

Die nächste Beilage
RegionalWirtschaft
erscheint am 11. November 2022

Mehr Platz, längeres Leben – die Alternative zur industriellen Schweinemast

Volketswil Jungunternehmer Nicola Eicke züchtet Schweine in Freilandhaltung. Dazu spannt der Volketswiler mit Partnerhöfen zusammen. Viele Betriebe scheuen jedoch diese Art der Fleischerzeugung. Obwohl sie lukrativ ist.

Silvan Hess

Hätten alle Schweine in der Schweiz so viel Platz zum Leben wie die Tiere von Nicola Eicke, bräuchte man dafür eine Fläche von 275 Quadratkilometern. «Jedes meiner Schweine soll so viel Erde umwühlen, wie es will, und dabei immer noch frisches Gras zum Fressen haben», sagt der Züchter. Er hat vor drei Jahren die Fleischart GmbH mit Sitz in Volketswil gegründet. Neben seinem eigenen Hof sind noch fünf Partnerbetriebe beteiligt, die sich nach seinen Standards richten. Insgesamt umfasst der Bestand 92 Duroc- und 35 Wollschweine, die allesamt Eicke gehören (siehe Box). Mit ihnen wolle er den Konsumenten eine Alternative zum Fleisch aus Massentierhaltungen bieten. Zu seinem Angebot gehört sowohl Frisch- als auch luftgetrocknetes Pökelfleisch.

200 Quadratmeter pro Tier – das ist nur eine von vielen Zuchtbedingungen, die Eicke an seine Partnerhöfe stellt. Weiter verlangt er den Verzicht auf präventive Antibiotika und Wachstumshormone. Das Futter besteht ihm zufolge zu 20 bis 40 Prozent aus Rohfasern und frischem Gras. Jetzt im Herbst gebe es auch mal Fallobst oder Ausschusskartoffeln. Mais kommt dem 37-Jährigen hingegen nicht ins Futter, denn dieser führe unter anderem zu Wassereinlagerungen im Fleisch. Das merke man spätestens dann, wenn das Stück in der Pfanne beim Brutzeln zusammenschrumpfe.

Erste Experimente

Dass Eicke bereits bei der Futtermischung an das Resultat auf dem Teller denkt, ergibt sich aus seinem Werdegang: Er ist gelernter Koch und hat seine Lehre in einem Vier-Sterne-Hotel gemacht. Zusammen mit dem inzwischen nicht mehr im Unternehmen tätigen Jugendfreund und Mitgründer Urs Keller experimentierte er schon ab 2014 mit der Herstellung von luftgetrocknetem Pökelfleisch. Mit der Zeit entwickelte sich, angespornt durch positives Feedback auf ihre Kreationen, eine Geschäftsidee. Im Winter 2019 startete die erste Trockenfleischproduktion aus eigenen Schweinen, die auf dem Hof von Eickes Onkel in Neftenbach lebten.

«Unsere Produktion ist auf höchstes Tierwohl und beste Fleischqualität ausgerichtet», so der Quereinsteiger, der sich das Zuchtwissen autodidaktisch angeeignet hat. Wollschweine waren im 19. Jahrhundert im ganzen Alpenraum verbreitet, bevor sie dann durch hochgezüchtete Edelschweine ersetzt wurden. Lange Zeite schätzte man ihre Robustheit und ihren hohen Fettgehalt, der sich auf rund einen Drittel beläuft. Laut Eicke sorgen der Auslauf und das Futter für ein geschmacklich «sehr gutes Fett».

Der Gastronom erklärt auch gleich, was er darunter versteht: «Es besitzt eine klare, weisse bis pinke Farbe. Es ist ausserdem hart, und dank seinem tiefen



Diesen Säuen geht es gut: Nicola Eicke hat sich das Zuchtwissen autodidaktisch angeeignet. Seine Wollschweine haben mehr Platz...



... und leben länger als ihre Artgenossen in der Massentierhaltung. Ihr Fleisch lässt er bis zu drei Jahre reifen. Fotos: Seraina Boner

Seltene Schweinerassen

Bei den Duroc- und den Wollschweinen handelt es sich um ältere Rassen mit dichten Borsten und dunkler Haut. Das Duroc-Schwein ist in der konventionellen Schweinemast nur noch vereinzelt, das Wollschwein überhaupt

nicht mehr anzutreffen. Wegen ihres robusten Körperbaus und ihrer Kälteresistenz sind sie relativ pflegeleicht und eignen sich – im Gegensatz zu den rosa Edelschweinen – bestens für die Freilandhaltung. (*sih*)

Schmelzpunkt zergeht es regelrecht auf der Zunge.»

