

# Klasse statt Masse

Die Familie Berthold aus Eggenreuth vermarktet Kulmbacher Weideschweine über Ihren Hofladen in Kulmbach und online in ganz Deutschland.

Von Stephan Herbert Fuchs

**Eggenreuth** – Regional, transparent und fair: das sind die drei wichtigsten Kriterien für das Kulmbacher Weideschwein. Was mit einer Zuchtsau vor mittlerweile mehr als acht Jahren begann, hat sich mittlerweile schon fast zum Selbstläufer entwickelt. 200 Schweine umfasst die Herde oberhalb der kleinen Ortschaft Eggenreuth. Die außerordentliche Qualität des Fleisches hat sich mittlerweile herumgesprochen, sodass Kunden aus ganz Deutschland Steaks, Schäufele, Würste, Koteletts und vieles mehr über das Internet

## Die Landwirtschaft hat Zukunft

Eine Serie der Frankenpost

bestellen. „Kein Wunder, Schweinehaltung in dieser Form ist nicht wirklich verbreitet“, sagt Ben Berthold.

Der 35-jährige stammt aus dem nahen Mainleus, hat in den Niederlanden Physiotherapie studiert und ist noch heute als Yoga-Lehrer tätig. Seine Frau Johanna lernte er in Finnland kennen. Zusammen entschloss sich das Paar, wieder in die Heimat von Ben zurückzukehren. Zunächst pachteten beide den Dörnhof unterhalb von Eggenreuth, 2016 kauften sie dann das zuletzt leer stehende landwirtschaftliche Anwesen in Eggenreuth, um sich hier den Traum von

der Direktvermarktung alter Schweinerassen zu erfüllen. Die Rassen tragen Namen wie Mangalica

Wollschweine, Bunte Bentheimer, Deutsches Satelschwein Iberico oder Duroc.

Allen gemeinsam ist, dass sie als besonders widerstandsfähig und robust gelten. Anders wäre es auch nicht möglich, die Tiere ganzjährig im Freien auf der Weide zu halten. Schutz vor Wind und Wetter finden sie in Hütten mit reichlich Stroh. „Wir wollen gutes Fleisch aus anständiger Haltung produzieren“, sagt Ben Berthold.

Auf einem Teil der rund 15 Hektar Fläche tummelt sich die Herde. Für den Nachwuchs sorgen zwei Eber und zehn Zuchtsauen. Angebaut werden vor allem Klee, aber auch verschiedene Getreidesorten, Leguminosen, Wicken oder Sonnenblumen. Bei den benötigten zwei Kilo Futter pro Tag und Tier müssen die Bertholds freilich zukaufen, in der Regel Weizen, Gerste und Erbsen von Bauern aus der Nachbarschaft. Da sich die Tiere ständig bewegen, brauchen sie auch deutlich mehr Energie, als in herkömmlichen Haltungsformen.

Einmal im Monat werden drei bis vier Tiere im nahen Kulmbach geschlachtet. Sie sind dann circa 14 Monate alt und bringen rund 120 Kilogramm auf die Waage.

Das Zerlegen, die Verarbeitung und die Verpackung erfolgt fachgerecht durch einen Metzger auf dem Hof in Eggenreuth. Auf der Website der Kulmbacher Weideschweine kann sich jeder sein individuelles Fleischpaket zusammenstellen. Großer Verkauf und Abholung der vorbestellten Waren ist immer am ersten Samstag



Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis versprechen Johanna und Ben Berthold mit ihren Spezialitäten vom Kulmbacher Weideschwein. Fotos: Fuchs

„Mehr produzieren, das können andere besser.“  
Ben Berthold

im Monat. Tags darauf gibt es dann allmonatlich eine Art „Tag der offenen Tür“, an dem Ben Berthold allen Interessierten die Schweinehaltung und alles, was dazugehört erklärt. „Das ist aus der Not heraus entstanden, denn irgendwann wollten immer mehr Menschen wissen, was wir da so machen“, erinnert sich Ben Berthold.

„Unser Ziel ist Klasse, nicht Masse“, sagt er. Eine Aufstockung der Herde schließt er deshalb auch aus. „Mehr produzieren, das können andere besser“, so Berthold. Dafür sei halt auch nicht immer alles verfügbar.

