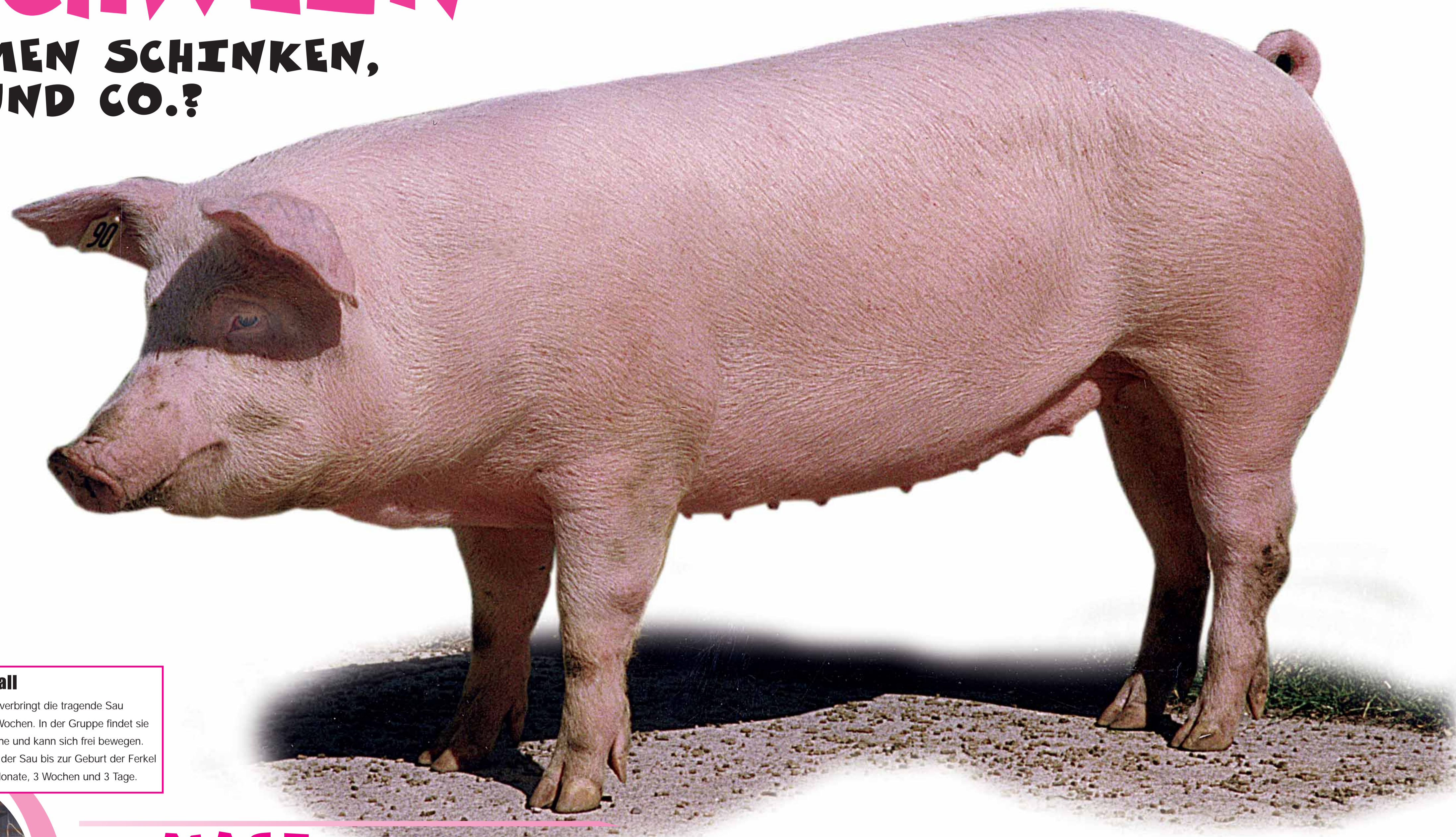


DAS SCHWEIN

WOHER KOMMEN SCHINKEN, BRATWURST UND CO.?

Schweinehaltung

In Deutschland halten ca. 83.000 Landwirte knapp 27 Millionen Schweine. Jährlich werden etwa 4 Millionen Tonnen Schweinefleisch erzeugt, mit denen wir uns zu 95 Prozent selbst versorgen können.



