



Alte Stallungen aus der Sowjetzeit

Fotos (3): Anke Heyer

lacht: „Das ist einfach: Die alten Ställe müssen weg. Die Tiere fühlen sich nicht wohl, und wir auch nicht.“

Auf nach Rumänien

Ein ganz anderes Bild bot sich, als Anke Heyer nach 4.885 km das Dorf Cund in Siebenbürgen, Rumänien erreichte. Istvan Vargas bewirtschaftet mit seinem Vater und zehn Angestellten 38 Kühe und 40 ha Land. Weil er sich von den ausländischen Molkereien, die in Rumänien den Markt beherrschen, unabhängig machen wollte, ging er bei einem Schweizer Käsemeister in die Lehre. Seit zwei Jahren produziert der Rumäne, der zur ungarischen Minderheit im Land gehört, Milch mit rumänischem Fleckvieh. Die durchschnittliche Milchleistung ist nicht hoch bei der halbjährigen Weidehaltung. Auch während des

Winters im Stall werden die Tiere nur mit Körnermais und Heu gefüttert. Silage ist für die Käseproduktion nicht geeignet. Als der Käseereibetrieb begann, stellte Istvan nicht nur die Fütterung um, son-



Der Käseereiprozess in Rumänien

dern auch das Melken. Noch bis vor zwei Jahren wurde mit der Hand gemolken. Dann hatte er eine kleine Rohrmelkanlage in dem Unterstand auf der Sommerweide eingebaut. Morgens spannen die zwei Melker das Pferd vor den Milchwagen und fahren zur 3 km entfernten Weide. Nach gut zwei Stunden sind die Kühe gemolken und die Kälber versorgt.

Auf Hygiene beim Melken wird seit der Umstellung auf die Käseproduktion besonders geachtet. Bei jedem Melken wird Wasser über dem Gaskocher erwärmt und das warme Wasser wird genutzt, um die Euter gründlich vor dem Melken zu waschen. Mit speziellen Eutertüchern, die Istvan aus Deutschland kauft, werden die Zitzen noch zusätzlich gereinigt. So wird der Bakteriendruck in der Milch geringgehalten.

Aus dem Abend- und Morgenmelk werden dann täglich 2 (im Sommer 3) Käseleibe à zirka 11 kg produziert. Sieben Sorten stehen auf der Preisliste für den zirka sechs Wochen gereiften goudaähnlichen Käse. Diese Käsespezialitäten werden auf Märkten und Stadtfesten in der Umgebung verkauft.

FAZIT

Zehn Länder, acht Höfe, 4.885 km auf dem Rad, keinen Platten und unendlich viele Eindrücke: Das brachte Anke von der Reise mit nach Hause. „Auf einem Betrieb für eine Zeit mitzuarbeiten ist immer wie ein kleines Extra-Studium“, schmunzelt die Radlerin. Jeder Betrieb ist anders und passt sich an die Voraussetzungen mit den zu Verfügung stehenden Mitteln an. Von 14 bis 500 Kühen, von 14 bis 20.000 ha reichte das Spektrum dieser Europa-Radtour.

Anke Heyer
freie Autorin

Schweinefachtagung

Darmgesunde Fütterung liegt im Trend

Traditionell gleich zu Beginn eines neuen Jahres lädt der Hansa Landhandel zu seiner alljährlichen Schweinefachtagung ein. 150 Schweinehalter, Tierärzte und Berater kamen nach Mulmhorn in Niedersachsen ein, um sich über neue Fütterungsstrategien und über die afrikanische Schweinepest zu informieren, die ja immer mehr ein Thema auch für Deutschland zu werden scheint.

Zuerst stellte allerdings Dr. Andreas von Felde, Leiter des Produktmanagements bei KWS Lochow GmbH, neueste Erkenntnisse zur Fütterung von Roggen an Schweine vor. „Derzeit erlebt der Roggen eine Renaissance, weil er sehr gute Eigenschaften hat. Er enthält viele Ballaststoffe, sorgt damit für eine gute Sättigung und ist anbautechnisch vergleichsweise einfach, denn er benötigt wenig Wasser bei guter Wurzelbildung und auch nur wenig Pflanzenschutzmaßnahmen“, so Dr. von Felde. Derzeit werde Roggen

zu 66 % als Tierfutter genutzt, nur zu 15 % für die menschliche Ernährung und zu 15 % für die Energieerzeugung in Form von Biogas und Bioethanol. Früher war Roggen aufgrund seiner guten physiologischen Eigenschaften ein wichtiger Bestandteil in der menschlichen Ernährung, aber da die Mehlfarbe leicht gräulich sei, habe sich die Lebensmittelindustrie vom Roggen abgewendet.

