



## **Jahresrückblick 2018**

### Hofbrief 26



Wir blicken auf ein besonders ereignis- und arbeitsreiches Jahr 2018 zurück. Bereits 2017 rückte die Notwendigkeit eines Hofladens immer mehr in den Vordergrund. So begannen wir Anfang 2018 mit dem Umbau des ehemaligen Pferdestalls zum Hofladen.

Auch überlegten wir seit langem, wie wir die Verarbeitung unseres Schweinefleischs in Zukunft gestalten sollten. Die wenigen Metzger mit eigener Metzgerei, die es in der Umgebung gibt, sind mit ihrer eigenen Arbeit vollkommen ausgelastet und haben keine Möglichkeit unsere Schweine nach unseren und unserer Kunden Wünsche zu verarbeiten. So entschlossen wir uns, neben dem Verkaufsraum auch eine Metzgerei zu bauen.



Nach vielen Monaten Arbeit ist jetzt - ganz nach Vorschriften der Lebensmittelüberwachung - eine Metzgerei mit Kühlhaus und allen nötigen Maschinen entstanden. Sehr viel Geld, aber auch Arbeitszeit haben wir so für die Zukunft investiert.



Großes Glück haben wir mit Jens, der als Metzger seit Herbst nun die Zerlegung unserer Schweine und die Herstellung von Wurst und Schinken übernommen hat. Jens liebt sein Metzgerhandwerk und war bereit Rezepturen für all unsere Wurstsorten zu erarbeiten, in denen wir keine industriellen Fertiggewürzmischungen verwenden, sondern ausschließlich natürliche Rohgewürze und Kräuter. Auch Nitratsalz (dient der Haltbarkeit und der roten Farbe) und Phosphat (dient dem Eiweißaufschluss) haben wir auf das absolut notwendige Minimum reduziert. Immer wieder stellen wir auch Wurst ganz ohne Zusatz von Nitritpökelsalz her, bei Interesse gerne nachfragen. Andere Hilfsstoffe, Geschmacksverstärker, Extrakte und Co. verwenden wir bewusst nicht. So sind in den letzten Monaten sehr leckere Wurstsorten im Glas und verschiedenste Arten von Knackern, Pfefferbeißern, Salamis und Schinken entstanden.





Um das auch in der Freilandhaltung erforderliche Getreide für unsere Schweine aufbewahren zu können mussten wir 2018 neue Silos bauen. Viele Kubikmeter Beton gingen in die Bodenplatten, mit mehreren tausend Schrauben wurden dann die einzelne Blechplatten zu zwei 7 Meter hohen Silos verschraubt. Nur wenige Tage vor der Getreideernte bekamen wir diese Baustelle fertig.

Da es in Eggenreuth bereits seit April nicht mehr nennenswert geregnet hatte, fiel jedoch die Getreideernte sehr bescheiden aus. Zwar hatten wir nun große Silos, aber kaum Getreide, um diese zu füllen. Dank der Hilfe einiger Nachbarbauern gelang es uns schließlich doch ausreichend Getreide für den Winter einzulagern.

Aufgrund des Wassermangels, der bis in den Herbst andauerte, können wir diesen Winter auch keine Futterrüben füttern. Sie waren nicht über Karottengröße hinaus gewachsen und steckten im Herbst wie einbetoniert im ausgetrockneten Boden. Zum Glück konnten wir genügend Siloballen kaufen und zusätzlich auch ein für die Schweine sehr leckeres Wildhafer-Erbesen-Gemisch, sodass es für die Schweine trotzdem Abwechslung auf dem Speiseplan gibt. Auch die reichliche Apfel- und Eichelernnte kam unseren Tieren zugute. Viele Leute unterstützten uns, indem sie uns immer wieder eimerweise Äpfel und Eicheln für die Schweine brachten. Herzlichen Dank dafür!

Auf den nach dem Abweiden der Schweine wieder eingesäten Flächen wuchs kaum etwas, weil der Regen fehlte. So verschwanden in diesem Sommer die über den Acker rennenden Schweine oft in einer beeindruckenden Staubwolke.

Ein weiteres großes Ereignis des vergangenen Jahres war die Übernahme des zusätzlichen Ackerlandes, welches wir zusammen mit dem Hof 2016 gekauft hatten; es war bis dahin noch verpachtet gewesen.

