

Ein saumäßig gutes Leben

Auf dem Hutewaldhof in Riskau leben die Schweine auf dem Acker und im Wald

EJZ-Serie

Regional
aufgetischt

VON CHRISTIANE BEYER

Riskau. Es ist kalt, Schnee liegt auf dem Acker nördlich von Riskau. Zuerst sind nur wenige der markant gefärbten Angler-Sattelschweine zu sehen. Die meisten der Tiere – Kopf und Hinterteil sind schwarz, die Mitte, der Sattel, eher weiß – liegen noch in ihren Hütten. Doch dass Kathrin Ollendorf und Holger Linde den Strom führenden Zaun überwunden haben, scheint sich unter den Tieren schnell herumzusprechen. Sie kommen angepöpst, stupsen ihre Menschen an, lassen sich intensiv kraulen. „Die lieben es zu kuscheln“, sagt Kathrin Ollendorf. Holger Linde weist auf die langen Borsten, die ein richtiges Fell bilden. Aktuell leben von 50 noch 35 Schweine auf ihrem Hutewaldhof – und wöchentlich werden es weniger. Es ist Schlachtzeit.

Menschen essen Fleisch. Das war schon immer so. Früher lebten Mensch und Hausschwein in einer Symbiose, in der beide zu ihrem Recht kamen. Die Menschen gaben den Schweinen ein gutes Leben, und die Schweine den Menschen später ihr Fleisch. Doch dieses gemeinsame Leben haben die Menschen aufgekündigt, in dem sie die Schweine in tagelichtlose Massenunterkünfte sperren, mästen und nach sechs Monaten zum Schlachthof bringen.

Solch ein Leben will kein Schwein. Da sind sich Ollendorf und Linde sicher. „Jeder, der Fleisch essen will, hat die Verantwortung, dass die Tiere ein gutes Leben führen können“, sagt Holger Linde. Und dieses gute Leben werde ihnen schon genommen, wenn man sie in Mastställe stopfe – und nicht beim Schlachter.

Der Wunsch, Schweinen ein gutes Leben zu bieten, treibt Linde, der von einem Bauernhof im Landkreis stammt, seit Jahren um. Vor fünf Jahren machte er sich mit seiner Partnerin Kathrin Ollendorf daran, glückliche Schweine aufzuziehen. Die ist studierte Agrarökologin, kommt aus dem Ökolandbau und ist Betriebsinhaberin.

Doch für ihre Idee, Schweine nicht mehr im Stall, sondern wie früher auf Wiesen, Äckern und im Wald zu halten, mussten beide auf den Ämtern Überzeugungsarbeit leisten. Zunächst sei er „döll sauer“ gewesen, sagt Holger Linde, dass bei den Behörden nicht alle gleich Hurra geschrien haben, aber er habe dann doch wahrgenommen, dass die andere Seite durchaus gutwillig war, Lösungen suchte und fand. Ende gut, alles gut: Vor zwei Jahren erhielten Kathrin Ollendorf und Holger Linde für ihren Hutewald ganz offiziell die Anerkennung als Archehof.

Dass sie Angler-Sattelschweine haben wollten, war klar: Die vom Aussterben bedrohte alte Haustierrasse – die aus dem Land Angeln in Schleswig-Holstein stammt, daher der Name – gilt als robust, ist gut für die ganzjährige Freilandhaltung geeignet und liefert marmoriertes Fleisch. Angefangen haben Ollendorf und Linde mit drei kleinen Zuchtsau-



Jeder, der Fleisch essen will, hat die Verantwortung, dass die Tiere ein gutes Leben führen können: Unter dieser Prämisse betreiben Kathrin Ollendorf und Holger Linde ihren Hutewaldhof in Riskau. Ihre Angler-Sattelschweine halten sie bei natürlicher Fütterung im Freiland auf Äckern und im Herbst im Wald.

Z. Aufn.: Ch. Beyer

en. Die zogen zunächst in einen Stall – auch damit sich Tiere und Menschen gegenseitig kennen lernen konnten. Das klappte so gut, dass „wir sie heute bis auf den Zentimeter dort hinlenken können, wo wir sie haben wollen“. Schweine seien an Beziehungen zu Menschen interessiert, sagen die beiden.

Diese drei Zuchtsauen sind auch die einzigen, die Namen haben: Antonia-Schalle (die Sportliche), Anna-Sina (die liebe Kluge) und Ambrosia-Susi (die Nimmersatte). Alle drei bekommen mindestens zehn Ferkel pro Wurf, einmal waren es sogar 16. Die Geburt findet im Stall statt, aber schon sehr bald dürfen die kleinen Ferkel nach draußen, auf den angrenzenden bewaldeten Hof.

Holger Linde gilt als Teil der Rote, „die Schweine wissen, ich bin der Gute“. Wenn er zu der Sau und ihren Ferkeln in der Stall komme, sehe er der Schweinemutter – die auf dem Hutewaldhof ihre Mutterrolle ausleben darf – oft die Erleichterung an: „Jetzt kommt Holger, ich kann mich mal entspannen.“ Mittlerweile ist auf dem Hutewaldhof die erste eigene Nachzucht schwanger. Zielgröße des Betriebes sind 80 Schweine.

