



Abliefern war einmal

■ Schirmerhof geht bei der Vermarktung der Schweine eigene Wege

Aus der Region, nachhaltig, und aus einer tierfreundlichen Haltung: So soll Fleisch heutzutage erzeugt werden. Was das in der Praxis bedeutet, erleben Stefanie Renz und ihre Familie auf dem Schirmerhof in Ehingen-Deppenhäuser (Alb-Donau-Kreis) hautnah. Das Fleisch ihrer Sattelschweine vermarkten sie an zwei Edeka-Märkte, einen lokalen Metzgerbetrieb und neuerdings an zwei Ladengeschäfte in der Region. Voraussetzungen für den Bau von drei Pigportställen, in denen die Schweine tierwohlgerichtet aufwachsen.

Wir waren unzufrieden mit der herkömmlichen Vermarktung unserer Schweine und mangelnden Wertschätzung, die uns entgegengebracht wurde“, blickt Stefanie Renz an diesem verregneten Februarvormittag zurück auf die Zeit, in der ihr Vater und ihre Mutter damit begannen, ihre Schweinehaltung nachhaltiger aufzustellen und die Erzeugnisse der Tiere in der Region zu vermarkten. Heute, gut zwölf Jahre später, haben die studierte Agrarwissenschaftlerin und ihre Familie gerade eine Metzgereifiliale im fünf Kilometer entfernten Rottenacker und eine von ihnen besetzte Fleischtheke in einem Lebensmittelgeschäft weit von Ehingen eröffnet.

„Die beiden Ladengeschäfte und ein eigener Verkaufswagen, mit dem wir die Erzeugnisse auf Märkten anbieten wollen, sind unser neu-

estes Projekt, von dem wir hoffen, dass es die Leute annehmen“, erzählt sie und lässt durchblicken, welchen Aufwand sie in den vergangenen Wochen hierfür betrieben haben. Bisher haben sich Stefanie Renz und ihre Familie darauf konzentriert, zwei Edeka-Märkte mit hochwertigem Schweinefleisch zu beliefern, zusätzlich einen Teil des Fleisches in das Hofglück-Programm der Lebensmittelkette zu vermarkten und einen Metzger in der Region mit dem Premiumfleisch zu beschicken.

Vielfältige Vermarktung

Dass sie nun selbst in den Verkauf und die Produktion der Wursterzeugnisse einsteigen, sei vor einem Jahr nicht absehbar gewesen, erzählt die 24-Jährige. Mit ihrem Vater und Großvater kümmert sie sich um die Tierhal-

tung auf dem Nebenerwerbsbetrieb, ihre Mutter und ihr Großvater bewirtschaften die dazu gehörigen Ackerflächen. Die drei Geschwister von Stefanie Renz und ihr Freund helfen zusätzlich mit. Wie sie sich die Zukunft auf dem Betrieb vorstellen? „Wir gehen ins Risiko. Aber eine Alternative gibt es nicht. Denn die konventionelle Schweinehaltung steht vor großen Problemen“, macht die Absolventin der Universität Hohenheim deutlich. Ob der Plan aufgeht und Verbraucher für das Qualitätsfleisch und die hochwertigen Wursterzeugnisse dauerhaft tiefer in die Tasche greifen, sei dabei Teil des Risikos.

Unterdessen scheint der Plan aufzugehen, mit dem die Eltern von Stefanie Renz den Betrieb seit der Übernahme 2004 umgestalten und mit einem neuen Konzept ausrichten. Für ihren Vater, der in den Hof eingetretet hat,



habe von vornherein festgestanden, dass er sich dem in der Landwirtschaft gängigen Kurs „Wachsen oder weichen“ entziehen und stattdessen in eine Nische mit besonderen Qualitätserzeugnissen investieren wollte. Als erstes hielt er deshalb Ausschau nach einer robusten, möglichst ursprünglichen Schweinerasse, deren Fleisch mit Qualität und Geschmack punkten kann. Fündig wurde er bei den einst im Nordosten Deutschlands gezüchteten Sattelschweinen, einer fruchtbaren, genügsamen Rasse, mit hohem intramuskulären Fettgehalt und einer gehörigen Speckauflage.

Hohe Fleischqualität

Inzwischen sind sie eine der wenigen Herdbuchzüchter der schwarzweißen Schweine. Belegt werden die Sauen mit Sperma von Pietrain-Ebern. „Die späteren Mastschweine punkten dadurch mit einer hohen Fleischqualität und einem akzeptablen Muskelfleischanteil mit viel intramuskulärem Fett“, beschreibt Stefanie Renz die Vorzüge der so gekreuzten Tiere. Die ersten Mastschweine aus diesen Kreuzungen verkaufte die Familie ab 2008 an mehrere Metzgereien in der Region rund um Ehingen.

