

SCHWEINEPRODUKTION: Markus von Dach bewirtschaftet den «Pig & Pork»-Pionierbetrieb

«Wir dürfen unsere Schweine zeigen»

Markus und Reto von Dach aus Kappelen BE setzen in der Schweinezucht auf gesunde Tiere statt Antibiotika. Das möchten sie den Konsumenten zeigen – mithilfe des neuen Projekts «Pig & Pork».

SUSANNE MEIER

Die Gebrüder Markus und Reto von Dach bewirtschaften in Kappelen BE einen Betrieb mit Milchvieh- und Schweinezucht. «Wir haben zwischen 30 und 35 Kühe sowie 100 Zuchtsauen», zählt Markus von Dach, der auf dem Hof für die Schweinehaltung zuständig ist, auf. «Etwa 20 Jäger mästen wir auf dem Betrieb und verkaufen das Fleisch direkt.» Der Landwirt möchte dieses Standbein, die Direktvermarktung, gerne noch ausbauen. Deshalb ist ihm wichtig, dass die Konsumenten wissen, unter welchen Voraussetzungen die Schweine auf seinem Betrieb gehalten werden.

Führung und Infotafeln

Einen Weg, den hohen Tierenschutzstandard und das Engagement der Schweizer Bauern darzulegen, glaubt Markus von Dach mit dem Projekt «Pig & Pork» – «Schweine & Schweinefleisch» – der Suisseporcs gefunden zu haben. Deshalb hat er sich auf Anfrage des Schweineproduzentenverbandes entschieden, als Pionierbetrieb bei «Pig & Pork» teilzunehmen.

Das Konzept ist einfach: Auf einem «Pig & Pork»-Betrieb, wie sie in der ganzen Schweiz geplant sind, können Gruppen oder Schulklassen auf Anmel-



Etwa 20 grossformatige Infotafeln hat Markus von Dach auf dem Betrieb aufgestellt. (Bild: Susanne Meier)

E-PAPER

Mehr Bilder im E-Paper:
www.schweizerbauer.ch/epaper

dung einen Einblick in die Schweinehaltung bekommen. Markus von Dach hat zusam-

men mit der Suisseporcs und dem Landwirtschaftlichen Informationsdienst zu diesem Zweck rund 20 grossformatige Tafeln anfertigen lassen, die Informationen liefern über sämtliche Belange der Schweinefleischproduktion – vom Abfer-

keln bis zur Gülle. Durch die Stallfenster können die Ferkel beobachtet werden, und neben dem Zuchtstall lässt sich verfolgen, wie die Mastschweine ein Sonnenbad geniessen.

Hygiene ist zentral

«Aus Hygienegründen ist es nicht möglich, die Besucher durch den Stall zu führen, meint Markus von Dach. Dies besagen nicht nur die Regeln des Schweinegesundheitsdienstes, dies ist die tiefe Überzeugung des Schweinezüchters. Er hat sich nämlich zum Ziel gesetzt, den Antibiotikaverbrauch so tief wie möglich zu senken. Dazu setzt er auf eine Produktionsform namens Timoshivka, die ursprünglich aus der Ukraine stammt. «Sie basiert auf einer angepassten Genetik, dem Betriebsmanagement und der Fütterung von Vollgetreidefutter, für das wir auch unser eigenes Getreide einsetzen», erklärt der Betriebsleiter. «Wichtig ist aber auch die Hygiene bei der Fütterung. Der Weg des Futters vom Silo in den Trog soll möglichst kurz sein.» Von Dach spült täg-

lich alle Futtertröge aus und füllt sie mit frischem Wasser. Die Sauen, so seine Beobachtung, könnten über die Nippeltränke in kurzer Zeit nicht genug Wasser aufnehmen. «Sie mögen es, den Rüssel ins Wasser zu tauchen.»

Erste Anmeldungen

Markus von Dach möchte seine Freude an den Schweinen mit den Konsumenten teilen. Er hält die Tiere im Bestreben, möglichst gesundes Fleisch zu produzieren, und er ist überzeugt, dass sich die Schweizer Bauern mit ihrer Tierhaltung nicht verstecken müssen: «Wir dürfen zeigen, wie wir Schweinefleisch produzieren.» Eine erste Gelegenheit hat er am Samstag nächster Woche, wenn auf seinem Betrieb das «Pig & Pork»-Eröffnungsfest stattfindet. Und danach soll es erst richtig losgehen, sagt er: «Ich habe bereits mehrere Anmeldungen von Gruppen, die sich für eine Führung interessieren.»

