein, es ist ehrlich, so ein Schwein zu essen. Ob es tatsächlich so ist, darf diskutiert werden. Ich würde es auf jeden Fall wieder machen. Dann allerdings mit einem besseren Platzmanagement. Denn was ich noch vergessen habe: In ein paar Wochen kommt der Schinken...

Weitere Infos zum Schweine-Leasing gibt es im Arche-Zentrum, ☎ 038841/75 96 14.



Anna Sprockhoff beim Vorbereiten des Bratens fürs Abschlusessen mit den Freunden, mit denen sie gemeinsam das Schwein geleast hat.