Doch fettreiches Fleisch sei mittlerweile nicht mehr so gefragt – da könne es noch so gute Eigenschaften besitzen. Heute finde man in den Schweinemasten deshalb fast ausschliesslich die auf maximale Wirtschaftlichkeit hin gezüchteten rosaroten

Edelschweine. Diese müssten pro Tag 800 bis 1000 Gramm zulegen. Obwohl sie im Vergleich zu seinen Tieren kaum Bewegung hätten, bleibe ihr Fettanteil gering. Wenn sie nach vier Monaten um die 120 Kilogramm auf die Waage brächten, kämen sie auf die Schlachtbank. Seinen Wollschweinen ist ein längeres

Leben vergönnt, wie er betont. Diese würden 14 bis 18 Monate alt und wögen bei der Schlachtung etwa so viel wie ein rosa-rotes Edelschwein. Die Duroc-Schweine bezeichnet er als «regelrechte Muskelpakete» mit einem Gewicht von zirka 150 Kilogramm, manchmal sogar von mehr als zwei Zentnern.

Mittlerweile sind es, verteilt über die ganze Nordostschweiz, fünf Partnerhöfe, die für die Fleischart GmbH Tiere halten. Mit dem Hof Gyrenbad, wo ab März 2023 wieder 30 Duroc-Schweine beheimatet sein werden, ist auch ein Standort im Zürcher Oberland vertreten.

Nach dem Schlachten veredelt Eicke das Fleisch mit einer eige-

nen Gewürzmischung ohne Zusatzstoffe. Die Stücke reifen anschliessend teilweise bis zu drei Jahre lang an der feuchten, kühlen Luft seines Natursteinkellers im Aargau.

Für die Spitzengastronomie

Verkauft wird das Fleisch dann über die Website oder zweimal monatlich an einem Rampenverkauf in seinem Lager in Illnau. Ein in Teilzeit angestellter Mitarbeiter vertritt das Unternehmen ausserdem regelmässig auf den Märkten in Uster und Winterthur. 80 Prozent der Kundschaft stammen laut Eicke aus der Spitzengastronomie, wo er bestens vernetzt ist. Unter anderem beliefere er das Zürcher «Maison

Manesse», das 16 Gault-Millau-Punkte vorzuweisen habe.

Eicke weiss, dass sein Tierhaltungskonzept für den gewöhnlichen Produzenten aus Platz- und Kostengründen nicht umsetzbar ist. Um noch wirtschaftlich zu sein, müssten sie dann gemäss seiner Schätzung einen sechsbis achtmal höheren Preis für ihr Fleisch verlangen. Doch er wolle zumindest eine Alternative offerieren. Für ein radikales Umdenken in Sachen Fleischkonsum sei die Schweizer Gesellschaft noch nicht bereit. Aber es wäre schön, wenn mehr Leute weniger und dafür bewusster Fleisch essen würden. «So mache ich das auch, seitdem ich erlebe, wie viel Arbeit hinter einer artgerechten Haltung steckt.»

Die meisten Leute wüssten jedoch zu wenig über dieses Thema und hätten ein idealisiertes Bild von der Schweizer Fleischproduktion. Daran sei auch die Werbung schuld. Der dreifache Vater findet, dass sich die Jugendlichen mit dem Thema in der Schule befassen sollten, um auf dieser Wissensgrundlage für sich zu entscheiden, ob und wie sie Fleisch konsumieren wollen. «Viele Bioschweine verbringen ihr ganzes Leben lang in einem Stall mit kleinem Frischluftzugang», sagt er. Die Platzvorgabe betrage dabei 1,6 Quadratmeter. «Man könnte sich im Unterricht mit der Frage beschäftigen, welche Folgen dies nun für ein Schwein von 100 Kilogramm hat.»

Schwierige Partnersuche

Wie Eickes Schweine soll auch sein Unternehmen langsam wachsen. Er wolle ausschliesslich regional wirtschaften. Seine Fleischerzeugnisse würden auch künftig Nischenprodukte bleiben. Ein schnelles Wachstum wäre zurzeit auch kaum möglich, da sich die Suche nach Partnerhöfen als schwierig herausstellte. 120 Telefonate habe er in einem Monat geführt, ohne auch nur einen Hofbesitzer als Interessenten gewinnen zu können. Erklären kann sich Eicke die zahlreichen Absagen kaum. Immerhin zahle er für jedes Tier eine Aufwandsentschädigung von 300 Franken; zusätzlich komme er für die Futterkosten auf. Bei einer Gehegefläche von einem Hektar wären das 15 000 Franken für 50 Schweine. Ein Maisfeld von der gleichen Grösse brächte einem Bauernhof nur etwa 3800 Franken ein. «Offenbar mangelt es vielen Betrieben an Innovationsbereitschaft», mutmasst Eicke, der gerne mehr Partnerhöfe im Zürcher Oberland hätte.

Eine mögliche Erklärung für die Zurückhaltung sieht er in den zahlreichen rechtlichen Auflagen, die die Freilandhaltung erschweren würden. Auch sei die Zersiedelung eine grosse Herausforderung, weil die borstigen Nachbarn bei den Anwohnern nicht auf Begeisterung stiessen. «Alle freuen sich, wenn ihnen beim Sonntagsspaziergang Wollschweine begegnen – aber niemand will sie vor der eigenen Haustür haben.»