

Mästen, schlachten, verkaufen

Das passiert, wenn die Schweine den Hof der Meller Landwirtin Gabriele Mörixmann verlassen

Christina Wiesmann

Mit ihrem Aktivstall-Konzept in der Schweinehaltung hat die Gesmolderin Gabriele Mörixmann schon Preise gewonnen. Sie steht unter anderem für Transparenz und lädt Besucher ein. Doch was passiert, wenn die Tiere den Hof verlassen? Vom Stall bis auf den Teller – so sieht der Weg der Schweine aus.

Es ist dunkel und kalt an diesem Freitagmorgen im Herbst, an dem 60 Schweine aus dem Aktivstall in Hilter-Hankenberge auf einen Transporter verladen werden. Die ersten Tiere stapfen heraus, die gestreute Rampe hinauf und in den Laster hinein, der sie in einer knappen Stunde Fahrtzeit zum Schlachthof bringen wird.

Besseres Schweineleben gibt es nicht umsonst

Im schwarzen Overall streift Gabriele Mörixmann durch den Stall. Die Schweine laufen zu ihr. „Billig ist nicht mein Weg“, stellt die Landwirtin klar. Und wer als Kunde Wert auf ein gutes Schweineleben legt, der zahlt im Schnitt um 40 Prozent mehr als für konventionell erzeugtes Fleisch. Was er dafür bekommt? Laut Mörixmann ein Fleisch, das von hoher Qualität ist, und eine offene Darstellung des Wegs der Tiere von der Geburt bis zur Verarbeitung.

Das Aufladen der Tiere verläuft an diesem Tag ohne Geheuze. Stress haben die



Rund 200 Tage werden die Schweine im Aktivstall alt. Dann treten sie ihre letzte Reise in den Schlachthof an.

Fotos: Stefan Gelhot



Die Schweine laufen auf den Lkw, der sie zum Schlachthof bringen wird.



Ohne Borsten werden die Schweine vermessen und gestempelt, um eine Rückverfolgung gewährleisten zu können.

ausgelöst in einem Beutel, nahezu fertig für den Verkauf.

„Die größte Aufgabe ist, das gesamte Tier zu vermarkten“, sagt Dhem. Schweinefüße in der Fleischtheke? „Ist nicht so gefragt.“ Aber jedes Stück Fleisch der Aktivstall-Schweine findet Verwertung. Beispielsweise in der Zungenrotwurst, die aus gegarten und gepökelten Schweinezungen mit Speck, Schwarte und Blut hergestellt wird.

Besonders gefragt sei die Schinkenwurst, erzählt Dhem. Dafür landet zerkleinertes Fleisch im „Kutter“, der es mit enormer Geschwindigkeit samt Gewürzen und kühlendem Eis zum feinen Wurstbrot verarbeitet. In einer Abfüllmaschine wird die Masse danach in kleine oder große Wursthüllen gespritzt „und im Kochschrank gebrüht bei 72 Grad Temperatur im Kern“. Und die Schweinefüße, die nicht in der Fleischtheke landen? Werden beispielsweise in Fertiggerichten, die es ebenfalls vom Aktivstallschwein gibt, weiterverarbeitet.

31 Kilogramm – so hoch war der Pro-Kopf-Konsum an Schweinefleisch laut Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL) im Jahr 2021 in Deutschland. Eine Zahl, die seit Jahren sinkt. Zum Vergleich: Im Jahr 2001 lag der Pro-Kopf-Verbrauch noch bei 39,3 Kilogramm. Kunden würden zwar weniger Fleisch essen, „dafür aber

Tiere von der Geburt bis zur Verarbeitung.

Das Aufladen der Tiere verläuft an diesem Tag ohne Gehetze. Stress haben die Tiere, die ihren letzten Weg antreten, offensichtlich nicht. „Mit Gabi ist das immer so, alles ganz relax“, sagt der Lkw-Fahrer. Gabriele Mörixmann pfeift derweil im Stall und bugsiert weitere Tiere behutsam zum Ausgang. Dann schließen sich die Türen des Lasters.

