

Die Rückkehr der Weideschweine

Statt im Stall zu stehen, dürfen die Tiere von Dörnhof ihr Leben im Freiland genießen. Die Züchter Johanna Jeltsch und Ben Berthold setzen neuerdings auf alte Wege der Fleischerzeugung.

Von Stefan Linß

Kulmbach – Die beiden Wollschweine Lotta und Emma, Eber Rudi, die rotbunten Husumer Polly und Uma sowie die vielen Ferkel sind eine Attraktion auf dem Höhenkamm über Kauernburg. In Dörnhof ist das Kulmbacher Weideschwein zurückgekehrt. Die Idee stammt von den Nebenerwerbslandwirten Johanna Jeltsch und Ben Berthold. Auf den Feldern hinter dem Bauernhof wollen sie eine Alternative zu Massentierhaltung und billig erzeugtem Industriefleisch anbieten.

Hausschweine auf der Weide zu züchten, war vor zwei oder drei Jahrhunderten noch normal. „Man hat sie in den Wald getrieben, damit sie dort die Eicheln fressen konnten“, sagt Berthold im Gespräch mit der *Frankenpost*. Das sei heute nicht mehr so einfach. Wer Schweine hält, muss sie vor Wildtieren abgrenzen, schreibt das Veterinäramt vor. Rund um das Dörnhof Freiland verläuft ein hoher Doppelzaun.

„Sie haben ganz viel Platz, können laufen und sie wählen leidenschaftlich gern im Dreck.“
Ben Berthold, Weideschweinzüchter

Viele Interessierte haben an dem Gehege die Schweine schon beobachtet. Die Züchter veranstalten jeden ersten Sonntag im Monat um 16 Uhr eine öffentliche Besichtigungstour mit Fütterung. Nächster Termin ist der 6. März. Wer will, darf die Schweine streicheln und kraulen.

„Wir haben eine enge Bindung zu den Tieren aufgebaut“, erklärt Johanna Jeltsch. Dass sie irgendwann geschlachtet werden und als Steak, Wurst oder Schinken auf dem Teller landen, damit hat die junge Züchterin kein Problem.

Ihr geht es darum, beim Verbraucher ein Bewusstsein zu schaffen. „Er kann mit seiner Kaufentscheidung dazu beitragen, wie die Tiere ihr Leben verbringen“, betont Johanna Jeltsch. „Wenn wir Fleisch essen, dann war das vorher ein Tier.“ Diesen Bezug kann so mancher nicht mehr herstellen. Kinder wissen nicht, wo das fertige Produkt auf dem Teller herkommt. Leider kein Witz, dass sie Kühe wegen der Schokolade für lilafarben halten.

Die beiden Dörnhofler decken mit dem Fleisch nicht mehr nur ihren Eigenbedarf, sondern verkaufen es



Die Wollschweine und rotbunten Husumer lieben es, wenn sie zärtlich gekraut werden. Zu Menschen haben sie eine enge Bindung. Fotos: Stefan Linß



Die sieben Wochen alten Ferkel sind bereits die zweite Nachzucht der Dörnhof Weideschweine.



Johanna Jeltsch und Ben Berthold wollen hoch über Kauernburg eine Alternative zur Massentierhaltung anbieten.

bald auch als Direkterzeuger an ihre Kunden. „Bei uns gibt es kein anonymes Stück Fleisch wie im Supermarkt“, sagt Ben Berthold.

Die Kulmbacher Weideschweine sollen artgerecht und glücklich leben dürfen. „Sie haben ganz viel Platz, können laufen und sie wählen leidenschaftlich gern im Dreck“, sagt Ben Berthold. Als Unterschlupf bei Kälte und Nässe dienen Holzställen mit viel Stroh auf dem Boden.

Im Vergleich zu einer üblichen Zucht in einem Stall ist die Weideschwein-Methode wesentlich aufwändiger. Allein das Füttern bedeutet viel Arbeit. Die Züchter müssen bei Wind und Wetter raus. Das Futter komme nicht einfach aus dem Silo. Johanna Jeltsch und Ben Berthold

dämpfen Kartoffeln und geben sie den Tieren. Zudem Futterrüben, Getreide, Eicheln, Nüsse und Molke. Die Weideschweine fressen darüber hinaus viel Gras und Klee.

Sie sollen nicht hochgemästet werden, sondern langsam wachsen, so wie es bei den alten Hausschweinerassen üblich ist. Weil sie so viel Auslauf haben, könne sich die Muskulatur gut entwickeln. Die Ernährung und die Rasseeigenschaften sind weitere Gründe dafür, dass Feinschmecker das Fleisch der Weideschweine so schätzen, sagt Johanna Jeltsch. Sowohl beim Mangalica-Wollschwein als auch beim rotbunten Husumer ist es fein marmoriert. „Die feinen Fettadern zerschmelzen im Mund.“

Ben Berthold mag besonders den

geräucherten Schinken. „Hauchdünn geschnitten, da geht nichts drüber.“ Die Schweinezüchter lassen bei einem Metzger im Landkreis schlachten. Neben den Fleischwaren stellt er Kulmbacher Bratwürste, Pressack, Salami und alle erdenklichen Produkte her. Das Fleisch im Glas ist am längsten haltbar.

