

# Wo Schweine sich zufrieden im Strohferch tummeln



Torsten Roder (rechts) mit Sohn Gino. Der Junior gehört bereits zur dritte Generation der Familie, die die Schweinehaltung traditionell auf Stroh in Viecheln betreibt. FOTO: Michael Ruff  
Von Nordkurier- Redaktionsmitglied Eberhard Rogmann

In den Ställen der Familie Roder haben die Prüfer des Tierschutzbundes nichts auszusetzen. Das soll sich für den Halter auszahlen.

Viecheln. Die Schweine in den Ställen der Familie Roder in Viecheln machen einen zufriedenen Eindruck. Sie haben es warm im Stall, es riecht angenehm nach frischem Stroh. Die Tiere tummeln sich in geräumigen Buchten und sogar Spielzeug haben sie dort. Diese Haltungsbedingungen finden Anerkennung unter den strengen Blicken der Prüfer des Deutschen Tierschutzbundes. Kürzlich zertifizierte der Verband den Betrieb mit seinem Tierschutz-Label. Stolz weist Torsten Roder auf die blau gerahmte Urkunde in seinem Büro. Er sieht darin eine Bestätigung, dass der von seinem Vater Armin vor zwei Jahrzehnten eingeschlagene Weg der richtige ist.

Mit seinen Söhnen hatte Vater Roder einen geschlossenen Reproduktionszyklus aufgebaut. Der Betrieb verfügt über 1000 Hektar Nutzfläche und hält 3000 Schweine. Das Futter wächst auf dem eigenen Äckern. Die Schweine werden auf Stroh gehalten. „Das ist heute ungewöhnlich, da mit einem erheblichen Aufwand verbunden. Wir lagern nach der Ernte etwa 3500 Ballen ein, unter Dach. Das Einstreuen erfolgt per Hand, das ist schwere Arbeit“, erzählt der Landwirt. Wenn abgemistet wird, wandert der Dung in die Biogasanlage, deren Abwärme die Aufzuchtställe beheizt. Die dortigen Gärreste kommen wieder als Dünger auf den Acker. So weit, so gut – wenn denn die Ökonomie stimmt, das heißt, dieser Aufwand mit entsprechenden Erlösen belohnt wird.

Dort liegt die Krux. Torsten Roder redet Klartext: „Der Schweinepreis liegt bei 1,68 Euro je Kilo. Um unsere Kosten zu decken, müssten wir 1,88 Euro bekommen.“ Eine Illusion angesichts der harten Konkurrenz im Handel? Roders haben auf der Grünen Woche in Berlin in der Vion Food Gruppe einen Partner gefunden, der die artgerechte Haltung der Tiere zu honorieren bereit ist. Damit wird es dem Familienbetrieb möglich, seine erwähnte Produktionskette bis zum Kunden an der Fleischtheke zu verlängern. Geschlachtet werden die Tiere in Teterow. „Das ist 35 Kilometer entfernt, das haben wir keine langen Transportwege, die die Tiere stressen. Verarbeitet wird das Fleisch ebenfalls in Mecklenburg, in Ludwigslust“, erläutert Roder junior. Was ihm wichtig ist: Auf dem Etikett der Verpackung steht ausdrücklich die Herkunft mit Namen und Adresse. Angesichts zahlreicher Fleischskandale in jüngster Vergangenheit stehen die Unternehmer zum Prinzip der persönlichen Verantwortung.

Kontakt zum Autor  
e.rogmann@nordkurier.de