Mit einigen Helfern begannen wir also in den Sommerferien, diese fast 80000 m<sup>2</sup> mit einem über 1 Kilometer langen Zaun einzuzäunen. Mehr als 300 Eisenpfosten droschen wir in den trockenen, steinharten Boden. Teilweise bewässerten wir die Löcher über Nacht, um dann die Pfosten am nächsten Morgen noch einige Zentimeter tiefer in den Boden zu bekommen. Dann gruben wir die Unterkante des Zauns in ganzer Länge in die Erde ein, um ein Unterwühlen durch Wildtiere zu verhindern. Zusätzlich spannten wir eine Elektrolitze und schweißten 10 Tore, um aus allen Richtungen Zugang auf die Fläche zu haben.

Anfang Oktober war dann der langersehnte Umzug. Wir transportierten alle Schweinehütten, Futtertröge und Tränken auf die neue Fläche.



Schließlich durften als letztes die vielen glücklichen Schweine dorthin umziehen und schmatzend das

leckere Grün genießen. Auch die Zeitung war bei diesem Ereignis dabei und schrieb einen schönen Artikel.

DONNERSTAG, 16. OKTOBER 2018

KULMBACH LAND



Mit schweineischem Tempo geht es los Richtung neue Weide.

Foto: Stefanie Eickner

## In Kulmbach sind die Säue los

**ERNÄHRUNG** Acht Hektar Fläche zum Fressen, Wühlen und Wohlfühlen: In Eggenreuth ist dieser Schweineträum nun die neue Heimat der Weideschweine.

von [SOPHIE KREIBER](#)

**STEFANIE EICKNER**

**Eggenreuth** – Ein Ruf schallt über das Feld in Eggenreuth und 240 Fülle setzen sich in Bewegung. „Schweine kommt“, ruft Ben Berthold. Und sie kommen wirklich. Alle 60 Tiere laufen auf den jungen Mann zu. Der große Tag ist gekommen. Der Umzug der Weideschweine vom Dornhof nach nebenan steht an. In Eggenreuth sollen sich die Tiere auf knapp acht Hektar Land heimisch fühlen.

„Ich glaube, einen Schweineweidetrieb hat es noch nicht so oft gegeben“, sagt Johanna Berthold lachend. Zusammen

mit ihrem Mann betreibt sie seit fünf Jahren diese besondere Form der Schweinezucht.

**Selbstversorgung war das Ziel**

„Anfangen hat alles mit zwei Schweinen, die wir für unseren eigenen Bedarf hatten. Wir wollten für uns selbst gutes Fleisch aus guter Herkunft“, erzählt Ben Berthold.

Dabei sei es aber nicht geblieben, denn die Nachfrage stieg immer weiter, so dass mittlerweile 60 Schweine bei den Bertholds leben.

Die Tiere leben das ganze Jahr auf ihrer Weide. Im Winter können sie sich in ihre Hütten mit Stroh zurückziehen. Auch ihr Fressen finden sie direkt auf der Weide und können es sich freibalden.

Die alte und die neue Weide sind nur knapp 200 Meter voneinander entfernt. Trotzdem muss man die Tiere auf dieser Fläche weitertreiben. Als sich der Zaun öffnet, hören die Tiere den Ruf von Ben Berthold, der mit einer Schubkarre voller

Pressen voranführt. Johanna Berthold treibt die Schweine von hinten an, damit keines auf der Strecke liege. Besonders die kleineren Tiere hat sie im Auge. Denn hier leben große und kleine Schweine zusammen.

Ende Juli begannen die Arbeiten an der neuen Weide. Dafür wurden ein Kilometer Zaun angelegt und Gräben gezogen. In den Tagen vor dem Umtrieb wurde viel gaskert, um rechtzeitig fertig zu werden.

**Hunde schützen vor Feinden**

Mit dabei sind auch die zwei Herdeshundts, die ebenfalls das ganze Jahr auf der Weide bei den Tieren leben und diese vor angestrichelten Gänsen beschützen. „Wildschweine und Greifvögel, die es besonders auf die kleinen Ferkel abgesehen haben, sind dabei die Hauptfeinde. Aber es gibt immer mal wieder auch zweibeinige Störenfriede“, sagt Johanna Berthold.

Der Umtrieb gelingt und die Tiere fühlen sich sowohl auf ihrer neuen Weide. Vier verschiedene Rassen besitzt die Familie: Hasener Schweine, Wollschweine, Bentheimer und Schwäbisch-Hällische.

Für einjährig Jahre leben die Schweine hier auf der Weide, dann werden sie geschlachtet. Was macht das Fleisch so besonders?

