

Vertrauen ist gut, Kontrolle besser

Wie leben Mastschweine in Österreich wirklich?
Und wofür steht das AMA-Gütesiegel genau?
Ein Lokalaugenschein.

EINE REPORTAGE VON **THERES RATHMANNER**
MIT FOTOS VON **MARLIES GRUBER**



Organisches Beschäftigungsmaterial

Ein sonniger Herbstvormittag im niederösterreichischen Tullnerfeld. Wir sind auf dem Weg zu einem Schweinemastbetrieb. Wir, das sind Andreas Herrmann, Qualitätsmanager für Fleisch und Fleischzubereitungen bei der AMA Marketing GesmbH, Marlies Gruber und ich. Andreas Herrmann wird eine Routine-Kontrolle im Rahmen des AMA-Gütesiegel-Programms durchführen, wir zwei Ernährungswissenschaftlerinnen dürfen ihm dabei zusehen. Darüber hinaus ist es für uns eine willkommene Chance, Einblick zu bekommen, wie Schweineproduktion in Österreich normalerweise stattfindet – nicht in der heilen Welt der sprechenden Schweinderl aus der TV-Werbung und auch nicht unter den grauenhaften Bedingungen, wie sie in medialen Skandalberichten immer wieder dargestellt werden.

Der Betrieb, den wir besichtigen, hat zwei Besonderheiten: Er ist kein „normaler“ konventioneller, sondern ein AMA-Gütesiegel-Betrieb und muss daher strengere Auflagen als die gesetzlichen erfüllen. Und er ist verhältnismäßig groß. AMA-Gütesiegel-Schweinebetriebe mästen durchschnittlich 400 Tiere, dieser hier 2500.

Bevor wir den Stall überhaupt betreten dürfen, müssen wir Schutzkleidung anziehen: Overall, Plastiküberstiefel, Kopfbedeckung. Alle betriebsfremden Personen müssen das tun, um keine Keime einzuschleppen.

Zustand der Tiere

Der Betrieb ist in mehreren räumlich getrennten Ställen organisiert, die in jeweils vier bis acht Buchten von ungefähr 15 bis 40 m² unterteilt sind. Jeder Stall hat Fenster in vorgeschriebener Mindestgröße für Tageslichteinfall und zusätzlich die Möglichkeit für künstliche Beleuchtung, denn die Schweine müssen es mindestens acht Stunden pro Tag hell haben – ein Computer übernimmt die Steuerung des „Lichtprogramms“.

Andreas Herrmanns erster Blick gilt dem Zustand der Tiere. Sind sie aktiv und lebendig? – Ja. – Liegt eines irgendwo apathisch herum? – Nein. – Gibt es Tiere, die sichtbar krank oder verletzt sind? – Nein. – Husten welche? – Ein paar. – Sind sie schmutzig? – Einige. – Weisen sie Kannibalismusspuren auf, zum Beispiel an den Ohren? – Kaum. – Hängt in jeder Bucht ein Stück Holz als „organisches Beschäftigungsmaterial“, wie es die AMA-Gütesiegel-Richtlinie vorsieht? – Ja. – Trägt jedes Tier eine Ohrmarke und Tätowierung gemäß Tierkennzeichnungssystem? – Ja. – Der Kontrolleur macht sich laufend Notizen.

Danach schnappt er sich eine Teleskopstange, an deren Ende ein Plastikbecherl befestigt ist, und lauert Schweinen auf, die gerade einem Bedürfnis nachgehen. Er sammelt je fünf Urin- und Kotproben, die ins Labor gehen, um auf verbotene Rückstände wie Antibiotika und andere Arzneimittel untersucht zu werden. »



Bauliche Gegebenheiten

Was uns Unerfahrenen beim Betreten des Stalls zuerst auffällt: Es stinkt nicht. Das liegt, erklärt uns der Landwirt, am Lüftungssystem. Über die Spalten im Boden wird die Luft abgesaugt, von oben Frischluft eingeblasen. Das sorgt auch für die richtige Temperatur im Stall.

Apropos Spalten. Die Schweine stehen auf Spaltenböden, ihre Ausscheidungen fallen durch die Öffnungen in eine Art Kanalisation und werden automatisch abtransportiert. Diese Effizienz wäre mit einer Einstreu aus Stroh nicht möglich. Man müsste nicht nur händisch ausmisten, das Stroh müsste auch per Handarbeit eingestreut werden. Das ist körperlich schwere Arbeit mit hoher Staubbelastung. Sie sei froh, erzählt uns die Landwirtin, dass sie das nicht machen müsse. (In der sogenannten Krankenbucht liegen kranke oder verletzte Tiere allerdings sehr wohl auf Stroh.)