Ballaststoffe gegen Magengeschwüre

Ein großes Problem in der Schweinernährung sind Magengeschwüre aufgrund von Fehlernährung und Stress. Der pH-Wert des gesunden Magens unterliegt einer Schichtung: vorne am Mageneingang, auch Pförtner genannt, ist der pH-Wert mit 6 oder 7 eher höher, weiter hinten Richtung Dünndarmausgang sinkt der pH-Wert ab auf den Wert 3 oder gar 2. Dieses Phänomen nennt man Magenschichtung. Verursacht wird dies



Wegen der Afrikanischen Schweinepest ist die Biosicherheit oberstes Gebot – gerade bei der Outdoor-Haltung.
Fotos (2): Dr. Heike Engels

durch die Abbauprodukte des Futters: Fein vermahlene Futter lässt schon am Mageneingang saure pH-Werte entstehen. Eine grobe und ballaststoffreiche Futterstruktur, wie sie der Roggen aufweist, kann hier entgegenwirken. Dies liegt an seiner Eigenschaft, erst im Dickdarm mit seinen Ballaststoffen so richtig verdaut zu werden. Dies

führe zu der gewünschten lang anhaltenden Sättigung.

Weniger Salmonellen und Skatol

Ganz wichtig: Durch den Abbau von Roggen erst im Dickdarm entsteht aus Fruktanen Buttersäure (Butyrat), welche positiv auf die Mi-

krorganismenzusammensetzung des Darms wirkt. Salmonellen etwa erkennen Butyrat und werden gehemmt. Die lang anhaltende Darmfüllung sowie das Butyrat haben zudem positive Effekte auf das Verhalten; die Tiere werden ruhiger, eben auch, weil sie länger satt sind. Der Blutzuckerspiegel bleibt stabil. Durch eine gute Verdauung bleibt die Darmschleimhaut gesünder und hat weniger Abschilferungen. Das wirkt sich positiv auf den Ebergeruch aus, denn aus den Abschilferungen der Darmschleimhaut entsteht Tryptophan, welches zu Skatol umgewandelt wird, dem typischen Ebergeruch. „Von allen Getreidearten hat Roggen den höchsten Gehalt an Fruktanen (3,6 bis 6,4 % in der Trockenmasse). Außerdem sind neueste Züchtungen nur noch wenig anfällig gegen Mutterkorn“, hebt Dr. von Felde die Vorteile des Roggens hervor.

Positiver Fütterungsversuch zu Roggen

Um die Effekte des Roggens in der Schweinefütterung in der Praxis zu testen, führt KWS Lochow seit 2017 gemeinsam mit der Viehvermarktung Walsrode einen Versuch durch. Er umfasst 18 Schweinemastbetriebe mit rund 67.000 Tieren, darunter knapp 46.000 Eber. Die Betriebe veränderten nichts, außer dass das Futter gröber vermahlen wurde (maximal 20 % < 0,25 mm) und dass insgesamt mehr Roggen gefüttert wurde bis hin zu 40 % Roggen und 25 % Gerste in der Endmast. Im Ergebnis sind die Salmonellenbefunde der Betriebe deutlich gesunken (von 14,6 % im ersten Quartal 2017 auf 10,3 % im vierten Quartal 2017), das entspricht einer Reduktion von zirka 30 %. Und auch bei der Anzahl geruchsauffälliger Eber am Schlachtband gab es einen positiven Effekt: Sie sank von anfangs über 2.000 geruchsauffälligen Tieren auf null. „Die Feldstudie läuft noch bis Sommer 2019, um weitere Daten zu erhalten. Zusätzlich haben wir im Sommer 2018 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft die Bewilligung für das „6R“-Forschungsprojekt erhalten. „Mit den Tierernährern der Universitäten Hannover, Berlin und Bonn wollen wir den Effekt des Roggens noch besser untersuchen“, so Dr. von Felde.

Dr. Thomas Glindemann vom Hansa Landhandel wies in diesem Zusammenhang darauf hin, dass dieser schon immer einen höhe-



Die Fütterung von Roggen soll sich laut KWS positiv auf das Verhalten der Schweine auswirken. Foto: Dr. Onno Burfeind

ren Anteil an Roggen im Mastfutter hat. Mit dem Spezialfutter Durco-Mast und Acid-Futter gegen Salmonellen sei eine wirtschaftliche Mast bei gleichzeitiger Salmonellenvorbeugung möglich. Besonders in Stresssituationen wie beim Einstellen oder Umstellen könne das Acid-Futter bei der Salmonellenprophylaxe helfen.

