



Interview

Sauwohl – der Metzger und seine Patenschweine



Im wahrsten Sinne »Sauwohl«:
Die Lebensqualität der Schweine
ist für Robert Prosiegel
der Schlüssel zum besseren Fleisch.

Er wirkt wie ein Gegenentwurf zum Klischee des grobschlächtigen Metzgers: **Robert Prosiegel** aus Markt Berolzheim ist schlank, aufgeweckt, neugierig und an seiner Umwelt interessiert. Ein wenig wie die Tiere, die in seinem »Sauwohl«-Programm ein anderes Leben führen dürfen. Seine Schweine sind gesund, vital, lebhaft – und haben alle noch den typischen Ringelschwanz. Prosiegel will, dass Mensch, Tier und Natur wieder im Einklang miteinander leben. Mit ihm gesprochen hat **Harald Scholl**.

Slow Food Magazin: Sie haben für Ihr Sauwohl-Patenprogramm aktuell 300 Paten. Wie einfach war es, diese Kunden davon zu überzeugen, monatlich 10 Euro zu bezahlen um Schweinen ein artgerechtes Leben zu ermöglichen und nach 11 Monaten 12 bis 15 Kilogramm Fleisch zu erhalten?

Robert Prosiegel: Die Idee wurde vor einigen Jahren im Familienkreis beim Abendessen geboren und dann bin ich losgezogen und habe mir erst mal einen Landwirt gesucht, der da mitmacht. Unser Partner, der Landwirt Stache aus Störzelbach, musste über Monate hinweg vom Projekt überzeugt werden. Denn auch für ihn war es bei der Erstauflage ja ein wirtschaftliches Risiko. Wir wussten schließlich beide nicht, ob die Idee bei den Kunden verfängt. Fünf Schweine haben wir dann eingestellt und über Gespräche und Werbung bei uns im Laden dann auch 50 Paten gefunden. Im zweiten Jahr waren es dann schon zehn Schweine und einhundert Paten, jetzt haben wir 300 Paten und im nächsten Jahr werden es sicher noch mehr. Mit einem Landwirt allein komme ich da schon nicht mehr aus. Ich arbeite derzeit mit insgesamt 4 Landwirten aus der Region zusammen. Und das nächste Projekt, die »Glücks-Rinder« ist auch schon angelaufen. Dabei werden Rinder der Rasse Gelbes Frankenvieh mindestens 20 Monate aufgezogen und ausschließlich mit Heu und Gras gefüttert. Die Paten zahlen hier 16 Monate lang ebenfalls 10 Euro und erhalten am Ende Steaks, Rouladen, Gulasch, Salami und Rinderwurst in der Dose.



Das Projekt »Sauwohl«

Das Grundprinzip des Projekts ist Vertrauen. Jeder Sauwohl-Pate zahlt monatlich 10 Euro an Metzgermeister Prosiegel. Dafür erhält er nach 11 Monaten ein Fleischpaket von 12–15 kg. Prosiegel zahlt seinem Partner-Landwirt pro Schwein einen garantierten Festpreis von 500 Euro statt wie üblicherweise 180–200 Euro. Dafür füttert der Landwirt die Schweine anstelle von 5–16 Monaten etwa 11 Monate lang und lässt die Tiere auf einem Stück Land mit Unterstand von März bis November im Freien laufen. Die Schweine fühlen sich in dieser Haltungsform »sauwohl«, auch ihren Ringelschwanz dürfen sie behalten, ein Körperteil, das Artgenossen in der Massentierhaltung schon im Ferkelalter amputiert wird. Zu groß ist die Gefahr, dass die Schweine sich unter dem erwartbaren Stress einfluss gegenseitig den Schwanz abbeißen. Hier haben sie ausreichend Platz für den Auslauf, sind an der frischen Luft und durch die längere Aufzucht geben sie ein dunkleres, festeres und besseres Fleisch. Unter dem Namen »Glücks-Rinder« bietet Prosiegel mittlerweile auch ein Patenprogramm für Rindfleisch an. Ein wichtiger Termin für beide Programme ist das jährliche Grillfest, bei dem die Paten »ihre« Tiere sehen können und sich über die Haltung informieren können.

Für weitere Informationen zu den Projekten »Sauwohl« und »Glücks-Rinder« wenden Sie sich bitte an:
 → sauwohl@metzgerei-prosiegel.de

Damit sind sie ja auch ganz direkt ein Wirtschaftsfaktor für die Landwirte in Altmühlfranken geworden, oder?

Das kann man so sagen. Vor allem weil die Landwirte nicht nur für mich Schweine großziehen, sie vermarkten die Tiere auch anderweitig. Und erzielen damit deutlich höhere Gewinne, als im sogenannten konventionellen Bereich. Ein »Sauwohl-Schwein bringt einen Festpreis von 500 Euro, konventionell gezüchtete Schweine lediglich 180 bis 200 Euro. Es lohnt sich also auch wirtschaftlich für die Landwirte, neben dem guten Gefühl, wieder im Einklang mit der Kreatur arbeiten zu können.

Damit bringen Sie die bekannten Marktmechanismen schon ein wenig ins Wanken, dass dürfte Ihnen doch klar sein?