Futter und Tierkennzeichnung

Am Rande jeder Bucht sind die Futtertröge angebracht. Drei Mahlzeiten pro Tag bekommen die Schweine, jeweils in drei kleineren Portionen, damit kein Futter im Trog stehen bleibt. Auch das erfolgt vollautomatisch und computergesteuert: Über Rohre fließt der mit Wasser angerührte Nahrungsbrei an seinen Bestimmungsort. Diese sogenannte Flüssigfütterung auf Maiskornsilagebasis hat auch hygienische Vorteile: Da es vergärt, ist das Futter sauer, und das saure Milieu hemmt das Bakterienwachstum. „Außerdem“, erklärt der Landwirt, „ist dieses Futter besser verdaulich.“

Wir gehen in den Raum, in dem das trockene Futter gelagert ist. Mais und Weizen stammen aus hofeigener Produktion; die Eiweißkomponente, die ungefähr ein Fünftel ausmacht, wird zugekauft. Andreas Herrmann zieht Proben, die auf Rückstände von Antibiotika, Pestiziden und Mykotoxinen untersucht werden. Auch die Lieferscheine des zugekauften Futters werden kontrolliert. Erlaubt ist nur AMA-zertifiziertes Futter, darüber hinaus gibt es im Gütesiegel-Programm eine Negativliste mit Futtermitteln, die nicht verwendet werden dürfen.

In den ersten Ställen, die wir gesehen haben, tummeln sich die jüngeren Tiere. Mit ca. 30 kg werden die Ferkel eingestellt – übrigens Kreuzungen aus Landrasse, Edelschwein und Pietrain. Fast immer kommen sie aus einem Zuchtbetrieb ganz in der Nähe. Selbstverständlich muss auch die Herkunft der Tiere belegt werden. Das Gütesiegel-Programm schreibt ja vor: geboren, gemästet und geschlachtet in Österreich. Zusätzlich zu den Lieferscheinen sorgen die Ohrmarken und Tätowierungen, neuerdings immer öfter auch elektronische Chips, für die Rückverfolgbarkeit bis vor der Schlachtung.

Medikamente

Wir gehen weiter in einen anderen Stall. Hier gibt's gesundheitliche Probleme, sehr viele Schweine husten. „Die haben wir von einem anderen Zuchtbetrieb bekommen als üblicherweise“, erklärt der Landwirt, „irgendwas hat ihnen von Anfang an nicht gepasst.“ Auf tierärztliche Verschreibung hin bekommen sie Antibiotika. Auf dem



Lüftungssystem



Buchtgröße



Spaltböden



Probenziehung vom Futter

Blatt, das vor der Stalltür hängt, ist genau dokumentiert, welches Medikament wann verabreicht wird. Das ist auch deshalb wichtig, weil es nach einem Arzneimitteleinsatz Wartezeiten bis zur Schlachtung einzuhalten gilt. Im Gütesiegel-Programm sind diese doppelt so lang, als das Gesetz vorsieht, bei einigen Medikamenten, die keine Wartezeiten erfordern – beispielsweise Homöopathika –, verlangt das AMA-Gütesiegel-Programm fünf Tage.

Andreas Herrmann will die Arzneimittelverschreibungsbelege des Tierarztes sehen. Einer ist nicht gleich auffindbar, weil das Medikament bereits im Vorjahr erstmalig verschrieben wurde. Der Beleg dazu ist in der 2013er-Mappe abgelegt. Der Landwirt wird ihn später noch ausheben müssen, denn ohne diese Dokumentation beendet Andreas Herrmann die Kontrolle nicht. Außerdem wirft er einen genauen Blick auf die Medikamente und kontrolliert Lagerung, Haltbarkeitsdatum sowie Chargennummer. Wieder Notizen ...

Platzangebot

Zum Schluss kommen wir in den Stall mit den größten Schweinen, sie haben knapp 110 kg und stehen kurz vor der Schlachtung. Andreas Herrmann zückt sein Maßband, misst eine Bucht aus, berechnet den Flächeninhalt, zählt die Schweine und dividiert: 0,7 irgendwas. Auflage erfüllt. Gemäß Tierschutzgesetz müssen Mastschweinen dieser Größe 0,7 m² (bis 110 kg) bzw. 1 m² (ab 110 kg) pro Tier zur Verfügung stehen. Wenn sie noch kleiner sind, ist weniger Platz vorgeschrieben.