Gut eine Stunde fährt der Lkw mit seiner lebendigen Fracht zum Schlachthof. Eine vergleichsweise kurze Zeit. Denn laut EU-Verordnung ist es erlaubt, Schweine 24 Stunden „bei ständigem Zugang zu Trinkwasser“ zu transportieren, wie das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft angibt.

Möglichst kurze Wege – auch das strebt Gabriele Mörixmann mit ihrer Marke an. Gegen halb acht erreicht der Fahrer mit den 60 Schweinen den Schlachthof Brand in Lohne. Rückwärts stellt er sich an die Rampe und öffnet die große Heckklappe. Die Tiere trotten hinaus.

„Der Großteil der Schweine kommt aus einem Radius von wenigen Kilometern zu uns.“ Das sagt Niko Brand,

Die Schweine laufen auf den Lkw, der sie zum Schlachthof bringen wird.

Geschäftsführer des Schlachthofs Brand in mittlerweile vierter Generation. Knapp 15 000 Schweine werden in dem Familienbetrieb pro Woche geschlachtet. Auch das ist eine Zahl, die im Verhältnis zu den Branchenführern, die laut der Interessengemeinschaft der Schweinehalter Deutschlands täglich Zehntausende Schweine schlachten, eine andere Dimension hat. „Wir sind eben ein Familienunternehmen“, sagt Brand. Seine Leute arbeiten im Einschicht-Betrieb an fünf Tagen in der Woche. Macht 3000 Schlachtungen am Tag.

Im Lohner Schlachthof kommen die Tiere nach der Ankunft zunächst in einen Wartestall. Dort könnten sie etwas trinken oder schlafen. Manche überholen auf den letzten Metern noch schnell den Vordermann. Was die Tiere erwartet? Sie wissen es nicht, sie ahnen es nicht. „Die Tiere bleiben in ihrer Gruppe“, erklärt Brand. Ein weiterer Grund, warum sie so ruhig bleiben. Und als Gruppe endet auch ihr Leben.

Schweine sind neugierig. Eine Eigenschaft, die den Umgang mit ihnen im Schlachthof erleichtert. Für die Tiere, für die Mitarbeiter. Sichtlich interessiert laufen die Tiere in den Fahrstuhl, der sie neun Meter in die Tiefe befördert. Unten angekommen, atmen sie Kohlenstoffdioxid ein und werden infolgedessen bewusstlos. „Sie kommen tief betäubt wieder hinaus“, erklärt Niko Brand das Prozedere. Die betäubten Tiere werden mit Schlingen an den Füßen kopfüber in ein Schienensystem eingehängt. Ein Mitarbeiter sticht direkt danach mit einem Hohlstechmesser beide Hauptarterien im Hals der Tiere durch.

Schlachtung der Tiere ist genau getaktet

Letzte Zuckungen, dann ist das Leben des Schweins vorbei. „Durch einen schnellen Blutentzug wacht das Tier nicht mehr auf“, sagt Brand. Das Blut tropft in einen Graben aus Edelstahl, im Schienensystem setzen die leblo-

Ohne Borsten werden die Schweine vermessen und gestempelt, um eine Rückverfolgung gewährleisten zu können.

sen Körper den Weg fort. In einem großen Behälter werden sie mit Wasserdampf bedampft, „um die Haarwurzeln zu lösen“. Walzen scharben anschließend die Borsten mechanisch ab. Dann wird das Schwein gestempelt, zur „Rückverfolgung und für Abrechnungszwecke“.

Knapp ein Meter Platz ist zwischen den Schweinen, die kopfüber ihren Weg in eine Feuerschneise fortsetzen, „um Keime abzutöten und eine möglichst sterile Oberfläche zu bekommen“. Schließlich werden den Tieren Brust und Bauch geöffnet. Nach Magen und Darm werden Zunge, Speise- und Luftröhre, Lunge, Herz, Nieren und Leber entnommen.

