

Wenn Tierwohl und Klimabewusstsein eine perfekte Symbiose eingehen

Das Gustino-Schweinefleischprogramm basiert auf den Richtlinien des AMA-Gütesiegels und will bei Tierwohl und Klimaschutz neue Maßstäbe setzen.



*„Einer für alle, alle für einen“, eine Partnerschaft auf Augenhöhe (v. l.):
Gustino- Geschäftsführer Johann Schlederer, Altbauer Franz Sandberger und
Jungbauer Daniel Sandberger. © HaRo*

Gerade beim Fleisch achten Konsument:innen mehr denn je auf Regionalität und Qualität. Das Gustino-Markenfleischprogramm verbindet alles in einem. Rund 40 Bauern aus dem Alpenvorland, dem Mühlviertel, dem Flachgau und dem Mostviertel bilden die Basis für dieses Spitzen-Marken-Schweinefleisch aus Österreich. Jeder Bauer garantiert für die Einhaltung der strengen **Gustino**-Richtlinien.“

Einer dieser **Gustino**-Landwirte ist Daniel Sandberger aus Andling-Heiligenberg im Mühlviertel. Der junge Mann hat den

Betrieb 2012 vom Vater übernommen: „Meine Familie betreibt nachgewiesenerweise seit mehr als 300 Jahren die Landwirtschaft. Ich selber bin Bauer mit Leib und Seele.“ Daniel Sandberger ist Gustino-Landwirt mit Tierwohl und Klimafit-Modul. **Tierwohl** steht für **Strohhaltung** und mindestens 60 Prozent mehr Platz im Stall. Das Stroh dient auch als **Beschäftigungsmaterial**, also zum Wühlen und Kauen. Klimafit sind Betriebe, die ihren Schweinen neben hofeigenem Futter auch regionales, gentechnikfreies **Donausoja** füttern.

Vom Ferkel bis zum Mastschwein

Die Sandbergers beherrschen das komplette Schweinemetier. Die Familie besitzt 60 Muttersauen, die rund 15 Ferkel pro Wurf auf die Welt bringen. Die Ferkel werden nach 28 Tagen von den Müttern getrennt und kommen in den Aufzuchtstall. Das ist der „Schweinekindergarten“, wenn man es so bezeichnen möchte. Dort werden sie gemästet, bis sie ein Gewicht von rund 30 Kilogramm erreicht haben. Dann erfolgt die eigentliche Mast bis zu einem Schlacht-Lebendgewicht von rund 120 Kilogramm. Das eigentliche **Schlachtgewicht** liegt bei etwa 98 Kilogramm. Insgesamt sind bei den Sandbergers an die 450 Tiere permanent zu Mast eingestellt. Die Zahl der Mastzyklen liegt bei 3,6 pro Jahr. Nach Erreichen des Schlachtgewichts werden die Tiere von den beiden Gustino-Partnerschlachthöfen **Großfurtner** und Dachs, von Transportpartnern und vom eigenen Fuhrpark der Organisation abgeholt und zur Schlachtung gebracht. Nach erfolgter Reinigung und Desinfektion ist der Stall schon am nächsten Tag wieder für neue Schweine bereit. Die Koordination der Abholung, den Preis und die Bezahlung wickelt der **VLV**, der Verband der landwirtschaftlichen Veredelungsproduzenten Oberösterreich ab. Der Landwirt meldet rund eine Woche vor dem gewünschten Abholungstermin die Schlachtreife seiner Schweine, damit der Abholer eingeteilt werden kann.

Existenzgrundlage

Dieses komplette Modell von der Geburt bis zur Endmast ist die

Existenzgrundlage der Familie Sandhofer. Die Rindermast hat der bäuerliche Betrieb vor zehn Jahren aufgegeben. Sonst würde es den Bauernhof nicht mehr geben, wie Daniel Sandberger erklärt: „Mein Vater war bei den Schweinen reiner Ferkelproduzent. Das würde sich heute finanziell nicht mehr ausgehen. Deshalb habe ich komplett auf Schweine umgestellt und die Bestandsgröße deutlich erhöht. 2018 habe ich schließlich die Stallungen auf **Tierwohl-Label** neu errichtet und damit den Betrieb nachhaltig für die Zukunft fit gemacht.“

