

# „Wir sind hier nicht im Zoo“

Wie lebt die Kuh, wie geht's dem Schwein? Immer mehr Kunden wollen das wissen. Aber wer Tiere essen will, muss sie töten. Bis dahin sollten sie nicht leiden. Bei Handelshof fanden wir ein spannendes Konzept vor.

## Reiner Mähr

>> „Der wichtigste Aspekt für Kunden neben dem Tierwohl, ist der Geschmack“, sagt Dirk Nennen, Category-Manager Frischfleisch und Mitglied der Geschäftsleitung der Handelshof Management GmbH, Betreiber von Cash & Carry-Märkten für Gastronomie, Hotellerie, Großverbraucher, Handel und Gewerbe. „Wenn das Fleisch nicht schmeckt, hilft Tierwohl beim Verkauf gar nix.“ In der klassischen Schweinezucht und -mast sah Nennen keine Lösung. Er fand diese dann bei Kees Scheepens, ein Tierarzt aus Holland, der vom Spiegel schon mal als „Schweineflüsterer“ betitelt wurde. Der hatte vor einigen Jahren eine kleine Eberzucht mit dem Berkshire-Schwein be-

Fotos: Handelshof



Artgerecht: die Ferkelzucht auf Hof Erchinger in der Aufzuchtshütte.



Schmeckt: Vier Wochen bleiben die Ferkel beim Muttertier.



Auslauf: Rumtoben ist ausdrücklich erlaubt.

Naturbursche: „Duke of Berkshire“-Schweine leben bei Bauer Johannes Erchinger in einer Outdoor-Sauenhaltung.

gonnen. Sein Ziel: die Spitzengenetik sichern. Das Berkshire-Schwein – ein kräftiges, widerstandsfähiges Tier mit schwarzem Fell, war bislang nicht vermarktungsfähig. Scheepens kreuzte Berkshires mit der normalen Landrasse-Sau, und es entstand das „Duke-of-Berkshire“-Ferkel.

Der Weg dahin war nicht einfach. Scheepens startete in Dänemark, aber die Vermarktung gestaltete sich schwierig. Bis Nennen kam. Der hatte seit etwa 2012 nach vermarktungsfähigen Schweinen mit gutem Fleisch, gutem Geschmack und bester Haltung gesucht. Zunächst auch vergeblich, aber im Konzept von Scheepens fand er seine Lösung. Heute werden vom Landwirt Johannes Er-

chinger auf seinem Hof bei Leer in Outdoor-Sauenhaltung ganzjährig Berkshire-Eber mit einer Landrasse-Sau in Gruppenhaltung gekreuzt. Die Sauen ferkeln dort in etwa 400 qm großen Arealen völlig frei und natürlich Würfe von durchschnittlich zehn „Duke of Berkshire“-Ferkel ab. Nach rund vier Wochen kommen die Ferkel in die Aufzucht. In Outdoorställen leben dort dann ca. 60 Ferkel in einer großer Strohhaltung. Mit einem Gesamtalter von ca. zehn Wochen gehen die Ferkel nach Samern in den Maststall von Jens van Bebbber (Hof Bodenkamp).

Das Konzept ist in der Schweinemast neu: Der umgebaute Stall bietet 1.000 bis 1.100 Dukes genügend Platz (nicht



Herrenrunde: Eberzüchter Kees Scheepens mit seinen Dukes.