Vor etwas mehr als zwei Jahren war es „endlich so, wie es sein sollte“: Die ersten Schweine zogen dauerhaft nach draußen, denn „Schweine wollen sich ihr Futter selber suchen, sie wollen wühlen und sich in Matschkühen suhlen“, sagt Kathrin Ollendorf. Dabei riechen Schweine vor allem nach Erde und nicht nach dem, was die Menschen sich unter „wie ein Schwein stinken“ vorstellen, stellt Holger Linde klar.

Auf eingezäunten Ackerflächen finden die Tiere extra für sie angebautes Futter. Im Frühjahr sind das Gras, Winterroggen oder Winterwicke, im Sommer Hafer, Phazelia, Buchweizen, Zuckerrüben oder Ackersenf, im Winter Gras, Futterkohl und Futterrüben. Und es spielt keine Rolle, ob sich Unkräuter auf den Flä-



Viel Fleisch, das gleich nach dem Schlachten eingefroren wird, aber auch Schinken, Wurst in Gläsern, Schmalz und Brühe liefert das Porco Wéndico vom Hutewaldhof.

chen breit machen, denn die fressen die Schweine zuerst, berichtet Kathrin Ollendorf: „Egal ob Melde, Klettenlabkraut oder Ackerkratzdistel, die Schweine mampfen alles schnell weg.“ Sie schaffen es auch, Queckenwurzeln akribisch rauszufressen. „Der ideale Lebensort für Schweine ist knapp unter der Grasnarbe“, lacht Holger Linde. Und er erinnert daran, dass Schweine früher in den Ackerbau integriert waren: „Nach der Ernte kamen sie auf den Acker und haben das Ausfallgetreide weggefressen – heute wird alles totgespritzt.“ Die beiden können sich immer wieder an ihren Tieren ergötzen,

etwa wie sie im Buchweizen verschwinden und vor lauter Begeisterung nicht wissen, wo sie zuerst zubeißen sollen. Schöne Fotos gibt es davon auch.

So geht es in diesem Schweineparadies von Portionsweide zu Portionsweide und im Herbst endlich in den ebenfalls eingezäunten Wald, ab zu den Eichen. Wenn das Waldfutter weg ist, kommen sie wieder auf die Äcker, weil sie sonst die Baumwurzeln anfressen würden. Mehr und mehr werden die noch im Wald stehenden Kiefern rausgeholt und durch Eichen ersetzt. Und je nachdem, wann die Schweine geboren wurden, ler-

nen sie sogar zweimal das Waldleben kennen. Auf dem Hutewaldhof werden sie zwischen mindestens zwölf und 15 Monaten alt, lernen also alle vier Jahreszeiten kennen. Ein Schwein, das in einer Massenunterkunft groß wird, lebt gerade mal sechs Monate.

Es war der 23. September 2015, an dem sie das erste Schwein zum Schlachten nach Bad Bevensen führen. Nicht nur dieses erste Mal war schwierig, „es ist immer schwierig“, sagt Kathrin Ollendorf. Für sie sei es nur dadurch zu ertragen, „dass ich den Schweinen laut Danke sage“. Sie bleibt so lange bei ihrem Tier, wie sie darf, und kuschelt es, sagt ihm, dass das tolle Leben nun vorbei ist. Manche wirkten bedröppelt, alle wunderten sich über den Betonboden. Wenn alles ruhig sei, beruhigten sich die Tiere schnell, wenn sie aber eines der anderen Schweine quieken hören, die zum ersten Mal frische Luft geatmet haben, übertrage sich die Angst: „Die letzten zwei Stunden sind einfach doof.“ Holger Linde hat mehr Schwierigkeiten. Vom Kopf ist es in Ordnung, die Fahrt zum Schlachter ist das Ziel des Ganzen, aber Bauch und Herz sehen das anders. „Dann komme ich mir vor wie ein Betrüger“, sagt er. Beide haben bei der Rückfahrt von Bevensen nach Riskau auch schon manches Mal unterwegs Halt ge-

macht und einfach nur geheult. Danach setzt sich der Kopf wieder durch: „Es sind Schlachtschweine, wir wollen zeigen, dass man Schweine anders halten kann und dass sich das auch rechnet. Wir wollen ein Beispiel setzen, sind kein Streichelhof“, betonen sie – auch wenn sie selbst die größten Streichler ihrer Tiere sind und sich freuen, wenn die Tiere lachen – „ja, das können sie“, sagen Ollendorf und Linde.

Im Schlachthof hängt das Fleisch eine Nacht ab, dann wird es von der Fleischerei Lankat in Dannenberg zerlegt. Dort entstehen auch Wurst und Schinken, das Fleisch geht nach Riskau und wird entsprechend den Kundenwünschen verpackt und eingefroren.