Einige Zeit später, im Jahr 2013, fingen sie an, die dort hergestellte Dosenwurst selbst zu vermarkten. 2017 folgte die Gründung der Eigenmarke „Sattelsau“ mit einem dazu entworfenen Markenlogo.

Im vergangenen Jahr schloss sich die Pacht des alten Schlachthauses in Ehingen an. Dort werden seither die von einem Metzger in Hayingen geschlachteten Schweine zerlegt und weiterverarbeitet. Ein weiterer Schritt in Richtung

1 Stefanie Renz im neuen Stall mit den Sattelschweinen. Die robusten Tiere bilden die Basis des Betriebskonzeptes auf dem Schirmerhof. | 2 Die Pigports-tälle bieten den Aufzuchtferkeln und Mastschweinen verschiedene Klimazonen. In die Kisten können sich die Tiere zum Ausruhen zurückziehen. | 3 Die großzügigen Buchten werden regelmäßig mit Stroh eingestreut. In jeder Bucht sind Breiautomaten für die Ad-libitum-Fütterung der Schweine installiert. In den Ausläufen gibt es für die Tiere zusätzlich Heulage in Raufen. | Fotos: privat



KARL BARTH
BAUUNTERNEHMEN

KARL BARTH
88499 Riedlingen
Tel. 073 71/2414

Herzlichen Glückwunsch zum neuen Stall!

Ihr Partner für Rohbau- + Betonarbeiten



Lammers Systemtechnik GmbH & Co.KG
Hauptstrasse 33 · 26901 Rastdorf
T 05954 / 92 00 0
F 05954 / 92 00 40
E info@lammers-gmbh.de



Auch hier lieferten wir die Stalleinrichtung, sowie die Fütterungs- und Tränktechnik. Firma Lammers bedankt sich für die angenehme Zusammenarbeit und wünscht Familie Renz alles Gute und viel Erfolg.

Systeme für die Zukunft




Technische Ausrüstung für:

- Stallgebäude nach Tierwohl-Richtlinie
- Stallgebäude nach Bio-Richtlinie
- Konventionelle Stallgebäude
- Pig-Parcours

WWW.LAMMERS-GMBH.DE



Wir bringen Sie über Los

..... mit Förderung und Finanzierung!

AgriConcept

Baubetreuung
Gutachten
Unternehmensberatung



0711.6996950 | info@agriconcept.de

+

 ZUM THEMA

Der Schirmerhof

In den von der Europäischen Innovationspartnerschaft (EIP) geförderten, neu gebauten Pigportställen auf dem Schirmerhof werden im Schnitt 350 Ferkel aufgezogen und 600 Schweine gemästet. Mit den Mitteln aus dem Agrarinvestitionsförderprogramm (AFP) für besonders tiergerechtes Bauen wurde der Neubau im Außenbereich bezuschusst. Im Rahmen des EIP-Projektes wird das innovative Stallkonzept, das auf Tierwohl und Nachhaltigkeit setzt, von der Universität Hohenheim, der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt (HfWU) Nürtingen-Geislingen sowie des Bildungs- und Wissenszentrums (LSZ) Boxberg wissenschaftlich begleitet. Stefanie Renz hat ihre Masterarbeit über die Funktionsweise der Pigportställe verfasst. Die Zuchtsauen sind auf der Althofstelle in Ehingen-Deppenhausen untergebracht. Das Futter für Sauen, Ferkel und Mastschweine wird selbst erzeugt, Futtersoja aus der Region zugekauft. Derzeit wird der von den Familienmitgliedern bewirtschaftete Betrieb im Nebenerwerb geführt. Geplant ist, den Hof künftig im Haupterwerb zu führen – vorausgesetzt, die wirtschaftlich positive Entwicklung hält an und die Fleisch- und Wursterzeugnisse erfreuen sich weiterhin steigender Nachfrage. ■

Eigenständigkeit, wie die junge Betriebsleiterin darlegt. „Wir möchten uns in die gesamte Erzeugung einbringen – von der Besamung der Sauen bis hin zum Verkauf der Fleisch- und Wursterzeugnisse“, sagt sie, während der Regen an die Scheiben des Aufenthaltsraums auf dem Betriebsgelände klatscht.