Das wissen die vielen Stammkunden. Sie wissen aber auch die hohe Qualität zu schätzen und sind dafür bereit, einen Preis zu zahlen, der naturgemäß weit über dem des Discounters liegt.

Zweites Standbein ist das Leasen eines kompletten Schweines. Der Kunde sucht sich bei dieser Form der Lohnmast ein acht Wochen altes Ferkel aus, das in Eggenreuth im Familienverband aufwächst. Für Futter und Pflege sind monatlich 85 Euro fällig. Der Kunde selbst bestimmt dann, wann das Schwein geschlachtet wird und wie die Verarbeitung erfolgt.



Die Weideschweine von Eggenreuth leben das ganze Jahr über im Freien und sind ständig in Bewegung.

## Aufgespießt Trüber Blick

„Das gibt's doch nicht!“ Ununterbrochen meckert, motzt und schimpft die ältere Dame vor sich hin. Sie zwinkert, reibt sich die Augen. Ganz rot sind sie schon. „Jetzt mag ich aber bald nicht mehr!“ Wütend knallt sie ihr Strickzeug auf den Tisch und daneben ihre Brille. „Ach, da sind sie ja!“ Sie träufelt sich ein paar Tropfen in die gereizten Augen. Mürrisch nimmt sie den halb fertigen Socken wieder in die Hand, um weiterzustricken. Sie flucht weiter vor sich hin. Unaufhörlich. Ihrer Tochter, die neben ihr auf dem Sofa liegt, geht das Gemotze allmählich auf den Geist. Vorbei das Mittagsnickerchen, wenn die schimpfende Mutter, die gerade zu Besuch ist, keine Ruhe gibt. Die Tochter richtet sich auf, setzt ihre Brille auf die Nase und stutzt. „Mama! Du hast meine Gleitsichtbrille auf. Das hier ist deine!“ Da fällt es der meckernden Lady wie Schuppen von den Augen. Sie atmet durch, setzt ihre eigene Brille auf die Nase – und die Welt ist wieder in Ordnung. zys

## Altmetallsammlung im Landkreis

**Kulmbach** – Das Landratsamt Kulmbach weist darauf hin, dass im Zeitraum zwischen dem 16. Mai und dem 19. Mai im Kreis eine Altmetallsammlung im Landkreis stattfindet. Die Termine:

- 16. Mai in Himmelkron mit allen Ortsteilen,
- 17. Mai in Harsdorf, Ködnitz und Trebgast jeweils mit allen Ortsteilen,
- 18. Mai in den Mainleuser Ortsteilen: Appenberg, Bechtelsreuth, Buchau-Weihermühle, Dörfles, Eichberg, Fassoldshof, Friedrichsberg, Gundersreuth, Heinersreuth, Kröttenest, Motschenbach, Neuenreuth, Pöhl, Proß, Rothwind, Schwarzhof (II) bei Rothwind, Steinsorg, Unterauhof, Willmersreuth, Witzmannsberg, Wolpersreuth, Wüstenbuchau und Wüstenreuth,
- 19. Mai in Mainleus mit den Ortsteilen: Danndorf, Hornschuchshausen, Ködnitzer Berg, Pözl, Pröttschenbach, Rothe Kelter, Ruffenhaus, Schimmendorf, Schmeilsdorf, Schwarzhof (I) bei Danndorf, Straß, Veitlahm, Wacholder und Wernstein. red

ANZEIGE

# Lesen Sie das E-Paper Ihrer Tageszeitung jetzt auf dem neuen iPad 10,2“

E-Paper + Apple iPad zum **Vorteilspreis!** Erhalten Sie zusätzlich Zugriff auf **alle Premium-Inhalte FP+** der Verlagswebsite.



**Fp+**

### iPad 10,2“ (2021)

- Farbe: silber oder spacegrau
- Speicher: 64/256 GB
- 10,2“ Multi-Touch Retina Display
- 8 MP Weitwinkel-Kamera
- iPadOS 15
- Touch ID
- Ab 1 € Zuzahlung

E-Paper und Ihr Wunschgerät schon **ab 24,90 €** monatlich

Jetzt bestellen und Wunschgerät sichern: [www.frankenpost.de/heimat-bundle](http://www.frankenpost.de/heimat-bundle)

