

Glücksschweine

Anton Dapont verleast seine Tiere und hält sie ganzjährig im Freiland.

Von Ronja Zöls

Das Schwein hat es sich gemütlich gemacht. Schwer liegt es auf dem weichen bröckligen Boden, das Kinn auf das vordere rechte Bein abgestützt, den Rüssel auf die Erde gebettet. Über die geschlossenen Augen hängen leicht die zweifarbigen Schlappohren. Die kurzen Beine liegen angewinkelt seitlich des ruhenden Körpers, über den der Wind heute rücksichtslos hinwegfegt. Nur ein paar Borsten des beige-schwarz gefleckten Fells lassen sich hin und wieder vom Luftzug aus der Ruhe bringen. Das Schwein nicht.

Die linke Hand in der Tasche der Arbeitshose, die rechte mit zwei Fingern eine Zigarillo haltend schlendert Biokreis-Landwirt Anton Dapont (56) langsam über seinen 20 Hektar großen Hof und strahlt die gleiche Lässigkeit aus wie seine Tiere. Ein Stier trottet daher und schiebt den Kopf über den Zaun. Anton Dapont streichelt ihn, während das Tier die Augen schließt und ihm den Kopf noch weiter entgegenstreckt. „Ich habe mir seit neun Jahren keinen Wecker mehr gestellt“, sagt Anton Dapont in seinem sympathisch klingenden Vorarlberger Dialekt. „Wenn die Sonne im Sommer um halb sechs aufgeht, stehe ich um halb sechs auf, wenn sie im Winter um acht aufgeht, stehe ich um acht auf und kümmerge mich um meine Tiere“, erklärt er seine Zufriedenheit beispielhaft.

Alte robuste Rasse Turopolje

Der Traum vom Bauernhof war immer Anton Daponts Traum. Und er hat ihn sich hier in diesem leicht hügeligen Landstrich auf dem Biohof Hausberg in Eggldham (Landkreis Rottal-Inn) so bilderbuchartig erfüllt, dass einen die friedliche Ruhe, die ausgleichende Beschaulichkeit und die tröstende Ursprünglichkeit erst erstaunen und dann einfangen. Der gebürtige Vorarlberger kommt aus dem Maschinenbau, hat 20 Jahre lang in der Recyclingwirtschaft gearbeitet, bis er 2004 den alten unter Denkmalschutz stehenden Hof gekauft und renoviert hat und 2009 in die aktive Landwirtschaft eingestiegen ist. Bis zu 20 Rinder, rund 40 alpine Steinschafe, 40 bis 50 Gänse im Jahr, 20 bis 30 Hühner und zwölf Turopolje-Schweine gehören zu seinem Betrieb.

Die Schweine leben das ganze Jahr über in Freilandhaltung. Sie sind widerstandsfähig gegen Wind, Kälte, Regen und Sonne, aber auch gegen Krankheiten. Ihr Fettanteil ist relativ hoch. Die Rasse stammt aus Kroatien und war 1993 nach dem Krieg auf etwa 30 Stück dezimiert, bis sie in Österreich erfolgreich gezüchtet und von dort aus wieder verbreitet wurde. Auch Anton Dapont und seine Frau Gudrun Bielmeier haben ihre Tiere aus Österreich bekommen.

Leasing-Schweine: Zwölf Euro pro Kilo Fleisch

Vielleicht rührt Anton Daponts Entspanntheit auch daher, dass er sich – anders als viele andere Landwirte – nicht so viele Sorgen um sein Auskommen machen muss. Er und seine Frau, eine Pianistin, haben ihre Jobs aufgegeben und können von der kleinen Landwirtschaft gut leben. Dass man sich bei so einem Vorhaben etwas Besonderes ausdenken und Nischen besetzen muss,

Beschaulich, ruhig, ursprünglich geht es auf dem Biohof Hausberg zu.



Anton Dapont hält
seine Tiere ganzjährig
im Freiland.

war den Quereinsteigern von Anfang an klar. Deshalb entwickelten sie 2012 das Konzept um die Leasing-Schweine. Mit fünf Sauen züchten sie Ferkel, die an Kunden verleast werden. Die Kunden zahlen einen einmaligen Grundbetrag für ein Ferkel, kommen für das Futter und am Ende für die Schlachtung auf. Um die 600 Euro im Jahr werden in ein Ferkel investiert, aufgeteilt auf zwölf Monate. Danach bekommt der Kunde rund 50 Kilogramm Fleisch für umgerechnet 12 Euro pro Kilogramm – und das gute Gefühl, einem Tier ein artgerechtes Leben ermöglicht zu haben.