„Wir haben für uns festgelegt, was wir unter Tierwohl, Regionalität und Nachhaltigkeit verstehen und geben das so an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Verkauf weiter.“ Bei den Kunden in den Ladengeschäften und auf den Wochenmärkten kommt diese Transparenz an, gibt es für sie Antworten auf Fragen nach der Haltung und Fütterung der Tiere. Ein Stück Glaubwürdigkeit, das sie in Zukunft vertiefen und für interessierte Besucher deshalb auch Führungen in den neugebauten Pigportställen anbieten möchten.

Tierwohl im Fokus

Zuvor hatten sie die Schweine konventionell aufgestellt, zwar mit mehr Platz und drei verschiedenen Beschäftigungsmaterialien, darunter eine tägliche Strohgabe für die Tiere. Doch um bei Verbrauchern und Abnehmern im Lebensmitteleinzelhandel tatsächlich mit dem gewünschten Mehr an Tierwohl aufwarten zu können, stand für die Familie schnell fest, dass sie in eine neue Aufstallung, passend

zu dem regionalen Vermarktungskonzept, investieren müssen. Herausgekommen sind schließlich drei Offenfrontställe mit davor angeordneten Ausläufen, sogenannte Pigports, die hintereinander stehen und über einen seitlichen Treib- beziehungsweise Versorgungsgang miteinander verbunden sind und in denen die Zu- und Abluft in den Ställen automatisch gesteuert wird.

Mehrere Klimazonen

Nach dem Spatenstich im September 2019 zogen knapp ein Jahr später, im August 2020, die ersten Schweine ein. Die drei Gebäude sind in drei Klimazonen unterteilt: im Innenraum wurden die Ruheboxen mit Deckel eingebaut, in der Mitte befinden sich die Aktivitäts- beziehungsweise Fressbereiche mit den Breiautomaten, draußen der planbefestigte und zu 75 Prozent überdachte Auslauf mit einer Güllerinne. Der vordere Abschnitt des Auslaufes kann mit einem Windschutznetz vor Wind, Regen und Schnee geschützt werden. Im hinteren Teil wurden Hubfenster eingebaut.

Die Buchten im Stall und der Auslauf werden mit Stroh eingestreut, Heu, Erbsen und Hölzer dienen als zusätzliches Beschäftigungsmaterial. Im Auslauf gibt es für die Tiere Heulage aus Raufen. Die Schweine werden ad libitum mit eigenem Getreide, Körnererbsen und



4



5



6



7



8

gentechnikfreiem Soja aus der Region gefüttert. Auf das Kupieren der Schwänze bei den Tieren wird verzichtet, die Ferkel wachsen mit Ringelschwänzen auf.

Jedes Mastschwein verfügt über 1,8 Quadratmeter Platz – inklusive Auslauf. Das sind 0,8 Quadratmeter mehr als gesetzlich vorgeschrieben. Die Zuchtsauen sind auf der alten Hofstelle aufgestellt. Dort bringen sie das Jahr über rund 20 Ferkel auf die Welt – deutlich weniger als moderne Hybridsauen. Die neugeborenen Ferkel bleiben danach fünf Wochen bei ihrer Sauenmutter. Gesetzlich vorgeschrieben sind hierfür lediglich 21 Tage.

Länger bei der Muttersau

„Die Ferkel profitieren von der längeren Säugezeit und sind später bei der Aufzucht im Flatdeck fitter“, erlebt Stefanie Renz. Mehr Zeit benötigen auch die Mastschweine, bis sie die Schlachtreife erlangt haben. Im Durchschnitt sind die Tiere acht Monate alt, bis sie mit einem Lebendgewicht von rund 140 Kilogramm den Stall verlassen. Und haben bis dahin insgesamt rund drei Arbeitsstunden pro Mastplatz verursacht. „Üblich ist eine Stunde pro fertig gemästetes Schwein“, erklärt Stefanie Renz und macht deutlich, dass mehr Tierwohl die Arbeitsbelastung und Kosten der Erzeugung nach oben treibt.

Arbeitsaufwand steigt

„Nur auf die höheren Auszahlungspreise zu sehen, ist deshalb trügerisch“, sagt sie. Entscheidender sei, die Balance zu halten zwischen dem größeren Aufwand für die Zucht und Mast der Schweine sowie der selbst organisierten und

arbeitsintensiven Vermarktung des Fleisches und der Wursterzeugnisse. Damit der Absatz funktioniert, müssen Vereinbarungen eingehalten, ein Vertrauensverhältnis aufgebaut und regelmäßig Gespräche geführt werden.