Wer möchte, kann die Erzeuger unterstützen, indem er in sein eigenes Schwein investiert. Zuerst kauft man ein Ferkel für 100 Euro, erklärt Berthold. „Wir versorgen es dann bis zur Schlachtung.“ Futter und Pflege kosten monatlich 55 Euro. Anschließend bestimmt der Kunde den Schlachtzeitpunkt und kann entscheiden, wie das Weideschwein verarbeitet wird – zum Beispiel als Span-

ferkel oder Wurst und Fleisch. Bei einem einjährigen Schwein liege der Durchschnittspreis für ein Kilogramm Fleisch damit bei zwölf Euro.

Johanna Jeltsch und Ben Berthold haben neben ihren Vollzeitjobs mit Lotta, Emma, Rudi, Polly, Uma und den anderen Schweinen gut zu tun. Trotzdem denken sie bereits über ihr neues Projekt nach: die Kauernburger Heidschnucken.

Kontakt und Infos

Die Dörnhof Weideschweinzüchter und Direktvermarkter sind unter der Telefonnummer 09221/3919676 zu erreichen. Informationen gibt es im Internet unter kulmbacher-weideschwein.de.

Tipps & Termine

Der Frankensima gastiert im Waldfreundehaus

Kulmbach – Am Samstag, 27. Februar, um 19 Uhr gastiert der Frankensima mit seinem „Wirtshaus-Kabarett“ im Kulmbacher Waldfreundeheim im Steinernen Gäßchen. Kartenreservierung unter der Telefonnummer 09221/83906 oder unter 0170/4117707.

Biergartenrezepte für Zuhause

Kirchleus – Iris Wild, Bayerische Milchwirtschaft, erklärt im Rahmen einer Veranstaltung des Bildungswerkes des Bayerischen Bauernverbandes, Wissenswertes zum Thema „Biergartenrezepte für Balkon und Terrasse“. Die Veranstaltung findet am Mittwoch, 24. Februar, um 18.30 Uhr, in Kirchleus, Gasthaus Pistor,

ANZEIGE

ALU-GEWÄCHSHÄUSER für höchste Ansprüche
Preise 2015 bis 29.02.16 gültig!
50 Jahre Hoppe
Pfeilschmidtstraße 11
95032 Hof-Moschendorf
Tel. 09281/51300
www.hoppe-hof.de

statt. Anmeldung ist umgehend erforderlich unter der Telefonnummer 09221/924644. Die Personenzahl für die Veranstaltung ist begrenzt.

Beratung für Hörgeschädigte

Kulmbach – Der Paritätische Wohlfahrtsverband bietet Beratungszeiten für Hörgeschädigte am Mittwoch, 2. März, von 14 bis 16.30 Uhr im Kulmbacher Landratsamt, Seminarraum U5 im Keller, an. Der Verband weist darauf hin, dass dabei keine Hörtests oder die technische Überprüfung von Hörgeräten möglich sind.

Winterwanderung zur Plassenburg

Kulmbach – Eine Winterwanderung zur Plassenburg und in den Buchwald unternimmt am Sonntag, 21. Februar der Fichtelgebirgsverein Kulmbach. Treffpunkt ist um 10.30 Uhr an der Stadthalle. Zur Burg geht es mit dem Bus. Eine Anmeldung zu der Wanderung ist nicht nötig.

Das Wetter in Kulmbach

Schmuddelwetter und recht windig

Trübe Aussichten für das Wochenende in Kulmbach. Am Samstag und Sonntag gibt es immer wieder Niederschläge. Die Temperaturen steigen dabei an: von 4 Grad am Samstag auf 9 Grad am Sonntag. Vor allem am Sonntag weht ein stürmischer Wind aus südwestlicher Richtung

Nagel regt Markgrafenhochzeit an

Nach dem Vorbild der berühmten Landshuter Hochzeit schlägt der FDP-Stadtrat eine Großveranstaltung in Kulmbach vor. Knackpunkt ist jedoch die Finanzierung.