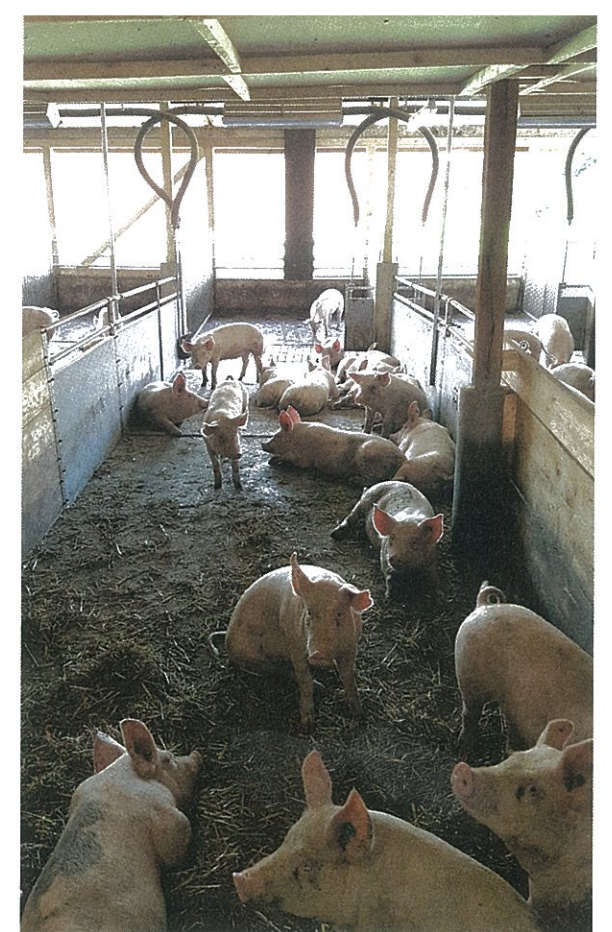
Natürlich: Das Futter liegt in der Eberzucht Kees Scheepens immer auf dem Boden.

## SCHMECKT DAS FLEISCH NICHT, DANN HILFT TIERWOHL NICHT BEIM VERKAUF.

Dirk Nennen, Handelshof



Sauwohl: Im Außenklimastall van Bebber haben die Tiere viel Platz, Licht und frische Luft.



Volles Haus: Die Sauen leben mit ihren Ferkeln auf Hof Erchingen in kleinen Hütten.

einfach für den Mäster, denn konventionell passen 2.000 Schweine rein). Die Tiere finden genügend Platz für die drei wichtigen Bereiche der guten Schweinehaltung: Schlafen, Fressen, Koten. Im mit Stroh eingestreuten Liegebereich, der mit Holz eingefasst ist, finden die Schweine genügend Platz. Für kalte Tage kann der Liegebereich mit einer Holzabdeckung für ein angenehmes Mikroklima sorgen. Die Fütterung erfolgt auf dem Boden. So kann das Tier seiner natürlichen Veranlagung folgen, und das Futter vom Boden fressen. Gleichzeitig bietet sich hier genügend Platz, sodass kein Streit ums Futter entsteht. Der Kotbereich ist mit einem Gefälle hin zu einem kleinen Stück Spaltenböden gestaltet, so dass der Urin dort sehr schnell abfließen kann, und sich somit (fast) kein Ammoniakgeruch bilden kann.

Nach sieben Monaten recht angenehmen Schweinelebens mit Fressen, Saufen, Liegen, Wühlen und Raufen kommen die Dukes zur Schlachtung nach Lohne zum Schlachthof Brand, wo sie stressfrei geschlachtet werden sollen – mit sicherer Betäubung und Entblutungskontrolle. „Wir haben ja kei-

nen Zoo, das ist immer noch Nutztierhaltung“, sagt Nennen. Zerlegt wird dann bei Kasteel in Mönchengladbach. Die Verarbeitung von Dukes dauert wesentlich länger, weil er einen hohen Fettanteil hat, der im durchgekühlten Zustand sehr fest wird, außerdem zum Teil verfeinerte Zuschnitte nötig sind.

Verkauft werden dann in den 16 Handelshof-Filialen frische (und zum Teil auch gefrorene) Teilstücke verpackt oder lose. Hier werden diese feinst zerlegt und portioniert, aber auch in ganzen Stücken offeriert. Zum Angebot gehören aber auch einige verarbeitete Produkte wie z. B. besondere Bratwurstsorten. Die in der Zerlegung anfallenden Abschnitte werden in Haan beim Unternehmen Luithardt in einer regelrechten Wurstmanufaktur zu unterschiedlichsten Wurstsorten verarbeitet. Auch dies eine Herausforderung, da sich das Fleisch (bzw. dessen Fett) in der Verarbeitung anders verhält als konventionelles Schweinefleisch. Ein Teil der frischen Schinken und Bäuche gehen von Kasteel direkt zur Firma Klüsta im westfälischen Schüttorf, und werden dort zu klassischen Pro-



**EIN ÄHNLICHES PROJEKT FÜR RINDER STARTET BALD IN DER EIFEL.**

dukten wie westfälischer Rohschinken oder Bacon verarbeitet.

