

Das Schwein

Heute schon Schwein gehabt?



Von der Geburt bis zur Schlachtung



Deck- und Wartezeiten

5-6 Tage nach dem Absetzen von den Ferkeln erfolgt die Besamung der Muttersau, dies geschieht im Deckstall. Im darauf folgenden Wartestall bleiben die Schweine bis 1 Woche vor der Geburt in Gruppen zusammen.

Abferkelung

1 Woche vor der Geburt wird die Muttersau in den Abferkelstall umgestellt. Bei der Geburt ist der Landwirt stets dabei und achtet auf die Gesundheit der neugeborenen Ferkel und das Wohl der Sau.

Nach der Geburt sind die Ferkel für ca. 4 Wochen bei ihrer Muttersau. Diese Zeit nennt man Säugezeit. Während dieser Zeit beginnt auch nach und nach die Entwöhnung von der Milch. Das Ferkel bekommt hochwertigstes Futter als Beigabe. Je nach Rasse kann eine Muttersau bis zu 15 Ferkel bekommen, dies 2 mal im Jahr.

Ferkelaufzucht

Am Ende der Säugezeit wiegen die Ferkel ca. 8 kg. Sie kommen jetzt in einen gesonderten Stall (Ferkelaufzuchtstall), wo sie bis zu einem Gewicht von ca. 28 kg verbleiben (Alter: 8-9 Wochen). Hier sind sie meist in größeren Gruppen zusammen (30-50 Stück).

Zuchtsauen während der Trächtigkeit (Tragedauer 115 Tage)



Eine Muttersau mit kleinen Ferkeln beim Säugen



Mast

Nach der Ferkelaufzucht erfolgt die Umstellung in den Maststall. Die Tiere bleiben in ihren Gruppen zusammen.

Ein Mastschwein frisst ca. 2,2 kg Futter pro Tag und trinkt 6-7 Liter Wasser pro Tag. Nach 4 Monaten haben die Schweine die Schlachtreife erreicht, sie wiegen jetzt 120-125 kg. Von der Geburt bis zur Schlachtung wird ein Schwein somit 6-7 Monate alt. Abnehmer für die Schweine sind Metzger und Schlachthöfe in unserer Region. Dies ermöglicht einen kurzen und schonenden Transport.

Fütterung und Haltung

Die Schweine bekommen stets sehr hochwertiges Futter. Die Zusammenstellung der Ration wird dem Bedarf im jeweiligen Le-



bensalter angepasst. Das Futter enthält zu 80-85 % Getreide aus regionalem Anbau. In erster Linie Gerste und Weizen. Der Rest besteht aus Eiweiß- und Mineralfutter. Der Landwirt kauft dies überwiegend zu.

Im Vergleich zu früher sind heutige Ställe sehr tierfreundlich. Der Platz ist dem Bedarf der Schweine angepasst. Eine ausgefeilte Technik ermöglicht eine optimale und gleichmäßige Versorgung mit Frischluft.

Die Tiere haben ständig freien Zugang zu Wasser und Futter. Sie können Ihre „Mahlzeiten“ selbst aussuchen.

Bekannte Gerichte aus Schweinefleisch sind: Lende (Filet) in unterschiedlichen Variationen, Schnitzel, Bratwurst, Schweinebraten, Schäufele, Hax'n, Grillsteak.

Wusstest Du, ...

... dass das Schwein zu den intelligentesten Säugetieren gehört?

... dass Schweine nicht schwitzen können?

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| 1 Kopf | 7 Schinken |
| 2 Nacken, Hals, Kamm | 8 Vorder- und Hinteresbein |
| 3 Schulter, Bug | 9 Bauch |
| 4 Rückenspeck | 10 Dicke Rippe, Brustspitze |
| 5 Kotelett | 11 Schwanz |
| 6 Filet | 12 Füße |