Kulmbach – FDP-Stadtrat Thomas Nagel wendet sich erneut mit seinem Antrag aus dem Jahr 2013 an Oberbürgermeister Henry Schramm, in Kulmbach eine Markgrafenhochzeit zu veranstalten. In dem Schreiben heißt es:

„In Zeiten der knappen Haushaltslage und der anstehenden Projekte ist mir bewusst, dass der Stadt Kulmbach derzeit nur begrenzte Haushaltsmittel zur Verfügung stehen. Allerdings ist eine Realisierung dieser Markgrafenhochzeit auch nur unter Beteiligung vieler Helfer und mit einer entsprechenden Planungsphase in den nächsten Jahren möglich. Somit rege ich hiermit nochmals die Kulmbacher Markgrafenhochzeit an und bitte um Behandlung im Stadt-

rat. Vorbild könnte die Landshuter Hochzeit sein. Die Markgrafenhochzeit könnte alle zwei bis vier Jahre sowohl in der Innenstadt als auch auf der Plassenburg stattfinden mit Einbeziehung der Bier- und Burgenstraße.

Die eigentliche Kulmbacher Markgrafenhochzeit war am 3. Mai 1579. Markgraf Georg Friedrich heiratete damals Sophie von Braunschweig-Lüneburg.

Georg Friedrich war der Letzte der älteren Linie der fränkischen Hohenzollern und als Markgraf der Markgrafentümer Ansbach und Kulmbach, schlesischer Herzog von Jägerndorf und vormundschaftlicher Administrator des Herzogtums Preußen eine mächtige Figur seiner Zeit. Die Figur Markgraf Georg Friedrichs kann die Stadt stärker als bisher nutzen. Eine Markgrafenhochzeit kann sich zu einem überregionalen touris-



Thomas Nagel

tischen Magneten entwickeln, von dem die Kulmbacher Gastronomie und Hotellerie aber auch die Museen-Landschaft Kulmbachs insgesamt profitieren.

Im Jahr 1035 wird ‚kulma‘ erstmals urkundlich erwähnt, das heißt, die Stadt wird 2035 das 1000-jährige Stadtjubiläum feiern. Die nächsten Jahre könnte die Stadt gut nutzen, um diese Markgrafenhochzeit schrittweise aufzubauen. Eine erste Auftaktveranstaltung könnte 2019, somit zum 440. Hochzeitsjubiläum stattfinden.

Bei den Planungen könnten neben der Stadt Kulmbach auch in einer ersten Gesprächsrunde die Schützenvereine, die Kulmbacher Büttner, die Kulmbacher Brauerei und die Freunde der Plassenburg eingebunden werden. Nagel: „Ich bin mir sicher, Kulmbach und die Plassenburg werden mit dieser Markgrafenhochzeit touristisch aufgewertet und über die Landkreisgrenzen hinaus gewinnen.“

Weiter gibt Nagel eine Anregung der Freunde der Plassenburg weiter, eine „museumpädagogische Stelle“ zu schaffen und so Führungen für

Kinder und Schüler durch die städtischen Museen zu organisieren. „Ich wäre Ihnen sehr verbunden, wenn die Verwaltung prüfen könnte, ob eine derartige Stelle von staatlicher Seite gefördert würde“, schreibt Thomas Nagel an Oberbürgermeister Henry Schramm.

Weiter heißt es in dem Schreiben an den OB: „Darüber hinaus möchte ich Sie bitten zu prüfen, welche Möglichkeiten es gibt, die Museen zu vernetzen. Für die FDP Kulmbach hatte ich bereits vor einiger Zeit ein Leit-system angeregt. Dabei geht es nicht um eine elektronische Variante, sondern zur besseren Find- und Erreichbarkeit eine Beschilderung, die bereits an die gelungene Ausschilde-rung zur Plassenburg einheitlich anknüpfen kann. Da das Bayerische Bäckerei- und Brauereimuseum sowie das Gewürzmuseum auf dem Mönchshof-Areal von überregionaler Bedeutung sind, sollte der Landkreis Kulmbach sich an der Ausschilde-rung eventuell beteiligen. Ich wäre Ihnen sehr dankbar, wenn Sie und die Stadtratskolleginnen und -kolle-gen diese Ideen unterstützen und weiterverfolgen.“

ANZEIGE

seit über 25 Jahren
webema
MATRATZEN MANUFAKTUR
Bei uns ist guter Schlaf Maßarbeit
BOXSPRINGBETTEN aus eigener Herstellung.
Trendoptik
50 versch. Stoffe wählbar
selbstregulierend bzgl. Gewicht und Statur
individuelle Anpassung bzgl. Breite, Härtegrad und Höhe
Preisvorteil über 30 % zu herkömmlichen Schlafsystemen durch Kostenersparnis für Gestell und Lattenrost
kostenlose Lieferung und „Alt“-Entsorgung
Rudolf-Diesel-Straße 7 · 95369 Untersteinach beim Kulmbach
Tel. 09225 / 15 41 Mo – Fr 9:00 – 12:00 und 14:00 – 18:00 Uhr, Sa 9:00 – 13:00 Uhr