Der Start ihres Hofes hat beiden einen langen Atem abverlangt – auch in finanzieller Sicht. „Man braucht für so was schon einen Haufen Kohle“, sagt Holger Linde. Kathrin Ollendorf hat noch einen Nebenjob, außerdem gab es Reserven. Mittlerweile kommt auch die Vermarktung immer besser in Gang. Ihr Fleisch verkaufen sie unter dem Namen „Porco Wéndico“ – wegen der geschmacklichen Ähnlichkeit zum berühmten spanischen Porco Iberico. Schnitzel, Braten, Kotelett, Eisbein, Schinken, Bratwurst, Mettwurst, Brühe, Schmalz und was ein Schwein sonst noch bietet, wird am Hof in Riskau und über die Regionale Markthalle in Dannenberg verkauft. Im Restaurant „Das Alte Haus“ in Jameln steht Porco Wéndico bereits auf der Speisekarte. Anfang des Jahres waren beide in Lüneburg, sprachen bei Feinkostgeschäften vor – erfolgreich. Sie wurden nicht nur Schinken und Wurst los, ein Lebensmittelhändler orderte auch gleich ein ganzes Schwein.

Ein Teil der Borstentiere, die Ollendorf und Linde groß ziehen, sind Leasingschweine, das heißt, dass sie gleich nach ihrer Geburt an einen Endverbraucher verleast wurden, der für Kost und Logis auf dem Hutewaldhof pro Monat 60 Euro zahlt. Die neuen Besitzer wohnen im Umkreis von 100 Kilometern, manche kommen nur einmal, um ihr Tier zu besuchen, andere öfter. Einschließlich der Schlachtung und Verpackung fallen für ein Leasingschwein am Ende Kosten von rund 1000 Euro an.

Ollendorf und Linde zeigen – auf Voranmeldung – nicht nur potenziellen Kunden und Schweineleasern, sondern auch immer mehr Landwirten ihren Hof und ihre Tiere und informieren über die Art und Weise der Haltung. Ein Spazierweg ermöglicht von außen den Blick auf die Weideflächen. Es freut die beiden, dass immer mehr Menschen nachdenklich werden und nach Lösungen jenseits von Massentierhaltung suchen. Aktuell gibt es bei den Leasingschweinen eine Warteliste – für Menschen.

Ihren Tieren macht die Winterkälte übrigens nichts aus, bekräftigen die beiden. Die Schweine legen sich dann dicht an dicht in ihre Hütten und wärmen sich gegenseitig. Kathrin Ollendorf ist in einer eiskalten Nacht extra noch mal raus gegangen und hat nachgemessen: In der Hütte war es zehn Grad warm.

Info: Hutewaldhof Riskau, E-Mail info@hutewaldhof.de, Telefon (05861) 9858248.

Wie ein Schwein verwendet wird

Kopf: nimmt der Schlachter für die Sülze; **Backen:** 2-4 kg, als Suppenfleischstücke oder mit in die Wurst; **Ohren:** 0,5 kg, alte Rezepte finden oder gekocht als Hundefutter; **Nacken:** 7-9 kg, für Nackensteaks, Nackenbraten; **Schultern:** 13-15 kg, für Hackfleisch, Gulasch, Holzfallersteaks, Bratenstücken, Mettwurst; **Eisbein:** 3 kg, für Sauerkraut, als „Grillhaxe“ oder für die Sülze und die Brühe; **Bauch:** 7-11 kg, als Suppenfleischstücke, geräuchert als durchwachsender Speck; **Rippen:** 7-9 kg, dicke Rippen als Braten, dünne Rippen als Spare Ribs; **Kotelett:** 13-16 kg, Koteletts; **Filet:** gut 1 kg; **Oberschale:** knapp 3 kg, für Schnitzel oder Schnitzelbraten; **Schinken:** 20-25 kg, Bratenstücke oder geräucherter Schinken; **Rückenspeck:** 2-4 kg, wird geräuchert; **Schwanz:** 0,5 kg, kochen in Suppe, Sauerkraut oder mit in die Brühe; **Füße:** 1 kg, alte Rezepte oder aber für die Brühe, notfalls gekocht als Hundefutter; **Blut:** wird beim Schlachten aufgefangen, wenn Grützwurst gewünscht wird; **Leber:** 1-2 kg, braucht der Schlachter für Leberwurst, kann auch gebraten und gegessen werden; **Herz, Zunge, Nieren:** 1-2 kg, für alte Rezepte, gekocht als Hundefutter; **Flomen+Teil Nackenfett:** 7 kg, Schmalz kochen; **Knochen:** 6 kg, Suppenknochen, z.T. mit Fleisch dran; **Mettwurst:** 10 kg, wenn frisch; **Leberwurst:** 20 bis 30 Gläser à 200 Gramm; **Grützwurst:** 5-10 à 400 g, erhitzt in der Pfanne zu Sauerkraut oder Bratkartoffeln; **Sülze:** 5-8 Gläser à 400 g; **Bratwurst:** 100 Stück; **Bockwurst:** 100 Stück; **Schmalz:** bis zu 30 Gläser à 200 g, gewürzt auf Brot, ideal zum Anbraten von Hackfleisch oder Grützwurst; **Brühe:** rund 40 Gläser à 800 ml, zum Teil mit Fleischstücken.