In diesem Betrieb wird aber ein Rein-Raus-System praktiziert. In jeder Bucht leben vom Einstellen in Ferkelgröße bis zum Abholen zur Schlachtung dieselben Tiere. Daher haben die Tiere anfangs wesentlich mehr Platz, als ihnen gesetzlich zustehen würde. In den Jungtier-Buchten kann man erkennen, dass die Schweine dieses Platzangebot unterschiedlich nutzen: Es gibt einen Bereich zum Abkoten sowie einen zum Spielen und Schlafen. Später, ab einer Größe von zirka 70 bis 80 kg, wird's enger in der Bucht, Kot- und Aktivitäts-/Schlafbereich sind nicht mehr getrennt möglich. Deshalb sind die größeren Schweine eher schmutzig.

„Manchen wäre ein Weniger-ist-mehr-Prinzip lieber“, kommentiert Andreas Herrmann, der auch Nachhaltigkeitsbeauftragter ist, die Diskussionen über die Besatzdichte, die die AMA-Marketing mit Aktivisten und engagierten Konsumentenschützern immer wieder zu führen hat: „50 Prozent geringerer Fleischkonsum bei doppeltem Preis und andere Haltungsbedingungen mit wesentlich mehr Platz für die Tiere.“

Zettelwirtschaft

Der Abschluss der Kontrolle findet zwei Stunden nach ihrem Beginn am Küchentisch statt. Andreas Herrmann packt sein Notebook aus, loggt sich ins Kontrollsystem ein, ruft Daten zum Betrieb ab. Wichtigstes Dokument ist aber das sechseitige Protokoll, das er gemeinsam mit dem Landwirt und dessen Frau ausfüllt. Notizen werden ins Protokoll übertragen, Mappen durchforstet, der Landwirt muss seine Eigenkontroll-Checklisten vorlegen, weiters Lieferscheine, Rechnungen von Ferkeln und Futtermitteln, tierärztliche Verschreibungsbelege über Medikamente, die Aufzeichnungen über Arzneimittelanwendungen u. v. m. So erschließt sich uns in der Praxis, was wir aus der Theorie schon wussten: Eine AMA-Gütesiegel-Kontrolle erfordert neben dem Lokalaugenschein auch eine aufwändige Prüfung der gesamten Dokumentation. Eine, die grundsätzlich jedes Jahr stattfindet, es sei denn, es gibt nichts zu beanstanden, dann kann die Frist auf bis zu drei Jahre verlängert werden. Zum Vergleich: Gesetzliche Kontrollen finden nur stichprobenartig statt. ■

UNTERM STRICH

Was wir gesehen haben, ist eine aufwändige Kontrolle eines konventionellen Vorzeigebetriebs, der neben den gesetzlich vorgesehenen auch alle strengeren AMA-Gütesiegel-Kriterien erfüllt. Er ist groß und effizient – und Teil eines Systems, das uns österreichischen Konsumenten sehr hohe Produktqualität zu sehr niedrigen Preisen garantiert. Wer den geschilderten Stall-Alltag als befremdlich und zu wenig tierfreundlich empfindet, muss – und kann – aktiv werden. Es gibt Schweinebetriebe, die anders wirtschaften, etwa im Bio-Bereich. Dass deren Fleisch und Wurst mehr kosten, ist klar. Als Konsumenten haben wir Handlungsspielraum, denn mit jedem Einkauf treffen wir eine Entscheidung. Nur eines geht nicht: Die Zustände beklagen und gleichzeitig bei Fleisch und Wurst nur auf den Preis schauen!

MEHR INFORMATION

Viele Richtlinien werden laufend diskutiert. Derzeit dürfen etwa keine Speisereste verfüttert werden, weil man schlechte Erfahrungen gemacht hatte: Kannibalismus kann nicht 100%ig ausgeschlossen werden, weil im „Sautrank“ immer wieder auch Fleisch- und Wurstreste landeten, hygienisch war er nicht immer einwandfrei, und mitunter fanden sich auch Fremdkörper wie Plastik und Glas darin. Andreas Herrmann rechnet damit, dass im Zuge der laufenden Debatte über Vermeidung von Lebensmittelabfällen auch diese Gütesiegel-Richtlinie bald aufs Tapet kommen wird.

LITERATUR ONLINE



„Verlust an Diversität ist das Schlimmste“

ernährung heute im Gespräch mit DI Martin Greßl,
Leiter Qualitätsmanagement bei der AMA-Marketing.

ernährung heute: Der Besuch bei einem AMA-Gütesiegel-Schweinemastbetrieb ließ schnell die Frage aufkommen: Wie viel ist uns unser Essen tatsächlich wert?