Wir wollten ja ganz bewusst die Kreisläufe in der derzeitigen Tierzucht brechen. Es zählen ja nur noch Parameter bei der Tierzucht: Kilogramm, Fettstufe und der Marktpreis. Daraus errechnet sich der »Wert« eines Tieres. Bei mir zählt das alles nichts, ich zahle pro Tier fest vereinbarte 500 Euro, egal wie

Wahre Liebe für die Mittel zum Leben führt zur ursprünglichen Selbstbestimmtheit und verleiht der Gemeinschaft Macht zur Fülle in Vollkommenheit. Robert Prosiegel

schwer oder fett das Schwein ist. Das ermöglicht auch dem Landwirt ganz anders zu arbeiten. Mit dieser fest vereinbarten Summe kann er die Schweine völlig anders aufziehen. Auch er hat keinen Stress, muss sich nicht um den Markt oder Abnehmer kümmern. Diese Ruhe strahlt natürlich auch auf die Tiere aus.

Die Tiere in Ihrem »Sauwohl«- Patenprogramm haben ganz offensichtlich eine wesentlich höhere Lebensqualität als ihre Verwandten in der Massentierhaltung. Davon bin ich zu 100 Prozent überzeugt. Der Landwirt, mit dem ich arbeite, hat in den gesamten vier Jahren noch nicht einen Euro für Medikamente ausgegeben. Weder Antibiotika, noch irgendwas. Einmal hat er den Tieren homöopathische Globuli gegeben, weil ein paar von ihnen im März einen Husten bekommen hatten. Das war aber auch schon das Einzige.

Spürt man diesen Unterschied zwischen Massentierhaltung und konventioneller Tierhaltung auch nach der Schlachtung?

Das sieht man sogar ganz deutlich. Die Tiere haben sehr viel Muskeln und trotz ihrer Größe – wir reden hier von vier Zentnern oder mehr – haben sie ganz wenig Fett drauf. Durch die viele Bewegung setzen sie erstaunlich wenig Fett an. Das brauche ich in diesem Fall auch – schließlich wollen die zehn Schweinepaten pro Tier auch Fleisch zum Braten. Mit zu fetten Schweinen wäre das nicht möglich, denn eine zentimeterdicke Fettschicht auf dem Kotelett, das mögen nur die Wenigsten. Das



Konsequente Produktion: Ein Sonnenschirm für empfindliche Schweinehaut und jede Wurst aus der eigenen Metzgerei.

Fleisch an sich ist auch etwas dunkler, und saftet beim Braten nicht so stark aus. Wenn sie den Backofen mit dem Schweinebraten aufmachen, dann riecht es ganz anders als bei einem Braten aus Massentierhaltung. Das ist viel intensiver, nussiger, das kann man überhaupt nicht miteinander vergleichen. Das liegt ganz sicher an dem ausgeglicheneren Hormonhaushalt der Tiere und dem geringeren Stress. Aber nicht nur die Kunden spüren die bessere Fleischqualität. Die beteiligten Landwirte stellen mittlerweile immer ein paar Schweine mehr ein – und zwar für den eigenen Bedarf. Sie haben auch festgestellt, dass die Tiere gesünder und glücklicher sind. Und besser schmecken.

Wenn die Qualität so offensichtlich ist – haben Sie da Probleme weitere Paten für das Projekt zu gewinnen?

Überhaupt nicht! Hier im Umkreis ist »Sauwohl« schon durch Mundpropaganda ziemlich populär geworden, dazu kommen immer wieder Berichte in Zeitungen oder auch im Fernsehen. Das funktioniert so gut, dass ich fast schon an der Grenze dessen bin, was ich selber anbieten und vermarkten kann. Denn mit dem Schlachten und Zerteilen der Tiere allein ist es ja nicht getan. Der Verwaltungsaufwand für die Paten, die Zuteilung des Fleisches – das alles kostet Zeit. Deshalb fände ich es am schönsten, wenn es so eine Art Franchise-System gäbe und das »Sauwohl«-Programm auch in andere Regionen Deutschlands Nachahmer fände. Denn ein Interesse an tiergerechter Aufzucht und gutem Fleisch gibt es im Prinzip überall. In jedem Landkreis ein Metzger und drei, vier Bauern, die gemeinsam die einheimische Bevölkerung versorgen, das wäre meine Wunschvorstellung. Erste Berufskollegen haben sich schon bei mir gemeldet, ein Metzger aus Freising will 2016 mit einem vergleichbaren Programm starten. Dem helfe ich natürlich mit meinen gemachten Erfahrungen.

Wenn man die deutlich höheren Erlöse für die Landwirte betrachtet, dann müsste der Bauernverband doch ein absoluter Befürworter von »Sauwohl« sein?

Schön wäre es – ist aber leider überhaupt nicht so. Der Bauernverband ist rein industrieorientiert, da wird vor allem in Richtung der Großbetriebe geschaut. Kleinteilige Lösungen, lokale Wirtschaftskreisläufe sind da vollkommen uninteressant. Das wird am Rande wahrgenommen und in Zeitschriften und der Werbung gerne kommuniziert. Aber am Ende sind die Massenzuchtbetriebe in Westfalen, Niedersachsen oder Mecklenburg-Vorpommern wirtschaftlich viel wichtiger und einflussreicher. Da geht es um Millionen – nicht um 500 Euro mehr oder weniger für den einzelnen Landwirt.