Final werden die Schweine mit großen Sägen in Hälften zerteilt. Runtergekühlt auf konstant sieben Grad verlassen sie rund 18 Stunden später im Kühllaster den Lohner Schlachthof in Richtung Lastrup. Ziel: Schulte Wurstwaren, ein weiterer Familienbetrieb.

Fleischermeisterin Sarah

Dhem ist dort Geschäftsführerin in dritter Generation. Familienfreundliche Arbeitszeiten (von 6 bis 15 Uhr) sind ihr wichtig. Ebenso die Wertschätzung für das Tier als Lebensmittel und das Fleischerhandwerk. Über die Aktivstall-Schweine und deren Verarbeitung sagt Dhem: „Eine Transparenz in dieser Art bekommt der Kunde für gewöhnlich nicht.“

Transparenz heißt in diesem Zusammenhang: Jeden Samstag haben Interessierte die Möglichkeit, den Aktivstall für Schweine der Familie Mörixmann zu besuchen und im kleinen Hofladen einzukaufen. Dort erfahren sie, dass bereits die Ferkel, die zur Mast in den Stall ziehen, im freien Abferkeln geboren werden. Mehr Platz für das Tier, mehr Beschäftigungsmöglichkeiten, mehr Tierwohl. Auch die Ringelschwänze bleiben dran. Eine Rechnung, die trotz eines höheren Preises aufgeht?

„Die Kunden sind überzeugt“, hat Dhem feststellt. Denn das Fleisch der

Aktivstall-Schweine schmecke anders, was auch daran liege, dass die Tiere muskulöser seien aufgrund der Bewegungsmöglichkeiten im Stall. Besseres Schweinefleisch gleich besseres Fleisch? „Ja, das ist so. Das ist ein Unterschied, den man schmecken kann.“

In der Zerlegung gleiten die Schweinehälften vom Schienensystem auf den Tisch. Denn auch ohne die halbierten Körper durch die Gegend zu schleppen, jeweils zwischen 45 und 60 Kilo schwer, sei das Zerleghandwerk ein körperlich fordernder Job, erklärt Sarah Dhem.

Das ganze Tier wird verwertet

In der Grobzerteilung wird zunächst der Schinken abgetrennt und die Schwarte entfernt. Dann zerlegen die Mitarbeiter die Hälfte in ihre Feinheiten: Koteletts werden aus dem Rücken geschnitten, Speck abgetrennt, der Nacken zerlegt. Die maragieren Filets landen frisch

Pro-Kopf-Verbrauch noch bei 39,3 Kilogramm. Kunden würden zwar weniger Fleisch essen, „dafür aber von besserer Qualität“, erklärt Dhem.

Fleisch, das es nicht zum Dumpingpreis gibt

Und in dieser Nische finden seit zehn Jahren die Aktivstall-Tiere ihren Platz. Ausgewählte Edeka- und Rewe-Märkte bieten das Fleisch an. Zudem verkauft es Sarah Dhem im Kalieber-Stützpunkt in Lastrup. Aus einem ehemaligen Möbelhaus hat sie mit ihrer Familie einen Begegnungsort für Kunden gemacht, die ein Stück Fleisch zu schätzen wissen, das es eben nicht zum Dumpingpreis gibt. Grills und Zubehör gibt es da. Genauso wie eine Frischetheke mit Fleisch und Wurst, unter anderem vom Aktivstall-Schwein.

Im angegliederten Restaurant gibt es einmal pro Woche den Schnitzeltag. Dieser sei beliebt, sagt Dhem. „Weil es so schmeckt wie früher.“ In der Pfanne brät derweil das erste frisch panierte Schnitzel. Ohne einzuschumpfen. „Und daran sieht man die gute Fleischqualität.“



Die Schweinehälften werden im Kühllaster nach Lastrup geschickt.



Hat das Aktivstall-Konzept als Haltungsform erfunden: Landwirtin Gabriele Mörixmann aus Gesmold.



Mithilfe eines elektrischen Geräts wird bei der Firma Schulte die Schwarte entfernt.