

Quelle: volksfreund.de

Datum: 07.04.2021

Seite: https://www.volksfreund.de/region/mosel-wittlich-hunsrueck/christoph-lamberty-hat-in-pantenburg-einen-der-wenigen-schweinehoefe_aid-57191459

Sauglücklich in der Eifel – Schweinebauer Christoph Lamberty ist einer der letzten seiner Art

7. April 2021 um 06:30 Uhr | Lesedauer: 5 Minuten



Auf dem Hof von Schweinebauer Christoph Lamberty aus Pantenburg

Foto: TV/Myriam Kessler

Pantenburg. Schweine möglichst artgerecht halten: Dieses Ziel verfolgt Christoph Lamberty seit 30 Jahren. Er ist einer von nur noch wenigen Schweinebauern in der Region. Wir haben uns auf seinem Hof umgeschaut, warum seine Tiere glücklich sind und woran man das erkennt.

Von Myriam Kessler

Schweinebetriebe sind in den vergangenen Jahrzehnten in der Region fast schon eine Seltenheit geworden. Einen dieser Höfe führt Christoph Lamberty. Der Landwirt hält in Pantenburg viele seiner Schweine auf Stroh.

1991 hat Lamberty, der aus Pantenburg stammt, den Betrieb von seinem Vater übernommen. Neben den Schweinen kümmert er sich zusammen mit seiner Frau in Eckfeld um einen Milchkuhbetrieb: „Aber die Schweine sind mein Part.“ Mit dem Schweinebetrieb ist der 50-Jährige aufgewachsen, er hat die Leidenschaft von seinem Vater übernommen. Schon als Kind habe er mitgeholfen.

Zu Beginn habe der Betrieb noch mit Zuchtsauen gearbeitet und die kleinen Ferkel haben von Geburt an auf dem Hof gelebt. „Das wurde jedoch ein zu großer Aufwand, und wir haben umgebaut und auf Mast umgestellt“, erzählt der Pantenburger. Zwar sei der mehr als 50 Jahre alte Schweinestall schon alt, doch habe die Familie stets alles modernisiert, um den Schweinen ein bestmögliches Umfeld zu bieten.



Von der Weide in den Verkauf

Landwirt und Metzger in einem – Warum sich ein Eifeler Familienbetrieb von anderen unterscheidet (Fotos/Video)

Zurzeit kümmert sich der Landwirt nach eigenen Angaben um etwa 500 Schweine. „Nach Gesetzeslage könnten wir eigentlich 600 Schweine bewirtschaften. Aber die Tiere sollen viel Platz haben. Das Tierwohl ist uns sehr wichtig“, erzählt Lamberty. Wenn es dem Tier gut gehe, bringe es auch die wirtschaftliche Leistung.

Mit drei Monaten kommen die Ferkel auf den Hof und würden zu dem Zeitpunkt um die 30 Kilo wiegen. Im Vormast seien die Tiere noch auf Spalten, im Endmast hingegen seien die meisten dann nur noch auf Stroh. Auf einem Spaltenboden dürfen die Schweine laut Tierschutzverordnung nicht mehr mit Kot und Harn in Berührung kommen als unvermeidbar. Ebenso muss ihnen ein trockener Liegebereich zur Verfügung stehen. Schmitz: „In jedem Stall gibt es Strohhäufen, und die Schweine können schön sauber liegen.“



Landwirtschaft in der Eifel

Zufriedene Schweine und glückliche Bauern: So wird auf dem Billenhof gearbeitet

Gefüttert werde nur mit eigenem Getreide vom eigenen Acker. „Wir mischen auch noch Erbsen und Soja dazu, um eine optimale Eiweißversorgung zu garantieren“, erzählt der 50-Jährige. Alles werde vor Ort geschrotet und gemahlen, so dass ein komplett geschlossenes System entstehe.

Auch für Beschäftigung der neugierigen Tiere sei gesorgt. So könne das Schwein beispielsweise mit Beißnippeln aus Plastik spielen. „Wenn die Tiere vergnügt rumlaufen, nicht besonders schreckhaft sind und eine gesunde Farbe haben, sieht man, dass es ihnen gut geht“, erklärt Lamberty.