Deckstall

Der Sicht- und Nasenkontakt mit dem Eber fördert das Wohlbefinden der Sau und stimuliert ihre Paarungsbereitschaft (Rausche). Hier wird die Sau belegt. Sie bleibt vier Wochen im Deckstall.



Wartestall

Im Wartestall verbringt die tragende Sau ungefähr 12 Wochen. In der Gruppe findet sie die nötige Ruhe und kann sich frei bewegen. Vom Belegen der Sau bis zur Geburt der Ferkel dauert es 3 Monate, 3 Wochen und 3 Tage.



ZUCHT



Abferkelstall

Bis zu 14 Ferkel säugt die Sau in den ersten 3 Wochen. Ein Ferkelschutzkorb verhindert dabei, dass sie die jungen Ferkel erdrückt. Das Geburtsgewicht eines Ferkels beträgt rund 1,4 Kilogramm.

MAST

Saugferkelphase

1. - 21. Lebenstag

Im Abferkelstall bekommen die Saugferkel neben der Sauenmilch auch schon spezielles Ferkelfutter. So lernen sie allmählich das Fressen. Sie nehmen rund 290 Gramm pro Tag zu.



Ferkelaufzucht

22. - 73. Lebenstag

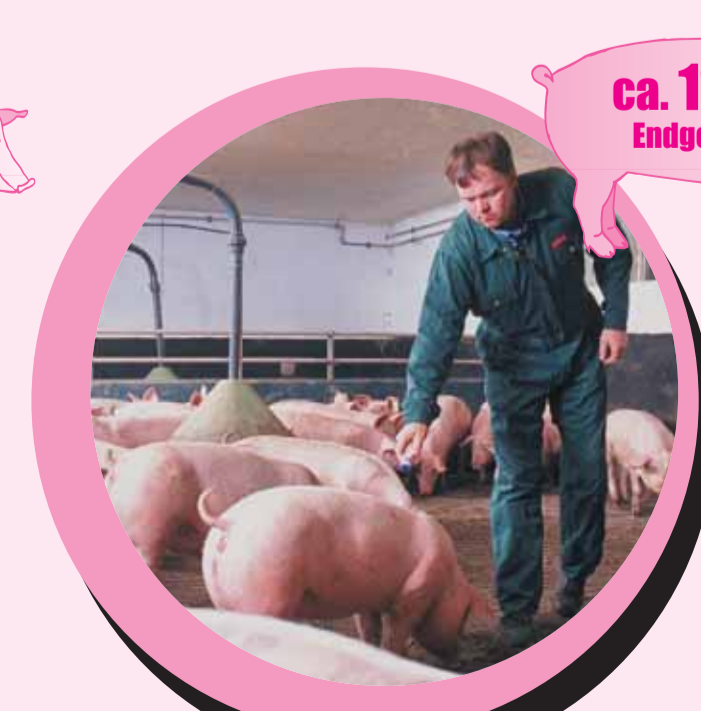
In einem speziellen Aufzuchtstall, dem so genannten Flatdeck, haben es die Ferkel schön warm. Hier gibt es getrennte Fress-, Liege- und Kotbereiche. Jetzt nehmen die Ferkel rund 375 Gramm pro Tag zu.



Schweinemast

74. - 196. Lebenstag

Noch einmal werden die Schweine umgestallt. In den großen Buchten haben sie genügend Platz. Ihre Zeit vertreiben sie sich zum Beispiel mit Bällen. Während der Mast nehmen Schweine rund 730 Gramm pro Tag zu.



Verladen

Mit rund 117 Kilogramm sind die Schweine schlachtreif. Nun werden sie tiergerecht und schonend mithilfe eines Viehtransporters zum Schlachthof gefahren.



Schlachten

Im Schlachthof werden die Tiere betäubt und anschließend geschlachtet. Danach wird jeder Schlachtkörper in zwei Hälften zerteilt.



Verarbeiten

Fleischverarbeitende Betriebe und Metzgereien zerteilen die Schweinehälften weiter. Es entstehen Teilstücke wie Kotelett, Schnitzel und Eisbein. Andere Teilstücke werden weiterverarbeitet zu Schinken, Bratwurst und anderen Spezialitäten.



Verzehr

Jeder Bundesbürger isst im Durchschnitt 39,2 Kilogramm Schweinefleisch pro Jahr.