Schweine kennen bis zu 30 Artgenossen

Was für Anton Dapont entscheidend ist für ein gutes Schweineleben? „Eine natürliche Umgebung und genügend Platz“, sagt er. Die Freilandfläche ist abgesteckt in verschiedene Bereiche, damit sie partiell wieder zuwachsen kann. Schweine suhlen, graben und springen. Sie beschäftigen sich mit sich und ihrer Umgebung, bauen Nester aus Stroh für den Nachwuchs und decken ihre Jungen damit zu, wenn es kalt ist. Sie bilden ein soziales Gefüge, bis zu 30 Schweine um sich herum kennen sie, jeder hat seinen Rang. Werfen zwei Sauen gleichzeitig, kümmern sie sich gemeinsam um die Ferkel. „Wenn Tiere das alles nicht mehr ausleben dürfen, wenn sie in Massen gehalten werden, wo sie sich gegenseitig nicht kennen, wo sie keinen Platz haben und sich nicht natürlich fortpflanzen können, braucht man sich nicht wundern über Krankheiten, Aggressivität und schwindende Mütterlichkeit. Im Stall kommt hinzu, dass sie extrem unter dem Gestank leiden, weil Schweine feinere Riechorgane haben als Hunde.“ Anton Dapont hat seine Tiere viele Stunden lang beobachtet.

100 Interessenten auf der Warteliste

Aktuell sind 75 Ferkel verleast. Die Kunden befinden sich im Umkreis von rund 100 Kilometern, der Schwerpunkt liegt auf München, aber der Absatzmarkt wird zunehmend regionaler. Mittlerweile haben auch Bewohner von Eggldham ihr Ferkel hier im Dorf geleast. Weil er mit seinem Hof nicht wachsen will, hat Anton Dapont Netzwerke gebildet und die gezüchteten Ferkel an benachbarte Landwirte abgegeben, die sie unter den gleichen Bedingungen in ganzjähriger Freilandhaltung aufziehen. Zwei Drittel der Kunden kommen ein bis zwei Mal im Jahr hierher, um sich ihr Tier anzusehen. 100 Interessenten stehen derzeit auf der Warteliste. Auch Lämmer und Kälber können seit zwei Jahren geleast werden. Das Konzept geht auf: Die Landwirte haben monatliche Einnahmen, von denen sie leben können, die Kunden be-

kommen gutes Fleisch, die Tiere werden artgerecht gehalten, und letztendlich wird ein Stück bauerlicher Landwirtschaft bewahrt. In dieser Kleinheit bleiben auch viele Probleme klein. Das Abferkeln erfolgt draußen, in kleinen Hütten, ohne Rotlicht. Die Turopolje-Schweine halten das aus. Sechs bis zehn Ferkel umfasst ein Wurf, ab und zu ist auch eine Totgeburt dabei, aber noch nie kam es vor, dass ein Ferkel erdrückt wurde. Thema Eiweiß-Fütterung? „Manchmal ist das Einfachste das Beste“, sagt Anton Dapont auf dieses Stichwort hin. Mit dem Branchen-Problem, dass eiweißreiches Öko-Futtermittel, das die Ferkel brauchen, knapp ist, beschäftigt er sich nicht. Im Sommer bekommen die Tiere frisches Klee gras, im Herbst Fallobst, im Winter gedämpfte Kartoffeln und Getreidebruch. „Ich habe keine Ernährungstabellen. Meine Schweine sind gesund, das älteste ist sieben Jahre alt. Sie müssen ja nicht so schnell wachsen. Und wenn sie 15 Monate brauchen, dürfen sie eben 15 Monate alt werden.“ An ihrem letzten Tag werden sie mit dem Hänger ins nahe gelegene Bad Birnbach gebracht. Eine familiengeführte Metzgerei hat hier montags Schlachttag. Die Schweine werden elektronisch betäubt und gestochen.

Unterschied zu konventionell enorm!

Was die Kunden aus dem Fleisch machen wollen, liegt bei ihnen. Ob Schmalz, Wurst, Schinken. Der Metzger geht auf die Wünsche jedes einzelnen Kunden ein. Verwertet werden soll möglichst das gesamte Schwein. Die Nachfrage nach regional erzeugtem Bio-Schweinefleisch ist da und sie kann nicht gedeckt werden. Der Anteil an deutschem Bio-Schweinefleisch liegt bei unter einem halben Prozent. Doch warum trauen sich so wenige Landwirte an die Bio-Schweine? „Weil bei der Schweinehaltung der Unterschied zu konventionell so enorm ist“, weiß Anton Dapont. Der Verzicht auf Spaltenböden, der Auslauf, das Futter ... Da sei vielen der Aufwand einfach zu groß. Auch wenn der Verkaufspreis ebenfalls eklatant höher ist.

Anton Dapont selbst hat es nie anders gemacht, er hat sich hineingelegt in diese bauerlichste Art der ökologischen Landwirtschaft. Das Tier als Lebewesen zu betrachten, sei hierfür die Basis. Und dafür will er auch seine Kunden sensibilisieren. „Die Menschen gehen in den Supermarkt und kaufen ein Kilo Fleisch wie ein Kilo Reis. Kaum einer denkt daran, dass dahinter ein Tier steckt.“

Bio-Jausenstation unter der Hof-Linde:

Bei trockenem Wetter servieren Gudrun Bielmeier und Anton Dapont von Frühjahr bis Herbst an Samstagen, Sonntagen und Feiertagen von 11 bis 18 Uhr Brotzeiten aus Produkten der Turopolje-Schweine sowie Getränke. Biohof Hausberg, Haag 10, 84385 Eggldham.