ASP für Menschen ungefährlich

Wie sich ein Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest (ASP) bei Wild- und Hausschweinen auf die deutsche Schweinefleischproduktion auswirken würde, darüber informierte Dr. Martina Oetjen, Leiterin Konzernqualität und Veterinärwesen bei Westfleisch. „Die ASP ist von Osteuropa nun nach Belgien gelangt. Niemand hätte geglaubt, dass sie Deutschland „überspringen“ würde. Mir ist es ganz wichtig zu betonen, dass die ASP völlig ungefährlich für den Menschen ist und dass sich das Virus an sich anders als bei der klassischen Schweinepest (KSP) auch überhaupt nicht schnell verbreitet. Man müsste als Landwirt schon selber aktiv werden, um das Virus von Stall zu Stall zu bringen“, so Dr. Oetjen. Die ASP sei trotzdem ein harter Gegner, da es derzeit noch keine Impfung gibt, je nach Virulenz des Virus, die Letalität über 90 % beträgt und das Virus extrem überlebensfähig ist. Es überlebt beispielsweise bis zu elf Tagen in Kot, über 150 Tage in gekühltem Fleisch, bis zu sechs Monaten in konserviertem Schinken, bis zu zehn Wochen in Blut und mehrere Jahre in tiefgefrorenen Schlachtkörpern. Dementsprechend vielfältig sind die Einschleppungswege: Kontakt von Tier zu Tier, aber auch über Vektoren wie zum Beispiel Jagdhunde oder Jagdmesser sowie auch über Räucherware. Der Krankheitsverlauf ist eher unspezifisch: Er beginnt mit hohem Fieber und Abgeschlagenheit, die Haut verfärbt sich später rot/blau und nach sieben bis zehn Tagen tritt der Tod ein. Überlebt ein Tier die ASP, ist es ein lebenslanger Virusträger.

Handelsprobleme durch die ASP

Das größte Problem mit der ASP in Deutschland sei die Vermarktung der Schweine, so Dr. Oetjen. Ein sofortiger Exportstopp in alle Drittländer wäre die Folge für mindestens zwölf Monate. Drittland ist unter anderen vor allem China, das viele Nebenprodukte wie Schnauzen, Ohren, Pfoten und Knochen abnimmt. Der Grund liege in Veterinärzertifikaten, die für jede Fleischlieferung ausgestellt werden müssen. China verlange eine mindestens 12-monatige Freiheit von ASP bei Wild- und Hausschweinen, KSP sowie Aujeszky'scher Krankheit (AK) bei Hausschweinen inklusive jeglicher Impfungen dagegen. Um die Vermarktung der Schweine sicherzustellen, seien viele Gespräche mit dem Handel und den Handelsländern nötig, um Aufklärungsarbeit zu betreiben. Um gut vorbereitet zu sein, haben Fachleute gemeinsam mit dem Verband der Fleischwirtschaft, dem Landwirtschaftsministerium von Nordrhein-Westfalen sowie dem Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit in Niedersachsen ein Krisenhandbuch für Schlachthöfe und auch für Landwirte erarbeitet. In diesen Krisenhandbüchern ist genau beschrieben, welche Maßnahmen bei einem ASP-Ausbruch ergriffen werden müssen.

Im Krisenfall alles dokumentieren

Erfolgt tatsächlich ein Nachweis der ASP in Deutschland, sind die Maßnahmen abhängig davon, ob der Nachweis bei einem Wild- oder einem Hausschwein erfolgte. ASP beim Hausschwein führt zu einem Sperrbezirk (mindestens 3 km um das Gehöft) und einem Beobachtungsgebiet (mindestens 10 km um das Gehöft). Es kann darüber

hinaus ein „Stand Still“ für jegliche Tierbewegungen veranlasst werden. Auf jeden Fall wäre allein der Sperrbezirk eine mittlere Katastrophe für die betroffenen Betriebe, denn die Sperrung würde frühestens 45 Tage nach Abnahme der Grobreinigung und Vordesinfektion des Seuchenbetriebes und nach klinischen und serologischen Untersuchungen der Schweine aller Betriebe im Sperrbezirk mit negativem Ergebnis aufgehoben werden. Wird ASP nur bei einem Wildschwein nachgewiesen, wird um die Abschluss- oder Fundstelle ein zirka 15 km großes gefährdetes Gebiet und darum noch eine Pufferzone eingerichtet. In dem gefährdeten Gebiet ergeben sich dann Verbringungsbeschränkungen auch für Hausschweine. Das Gebiet kann frühestens sechs Monate nach dem letzten Virusnach-



Die Referenten und Veranstalter der Tagung: Ulrich Pape, Dr. Thomas Glindemann, Dr. Martina Oetjen und Dr. Andreas von Felde (v. li.)

weis bei Wildschweinen wieder aufgehoben werden. Dr. Martina Oetjen riet den Anwesenden, sich mit diesen Begrifflichkeiten auseinanderzusetzen, damit im Ernstfall schnell klar sei, womit man es zu tun hat. „Außerdem ist die Dokumentation jeglicher Handlungen und Maßnahmen im Krisenfall sehr wichtig. Schreiben Sie alles auf, was Sie von wem gesagt bekommen haben und was Sie tun, damit Sie sich auch später noch daran erinnern. Und falls nicht schon geschehen, bringen Sie Ihre Bürounterlagen auf den neuesten Stand. Und melden Sie die Viehverkehrs-Verordnungs-Nummer oder kurz VV-VO-Nummer Ihrer Ställe korrekt, damit die Aufsichtsbehörden im Ernstfall schnell einen Überblick über den Betrieb erhalten und schnell Entscheidungen treffen können“, empfahl Dr. Oetjen.

Dr. Heike Engels
freie Autorin