Haben sich während des Projekts Aspekte ergeben, auf die Sie und Ihre Partner im Vorfeld nicht vorbereitet waren?

Fotos: Harald Scholl



Es passieren immer Dinge, auf die man nicht vorbereitet ist. Die erste Gruppe von Schweinen hatte sich tatsächlich einen Sonnenbrand eingefangen. Sie waren es einfach nicht mehr gewohnt, unter freiem Himmel leben zu können. Die wurden dann vom Bauern mit Sonnenblumenöl eingerieben, damit es für die Tiere erträglicher wird. Aber unglaublicherweise ist den nachfolgenden Schweinegruppen das nicht mehr passiert – die sind bei Sonnenschein immer nur kurz aus dem Unterstand herausgekommen. Und die Tiere hatten ja keinen Kontakt untereinander. Ich denke, es gibt so etwas wie ein Wissen, das an bestimmten Orten gespeichert wird. Jedenfalls lässt das Verhalten der Schweine das vermuten. ●

GROBE BRATWURST

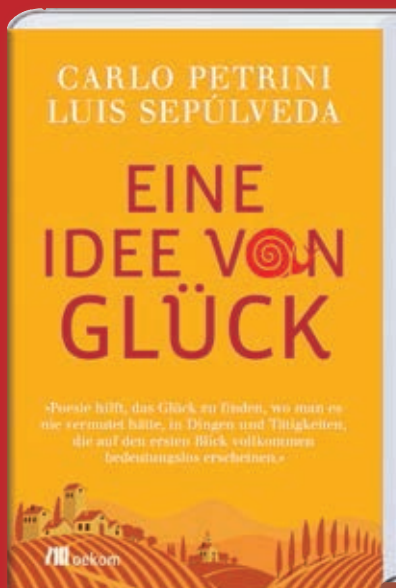
Für etwa 15 Würste: 1 kg mageres Schweinefleisch (Schulter, ohne Schwarte), 1 kg fettes Schweinefleisch (Bauch, ohne Schwarte), 40 g Salz, 2 Knoblauchzehen, 4 g schwarzer Pfeffer, 2 g geriebene Muskatnuss, 2 g gemahlener Koriander, 2 g gemahlener Piment, 4 g gerebelter Majoran.
Außerdem: 5 m Schweinedarm Kaliber 26/28, Fleischwolf, Wurstfüller.

- Den Schweinedarm im handwarmen Wasser 2 Stunden in einer großen Schüssel wässern. Dabei mehrfach spülen.
- Beide Fleischsorten sorgfältig von Sehnen und Knorpeln befreien, in fleischwolfgerechte Würfel schneiden und im Kühlschrank kühl stellen, den Bauch 30 Min. im Tiefkühlfach anfrieren. Die beweglichen Teile des Fleischwolfs in den Kühlschrank stellen.

- Beide Fleischsorten aus der Kühlung nehmen, das Salz darüber streuen, gut vermengen und durch die grobe Scheibe (6 mm Lochung) des Fleischwolfs geben.
- Knoblauch schälen und fein hacken, zusammen mit den Gewürzen zur Fleischmasse geben. Mit kühlen Händen gründlich vermengen, bis die Masse leicht zu kleben beginnt.
- Das 26 mm Füllrohr am Wurstfüller montieren und den Darm aufziehen. Die Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von ca. 15 cm Länge abdrehen. Vor der Zubereitung 2 Stunden ruhen lassen.

Tipp: Diese Bratwurst lässt sich wunderbar variieren. Ersetzen Sie den Koriander einfach durch Gewürze wie Zimt, Nelken oder Cumin (Kreuzkümmel).

Rezept aus »Wurst und Terrinen – selbst gemacht« von Harald Scholl, GU Verlag 12,99 Euro.



Gut leben im Zeichen der Schnecke

Einander zuhören, die Sinne schärfen, sich einmischen im Kleinen wie im Großen – der Slow-Food-Gründer Carlo Petrini und der bekannte Romancier Luis Sepúlveda erzählen uns von ihrer je eigenen Sicht auf die Dinge im Leben, die für Freude und Glück stehen.

In einer inspirierenden Mischung aus Biografie, literarischer Erzählung und politischem Manifest zeigen sie ihren Lesern Wege zum Innehalten, zu Arbeit, die Sinn stiftet, und zu einem Glück, das nur der findet, der sich engagiert und an der Gestaltung einer guten Zukunft teilhaben kann.

Carlo Petrini, Luis Sepúlveda
Eine Idee von Glück

172 Seiten, Hardcover mit Schutzumschlag, 16,95 Euro, ISBN 978-3-86581-735-8
Beziehbar im Buchhandel oder versandkostenfrei bestellbar innerhalb Deutschlands unter www.oekom.de, oekom@verlegerdienst.de, auch als E-Book erhältlich