2014 verkaufte Handelshof das erste Fleisch vom Duke. Waren es zum Start 20 Tiere pro Woche, sind es derzeit 100, 120 sollen es mindestens werden. Seit 2015 betreibt Handelshof auch ein Online-Portal „carneculina.de“ – dort kann auch der Endverbraucher Fleisch vom „Duke“ kaufen. Die Preise liegen hier bei 19,98 Euro für 1 kg Schweinenacken-Steak oder 24,99 Euro für 1 kg Filet.

„Das Fleischaroma erinnert viele an früher. So muss Schweinefleisch schmecken“, schwärmt Nennen. Das komme durch die sehr gute Saftbindung und das kernige, sehr stabile Fett. „Wir vermarkten an unsere Kunden ganze Tiere“, sagt er. „Nur Edelteile gibt es nicht“. Den Break-even will er 2017 erreichen: Ein zweiter Stall soll stehen, die Zahl der Zuchtsauen und Eber erhöht sein. Dann gibt's beim Handelshof „Duke of Berkshire“-Schweine mit der Kennzeichnung „Geburt, Mast, Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung in Deutschland“. Und danach? „Wir starten in der Eifel ein vergleichbares Projekt für Rinder“ verrät Nennen.

**food hotel**  
**food akademie**

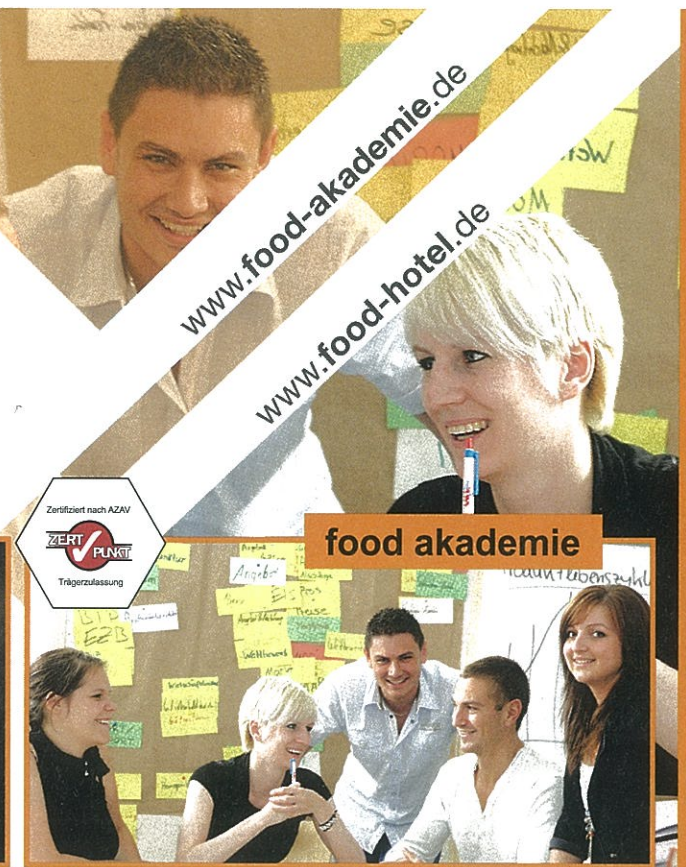
**Neuwied – Treffpunkt der Lebensmittelwirtschaft**

**Neuwied – Kompetenz Lebensmittel**



**Treffpunkt der Lebensmittelwirtschaft**

- Europas 1. Supermarkt-Themenhotel
- Das Tagungshotel der Branche
- Lehr- und Mustersupermarkt



**Kompetenz Lebensmittel**

- staatl. gepr. Handelsbetriebswirt /in
- geprüfte/r Handelsfachwirt /in
- Sortimentskompetenz