



Mit schweinischem Tempo geht es los Richtung neue Weide.

Foto: Stefanie Gleixner

# 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 UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED  
STEFANIE GLEIXNER

**Eggenreuth** – Ein Ruf schallt über das Feld in Eggenreuth und 240 Füße 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 Dörnhof nach nebenan steht an. In Eggenreuth sollen sich die Tiere auf knapp acht Hektar Land heimisch fühlen.

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

*„Wir wollten für uns selbst gutes Fleisch aus guter Herkunft.“*

**BEN BERTHOLD**  
Schweinezüchter

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

## Selbstversorgung war das Ziel

„Angefangen 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 ist 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 freibuddeln.

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, folgen die Tiere den Rufen von Ben Berthold, der mit einer Schubkarre voller

Fressen voranläuft. Johanna Berthold treibt die Schweine von hinten an, damit keines auf der Strecke bleibt. 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 geackert, um rechtzeitig fertig zu werden.

## Hunde schützen vor Feinden

Mit dabei sind auch die zwei Herdeshutzhunde, die ebenfalls das ganze Jahr auf der Weide bei den Tieren leben und diese vor ungebeten Gästen 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 Umzug gelingt und die Tiere fühlen sich sauwohl auf ihrer neuen Weide. Vier verschie-

dene Rassen besitzt die Familie: Husumer Schweine, Wollschweine, Bentheimer und Schwäbisch-hällische.

Für eineinhalb 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 eineinhalb Jahre“, erklärt Ben Berthold.

Am Geschmack und Aussehen des Fleisches ist das ebenso bemerkbar. Der Schinken ist marmoriert, durchwachsen und von feinen Fettäderchen durchzogen. Beim Abbeißen 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 Frischfleisch wird auf Vorbestellung verkauft und das Geräucherte 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-weideschwein.de](http://www.kulmbacher-weideschwein.de).

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