Erst füttern, dann Bolzenschuss

„Unsere Verantwortung, dass das Rind stressfrei stirbt“ – Warum Tiere auf dem Scheuerhof auf besondere Art geschlachtet werden

INFO

Schweinebauern im Landkreis Bernkastel-Wittlich

In den vergangenen Jahren ist die Anzahl von Schweinebauern und deren Vieh im Kreis Bernkastel-Wittlich stark zurückgegangen. So gab es 1991 noch 629 Bauern mit 19 300 Schweinen. 1999 ist die Zahl bereits auf knapp ein Drittel vom vorherigen Wert gesunken. Es gab nur noch 199 Schweinebetriebe mit 15 558 Schweinen. Elf Jahre später, 2010, bleiben nur noch 57 Betriebe mit 12 854 Tieren übrig. 2016 hat sich die Tieranzahl halbiert auf 6696 Schweinen in noch 40 Betrieben im Landkreis. Die Zählung aus dem Jahr 2020 ist noch nicht vollständig ausgewertet.

Mit 130 Kilo Lebendgewicht seien die meisten Schweine für die Schlachtung geeignet. „Man entwickelt mit der Zeit ein gutes Auge dafür, ob ein Tier schlachtreif ist oder nicht. Ich kann mit bloßem Hinschauen das Gewicht ziemlich genau bestimmen“, sagt der Landwirt.

Geschlachtet werde bei den regionalen Metzgern wie Bauernmetzger Schmitz in Hasborn oder Metzger Müller aus Gillenfeld. Bei der eigentlichen Schlachtung sei Lamberty dann nicht mehr dabei. „Ich sortiere die Schweine einen halben Tag vorher in einen Ruheraum aus und fahre sie eine halbe Stunde vor dem Schlachten zum Metzger“, berichtet der Pantenburger. Dabei solle das Tier so wenig Stress wie möglich haben. Daher sei der Hänger nie überfüllt und mit einem Gummibelag auf dem Boden ausgestattet, so dass die Tiere einen festen Stand haben. Wöchentlich bringe der Landwirt bis zu 30 Schweine zum Metzger.

Doch warum werden es in der Region immer weniger Schweinebetriebe? Dies liege laut Lamberty vor allem an den großen Preisschwankungen. Auch er habe wegen des niedrigen Preises schon mal überlegt, das Handtuch zu werfen, sich jedoch letztendlich anders entschieden: „Ich halte die Schweine aus Überzeugung. Ohne sie würde mir schon was fehlen.“ So habe das Fleisch vor der Corona-Pandemie zwei Euro pro Kilo gekostet. „Das hat keinem Verbraucher wehgetan.“ Momentan liegt der Preis bei 1,60 Euro, doch sei dies die vergangenen Monate über auch schon deutlich niedriger gewesen. Lamberty habe sich in den vergangenen 30 Jahren ein gutes Verhältnis zu seinen Metzgern aufgebaut: „Sie bieten mir immer faire Preise an, wenn die Qualität stimmt.“

Ein großes Problem seien die Discounter mit ihren Billigpreisen: „Zwar werden die Tiere gesetzkonform gehalten, aber das geht schon an die Grenze“, meint Lamberty. Discounter seien mit ihren Top-Angeboten Vermarktungsprofis, und das sei hart für die regionalen Metzger. Zudem sei die Qualität unterschiedlich. So sei das Fleisch vom Metzger viel trockener und schrumpfe in der Pfanne nicht so viel ein. Darüber hinaus habe die Wurst aus dem Supermarkt oft einen sehr hohen Fettanteil. „Die Verbraucher, die ihr Fleisch beim Metzger kaufen, wissen, was sie wollen und unterstützen die Region.“

Hier geht es zur Bilderstrecke: **Auf dem Hof von Schweinebauer Christoph Lamberty aus Pantenburg**