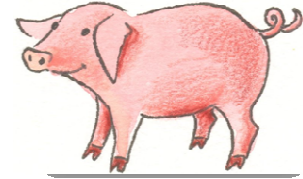




Ferkelerzeugung - Hofname + Ort anonymisiert

von Franziska, Maren, Rika (anonymisiert)

Betriebsbeschreibung



- Der Hof ist seit 100 Jahren in Familienbesitz
- Es werden Zuchtsauen zur Ferkelerzeugung gehalten
- Weitere Standbeine sind die landwirtschaftliche Verschlussbrennerei, die Ferienwohnung und die Direktvermarktung im Hofladen und auf dem Markt (1. Samstag im Monat Bauernmarkt in XY). 98 % der Produkte im Hofladen sind selbsthergestellte Produkte
- Der Betrieb bewirtschaftet 68,98 ha Ackerland und 6,53 ha Grünland
- Dieses Jahr werden folgende Kulturen angebaut: 18,99 ha Winterweizen, 19,54 ha Wintergerste, 19,75 ha Körnerraps, 4,38 ha Sommergerste, 6,32 ha Sommerweizen

1. Tierhaltung

a) Haltung

- 200 Muttersauen (Wechselkreuzung: DL, DE)
- Jungsaunen kommen aus eigener Aufzucht
- Stallungen wurden 1984, 1994, 2007 und 2009 umgebaut
- Stall ist in 3 Abteile aufgeteilt und gliedert sich in: Deckstall (Sauen werden hier besamt), Wartestall (Sauen sind bereits 30 Tage tragend), Abferkelstall
Die Aufteilung ist für die Sauen sehr wichtig, da die Sau in jeder Lebensphase ein anderes Verhalten und andere Bedürfnisse hat.
- Ein Freilauf ist für die Sauen (nach Absetzen der Ferkel) ebenfalls vorhanden
- Im letzten Anbau wurde ein Raum für kleinere Ferkel geschaffen.

b) Ferkelerzeugung



- Es wird im 3-Wochen-Rhythmus mit 4wöchiger Säugung gefahren
- Sauen werden im Alter von 9 Monaten zum ersten Mal besamt
- Samen wird vom eigenen Piètraineber gewonnen
- Für die Jungsau-Nachzucht wird reiner DL- oder DE-Samen von der Besamungsstation bezogen
- Sau trägt 3 Monate, 3 Wochen und 3 Tage (+/- 115 Tage)
- Ferkel bleiben 4 Wochen bei der Muttersau und ernähren sich in der ersten Woche ausschließlich von der Muttermilch. Danach erhalten sie zusätzlich noch spezielles Ferkelfutter (Mehl).
- Mit 8-10 kg werden die Ferkel abgesetzt und an einen Aufzuchtbetrieb verkauft
- Sau ferkelt im Betriebsdurchschnitt 2,38 mal/Jahr, ca. 27 abgesetzte Ferkel pro Sau und Jahr

c) Mast

- Nur kleiner Bestand an Mastschweinen
- Nach ca. 130 Masttagen werden die Schweine geschlachtet
- Mastschwein wiegt dann ungefähr 120 kg
- Schweine werden an ortsansässige Metzger verkauft oder für die eigene Direktvermarktung verwendet

2. Nachhaltigkeit

- Stall wurde 2007 nach der Haltungsverordnung der Länder-Richtlinie umgebaut
- Haltungsverordnung bedeutet: Ein Schwein soll sich im Stall wohl fühlen
Dazu gehören: Vertrag mit Betreuungstierarzt, Licht, Stallklima und Platzanspruch
- In der Tierhaltung ist der Betrieb nach QS (Qualitätssiegel) und Gutfleisch (Vorschriften von Edeka) zertifiziert. Diese Kontrollfunktionen gewährleisten dem Verbraucher Genussqualität, Futtermittelsicherheit und Umweltschutz.
- Gesamte Gülle wird mit Schleppschläuchen ausgebracht
- Es werden nicht mehr alle Kulturen nach der Ernte gepflügt, es wird dann Mulchsaat gemacht
- Im Pflanzenschutzbereich wird nach Schadensschwelle behandelt

