



Die gesunde Alte

Fitte Ferkel fühlen sich sauwohl

Auf dem Stautenhof von Familie Leiders gibt es Schweinezucht im geschlossenen System.

Fortsetzung von Seite 1

Auf dem Stautenhof wird seit 1997 Ökolandbau und Landwirtschaft im geschlossenen System praktiziert. „Die Ferkel werden hier geboren, wachsen auf und gehen erst an der Theke in unserem Laden wieder vom Hof“, weiß Theresa Leiders (18 Jahre), die eine Ausbildung zur Landwirtin macht und später in die Fußstapfen ihres Vaters treten möchte. Es werden keine Schweine zugekauft. So ist der Bestand limitiert. Das bekommen manchmal auch die Kunden zu spüren. „Bei uns können die Regale nicht wie im Supermarkt endlos wieder aufgefüllt werden“, so Landwirt Christoph Leiders. „Wenn die Bio-Eier ausverkauft sind, sind eben keine mehr da.“

Skandale entstehen oft über die Fertigfuttermittelindustrie. Doch auf dem Stautenhof wird das Futter selbst angebaut und das was zugekauft wird, wird selbst gemischt. Auf rund 48 Hektar

Land werden Kartoffeln (zum Verkauf), Weizen, Mais und Ackerbohnen angebaut, ein schmackhaftes Futter für die 50 Zuchtsauen, zwei Eber und 400 Mastschweine. Und die fühlen sich sauwohl. Anders als bei konventioneller Schweinewirtschaft dürfen die Ferkel nach der Geburt statt 21 Tage ganze fünf Wochen bei der Muttersau bleiben und leben solange auf Stroh in gruppenhaltung. „Das ist genau definiert in den EU-Richtlinien, bei Verstoßen drohen auch Haftstrafen“, erklärt Leiders. Kontrolle muss sein und so gibt es einmal im Jahr eine angemeldete und eine unangemeldete Kontrolle des EU-zertifizierten Landwirtschaftsbetriebs. „Dabei wird der Warenfluss und die Nachweise, wo das Futter herkommt, unter die Lupe genommen, aber bei uns alles ohne Beanstandungen“, sagt Leiders, der seine Ware mit gutem Gewissen seit 2003 im eigenen Hofladen verkauft. „Wo Bio drauf steht ist auch bio drin!“ Seit 2001 wird in der eige-



Die Ferkel dürfen im Stroh mit anderen Artgenossen rumtollen.

Fotos: Ohmer

nen Metzgerei selbst geschlachtet und das so stressfrei wie möglich fürs Tier.

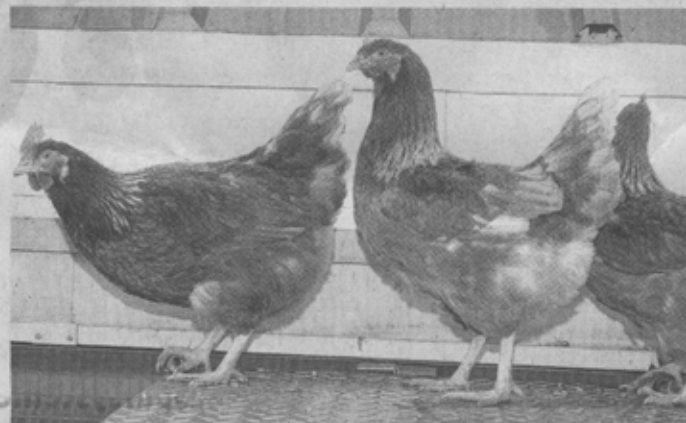
Neben dem Grundgedanken der Nachhaltigkeit (Stallmist darf nicht zur Überdüngung führen) ist Kundennähe für Christoph Leiders sehr wichtig. „Das muss wieder mehr werden, früher gab es engere Bindungen, da hat der Metzger das Fleisch direkt vom Bauern in der Nähe bekommen. Heute, bei den anonymen Märkten ist die Gefahr größer, dass getrickt wird.“ Der 43-jährige würde sich wünschen, dass der Mensch bewusster mit Lebensmitteln umgehe, so würde es auch nicht teurer.

Landwirtschafts-Lehrling Julian Engels hat bereits Erfahrung in einem konventionellen Mastbetrieb gesammelt, bevor er auf

den Stautenhof in Anrath kam. „Meist wird dort anders und öfter Medizin und Antibiotika eingesetzt, als auf einem Öko-Hof“, berichtet der 19-Jährige. „Auf Hygiene wird sehr geachtet, weil die Angst vor Keimen und Krankheiten da ist. Die Tiere sind ja auch anfälliger.“ Ganz im Gegensatz zum Hühner- und Schweinebestand der Leiders. „Die Tiere sind viel gesünder, weil sie draußen gehalten werden und so robuster sind.“

Auf dem Stautenhof lobt Julian Engels die Transparenz, dass jeder Interessierte in den Stall reinschauen darf. „Das ist bei vielen anderen Betrieben nicht erwünscht“, weiß er.

► **INFO**
www.stautenhof.de



Die rund 650 Hühner können sich frei bewegen und wohnen im mobilen Hühnerstall.