Vielfältige Organisation

„Der Kundenstamm muss fortwährend gepflegt und unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter betreut werden“, sagt und erlebt Stefanie Renz bei ihrer täglichen Arbeit auf dem Betrieb. Unterm Strich müssten sämtliche Rädchen jeden Tag aufs Neue ineinandergreifen. Das fängt mit dem Füttern, Ausmisten und Einstreuen der Schweine und Buchten an, geht mit der Bestellung der Ackerflächen, dem Management der Fleisch- und Wurstproduktion weiter und endet jeden Tag aufs Neue mit organisatorischen und Routineaufgaben im Büro.

Gewappnet für die Zukunft

Nicht zu vergessen, die eher großen Räder, wie die Auswirkungen der im vergangenen Jahr novellierten Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung, die für die zu besamenden Sauen fortan fünf Quadratmeter Platz vorschreibt. „Dafür haben wir im Moment noch Zeit. Vorher müssen wir unser Tagesgeschäft weiter optimieren, die Hofverwaltung und Vermarktung noch effizienter gestalten“, sagt die Betriebsleiterin. Eine Mammutaufgabe, da sich Stefanie Renz und ihre Familie einig, aber eine, die sie erfüllt und von der sie glauben, dass sie sie bewältigen und für die Zukunft gewappnet sind. „Ansonsten hätten wir uns auf dieses Abenteuer nicht eingelassen.“ | pa ■

4 Jedes Sattelschwein verfügt im Innen- und Außenbereich der Pigports über 1,8 Quadratmeter Platz. | **5** Die Kisten im hinteren Bereich der Ställe sind mit verstellbaren Deckeln ausgestattet, um das dortige Kleinklima temperaturabhängig steuern zu können. | **6** Wohlfühlen ist Trumpf bei den schwarzweißen Sattelschweinen auf dem Schirmerhof. Die robusten Schweine wachsen auf Stroh und in frischer Luft auf. Das fördert die Gesundheit und Fitness von Aufzuchtferkeln und Mastschweinen. | **7** Vor jeder Bucht befinden sich an der Südseite der drei Pigportställe Ausläufe, zu denen die Schweine freien Zugang haben. | **8** Seit Januar dieses Jahres betreibt die Familie eine Metzgereifiliale im nahegelegenen Rottenacker. Dort und in einem Lebensmittelgeschäft in Ehingen vermarkten Stefanie Renz und ihre Eltern die selbst produzierten Fleisch- und Wursterzeugnisse in Eigenregie. | *Fotos: privat*

ZUM THEMA

Eigenes Vermarktungskonzept

Seit der Übergabe des ursprünglichen Gemischtbetriebes mit Milchkühen in Anbindehaltung und Muttersauen im arbeitsteiligen System vom Großvater an seine Tochter und ihren Ehemann im Jahr 2004 hat sich auf dem Standort in Ehingen-Deppenhausen vieles grundlegend verändert. So stiegen die Eltern von Stefanie Renz zwei Jahre nach der Hofübergabe aus der Milchviehhaltung aus und bauten den Kuhstall in einen Schweinestall um. Im Anschluss wechselten die Betreiber des Schirmerhofes vom bisher praktizierten arbeitsteiligen System in ein geschlossenes System für die Schweine. Hierfür wurde an den umgebauten Schweinestall 2009 ein Deck- und Wartezentrum für die Sauen angebaut. 2008 folgte der Kauf der ersten deutschen Sattelschweine und der Einstieg in die Herdbuchzucht. 2013 gründet das Ehepaar die Ver-

marktungsgemeinschaft "Schirmerhof Laden GbR" und beginnt damit, die hofeigenen Erzeugnisse selbst zu vermarkten. 2017 geht die selbst kreierte Eigenmarke „Sattelsau“ an den Start. 2018 später startet die regionale Vermarktung des selbst erzeugten Stroms an das Unternehmen Regionah Energie GmbH in Munderkingen. 2019 steigt Tochter Stefanie Renz mit in den Betrieb ein. Im gleichen Jahr beginnt die Familie mit dem Bau eines neuen Tierwohlstalles für Aufzuchtferkel und Mastschweine. Die ersten Tiere ziehen im August 2020 in die 800 Meter von der Hofstelle gelegenen Gebäude ein. Nach der Pacht des alten Schlachthofes in Ehingen beginnt die Familie mit der Produktion von Fleisch- und Wursterzeugnissen. Im Januar 2022 eröffnen die Betreiber des Schirmerhofes zwei Geschäfte in Rottenacker und Ehingen. ■

SBE

www.lock-sbe.de

DAS SMARTE SYSTEM FÜR IHREN BETRIEB

Modular + effizient für gesteigertes Tierwohl