Greßl: Klar, für manche ist so ein Blick in den Stall ernüchternd. Ein normaler Schweinemastbetrieb ist mit idealisierten Vorstellungen und Bildern aus der Werbung schwer in Einklang zu bringen. Es ist eine Haltung auf engem Raum mit etwas Beschäftigungsmaterial. Besatzdichtenreduktion kostet Geld, das letztendlich die Konsumenten in die Hand nehmen müssten. 5,2 Mio. Schweine werden in Österreich pro Jahr geschlachtet, für 1,7 Mio. davon garantieren wir Qualität, Triple-A-Herkunft und Kontrolle. Dazu gehören eigene Futtermittelvorgaben genauso wie die Hygienestandards im Betrieb. Wenn die Schweine verdreckt sind oder die Luftqualität nicht passt, dann merkt man das letztendlich auch in der Fleischqualität. Diesen Skatolgeruch schmeckt man!

98 % der Österreicher kennen das AMA-Gütesiegel. Welche Herausforderungen sehen Sie dennoch?

Die Nabelschnur zwischen Konsument und Landwirt ist abgerissen. Keiner sieht und weiß mehr, wie produziert wird. Wir müssen wieder einen Bezug herstellen. Gleichzeitig muss mehr in Vielfalt und artgerechte Haltung investiert werden.

"Wir haben einen gesellschaftlichen Auftrag, die Vielfalt zu erhalten. Das betrifft Pflanzensorten und Tierarten ebenso wie gewisse Herstellungsprozesse."

Was passiert in diese Richtung?

Wir sind gerade dabei, freiwillige Module zu etablieren, mit denen sich besondere Haltungsformen ausloben lassen. Zum Beispiel Strohhaltung oder für Rinder auch Alm- und Weidehaltung. Wesentlich ist dabei allerdings, dass der Handel mitspielt. Die Landwirte benötigen für kostenintensive Umstellungen – z. B. auf Strohhaltungssysteme bei Schweinen – eine Abnahmegarantie ihrer Produkte von mindestens zehn Jahren. Auch den Erhalt seltener gebietstypischer Rassen möchten wir fördern. Beim Rind zählen zum Beispiel Pinzgauer, Tiroler Grauvieh oder Murbodner dazu, beim Schwein Turopolje oder die Schwäbisch-Hällische Landschweine.

Herkunft ist nicht zuletzt aufgrund der neuen Lebensmittelinformationsverordnung ein großes Thema. Welche Entwicklungen sind in der Landwirtschaft zu erwarten?

Eine klare Rückverfolgbarkeit stärkt auch die Region und den Mehrwert eines Produkts. Für die regionale Herkunft wird es

ebenfalls ein eigenes AMA-Modul geben. Damit ein Schwein beispielsweise als Waldviertler Roggenschwein gekennzeichnet werden kann, ist es im Idealfall im Waldviertel geboren, aufgezogen und geschlachtet worden. Die Aufzucht hat zwingend in der Region stattzufinden, bei den beiden anderen Produktionsstufen muss zumindest eine in der Region erfolgen. Das heißt, Geburt oder Schlachtung darf nur in der nächstgrößeren Einheit, also in dem Fall im Bundesland Niederösterreich, passieren.

Diese freiwilligen Module werden kein Standard beim Gütesiegel sein. Werden sie ausgelobt werden?

Wir wollen kein weiteres Siegel, es gibt bereits genug Zeichen. Die Auslobung wird über die Produktbezeichnung erfolgen, z. B. Strohschwein. Regionalität, besondere Tierhaltung, spezielle Fütterung oder seltene Rassen bieten einen Mehrwert bei Lebensmitteln, den man nicht gesetzlich vorschreiben kann. Wichtig ist uns, dass die getätigten Angaben auch stimmen und ein System dahintersteckt, das funktioniert und kontrolliert wird. Das können wir bieten. Aber nicht jeder Betrieb bringt die notwendigen Voraussetzungen mit.

Stichwort Fütterung – welche Erweiterungen sind geplant?

Es wird ein Modul zur GVO-freien Fütterung geben. Hintergrund dafür ist nicht die Lebensmittelsicherheit. Die ist in Wahrheit kein Thema bei Gentechnik. Es geht darum, die Vielfalt des Saatguts zu erhalten. Dafür müssen Betriebe autark produzieren können. Wir müssen uns in Europa auch über die Abhängigkeiten klar sein: Von importiertem Soja sind wir derzeit weitaus mehr abhängig als von Erdöl. Ziel ist es, in den kommenden zehn Jahren durch europäische Partnerschaften mehr als die Hälfte des Sojas intrakontinental aufzubringen. ■

"Das AMA-Gütesiegel steht seit seinen Anfängen vor zwanzig Jahren für ausgezeichnete Qualität, nachvollziehbare Herkunft und unabhängige Kontrolle. Diese basieren stets auf einem umfassenden Qualitätsmanagement."

Das Interview führte Marlies Gruber.