„Dadurch, dass die Tiere das ganze Jahr über draußen sind und viel mehr Fläche haben, brauchen sie länger, um das Gewicht zu erreichen, damit wir sie schlachten können. In der Industrie nehmen die Tiere pro Tag circa ein Kilogramm zu. Dann werden sie nach 120 Tagen geschlachtet. Unsere Schweine brauchen für das gleiche Gewicht einstellhalb Jahre“, erklärt Ben Berthold.

Am Geschmack und Aussehen des Fleisches ist das ebenso bemerkbar. Der Schinken ist marmoriert, durchwachsen und von feinen Fettdübelchen durchzogen. Beim Abbeifen spürt man einen sehr intensiven Geschmack, der sich auch durch den hohen Fettgehalt ergibt.

Man meint, dass man das glückliche Leben des Tieres durchaus schmecken kann.

Insgesamt 40 landwirtschaftliche Betriebe mit Schweinezucht gibt es im Landkreis Kulmbach. In der Art und Weise wie Ben und Johanna Berthold sie betreiben, gibt es aber nur diesen einen.

Alle zwei Monate werden drei Tiere geschlachtet. Das Fleisch wird auf Vorbestellung verkauft und das Gerücherte kann man im Hofladen kaufen, so lange der Vorrat reicht. Wer sein eigenes Schwein haben möchte, kann sich das auch Leasen. Monatlich muss für Futter und Pflege gezahlt werden – und das Tier wird dann geschlachtet, wann man es möchte.

Weitere Informationen rund um die Weideschweine findet man unter [www.kulmbacher-weideschweine.de](#).

Besuchen kann man die Schweine jeden ersten Sonntag im Monat um 16 Uhr bei einer öffentlichen Fütterung mit einer anschließenden Verkostung.

Bei all diesen großen Projekten stand die Versorgung unserer Tiere immer an erster Stelle. Wir freuen uns sehr, dass es ihnen auch im vergangenen Jahr bestens ging und es keine nennenswerten Krankheitsfälle oder Verletzungen gab. Mit der neuen großen Fläche können wir nun sowohl für die Vermarktung über den Hofladen als auch als Leasingschweine etwas mehr Tiere halten.

So blicken wir auf ein sehr abwechslungs- und auch arbeitsreiches Jahr 2018 zurück. Ohne die Hilfe von so vielen netten Menschen wären diese Projekte so nicht möglich gewesen und hätten nur halb so viel Freude gemacht. Ein Riesendank all diesen Helfern!

Ein herzliches Dankeschön auch für die vielen schönen Begegnungen mit den Menschen, die von uns ein "Leasingschwein" aufziehen lassen.

Ein großer Dank gilt auch unseren Kunden, die uns unterstützen, indem sie bei uns und nicht z.B. im Supermarkt Fleisch und Wurst einkaufen. Uns ist bewusst, dass unsere Preise deutlich über denen im Supermarkt liegen und wir freuen uns, dass sich so viele Menschen finden, die diese höheren Preise bezahlen, um den Tieren ein gesundes Leben und einen respektvollen Umgang zu ermöglichen – was sich wiederum in der hervorragenden Qualität unserer Produkte zeigt.



An dieser Stelle möchten wir auch einen Blick auf das neue Jahr richten: Wir hoffen vor allem auf weniger Wetterextreme, viele gesunde Ferkel und zufriedene Kunden.



Neu geplant ist für 2019 die Aufzucht und Vermarktung von Geflügel. Einen ersten Anlauf mit einigen Hähnchen gab es schon im vergangenen Jahr. Nach dem es sowohl mit den Schweinen als auch den Herdenschutzhunden gut funktioniert hat, sollen es dieses Jahr mehr werden und noch Gänse und Enten dazukommen. Zusätzlich zum Schweinefleisch werden wir also im Herbst und Winter auch Hähnchen, Gänse und Enten anbieten können, alle artgerecht in Freilandhaltung auf großer Fläche aufgezogen. Vorbestellungen nehmen wir ab sofort entgegen.

2019 werden wir monatlich schlachten und Frischfleisch anbieten. Der nächste Abholtermin ist am 2. Februar 2019, [Bestellungen nehmen wir ab sofort und bis zum 29. Januar entgegen.](#)

Wie auch in der Vergangenheit werden wir jeden ersten Sonntag im Monat um 16 Uhr eine öffentliche Schweinebesichtigung mit anschließender Verköstigung unserer Produkte anbieten. Anschließend gibt es die Möglichkeit im Hofladen einzukaufen.

Euch allen einen guten Jahresanfang,

Johanna und Ben Berthold