Genetische Herkunft

Gustino-**Strohschweine** stammen väterlicherseits vom reinerbigen, stressresistenten **Pietrain**-Eber ab mütterlicherseits von einer Kreuzung aus Landrasse und Edelschwein. Dazu der Geschäftsführer von Gustiono DI **Johann Schlederer**: „Diese Dreirassenkreuzung bringt das österreichische Hybridferkel hervor. Es vereint die drei wichtigsten gewünschten Eigenschaften des Schweines: die Fleischfülle, die vom Eber kommt, die hohe Fruchtbarkeit, die vom Edelschwein stammt und die robuste Physis, die von der Landrasse abstammt.“

Futtermittel aus Österreich

Bei der Fütterung der Gustino-Schweine wird auf **gentechnikfrei**es Rohmaterial aus Österreich höchster Wert gelegt. Das Grundfuttermittel besteht aus Mais, Gerste und Weizen aus eigenem Anbau der Vertragsbauern, das Soja kommt von Donau-Soja. Das fertige Eiweißfuttermittel enthält neben dem Soja auch Rapsextraktionsschrot, Sonnenblumen, Mineralstoffe, Aminosäuren und Vitamine. Die **Futtermittelkosten** insgesamt sind heuer um rund 60 Prozent gestiegen, mit den aktuellen Schweinepreisen können die Bauern durchaus leben. Johann Schlederer: „Wir brauchen einen Mindestpreis von 1,65 Euro. Darunter ist die Schweinemast nicht rentabel. Tierwohl- und Klimafit-Betriebe erhalten dementsprechende Zuschläge für ihre Schweine.“



Landwirt Daniel Sandberger (r.) und Gustino-Chef Johann Schlederer betonen beide die Vorteile der engen Partnerschaft. © HaRo

Die Tierwohl-Stallungen

Die Stallungen von Gustino-Tierwohl-Bauern bieten Schweinen wie erwähnt rund 60 Prozent mehr Platz. Jedes Tier kann während seines Aufenthalts bei den Sandbergers jederzeit zwischen drei Bereichen wählen. Der Innenbereich mit Stroheinstreu bietet Platz zum Ruhen und Liegen und ist größtmäßig je nach Alter der Tiere verstellbar. Der Fressbereich bietet ausreichend Zugang zur Futterspendeanlage, der Außen - beziehungsweise Mistbereich inklusive Trinkwasserversorgung schließlich ist als **Vollspaltenboden** gestaltet, die Tiere treten den Kot selber durch die Spalten. Grundsätzlich hat jedes Tier 1,1 Quadratmeter zur Verfügung. Zu viel Platz sollte es nicht sein, weil dann die Schweine erfahrungsgemäß auch in den Ruhebereich misten. Bei optimaler Größe passiert das in der Regel nicht. Die Mastdauer beträgt durchschnittlich bis zu 120 Tage, die Lebensdauer eines Gustino-Schweines rund 200 Tage. Während dieser Zeit, meistens in Perioden des Jahreszeitenwechsels können Tiere auch schon einmal krank werden. Medikamente werden nur vom Tierarzt verabreicht, die Tiere werden erst nach Ablauf einer Frist nach Verabreichungsende für die Schlachtung freigegeben.

Mitgliedsbetriebe und die Partner

15 der landwirtschaftlichen Mitgliedsbetriebe erfüllen die

Kriterien für die beiden Module Tierwohl 60 und Klimafit, 20 Bauern führen das TW 60 Modul und sechs das spezielle Tierwohl 100 Modul in Verbindung mit Klimafit. Letztere liefern Tiere für **Handl Tyrol** und die **REWE**. Wichtige Abnehmer sind auch die rund 100 heimischen Fleischer in Oberösterreich, Niederösterreich, Salzburg, Tirol und Vorarlberg. Weitere Absatzpartner sind **Transgourmet** und **METRO**, die vor allem die Gastronomie mit dem exquisiten Schweinefleisch versorgen.

Partner der ersten Stunde

Ein Gustino-Partner der ersten Stunde ist die **Fleischerei Feichtinger** aus Schärding. Seniorchef Johann Feichtinger war von Anfang an begeistert: „Die Gustino-Schweine haben durch die hochwertige Fütterung ein besonders gutes, kerniges Fett und ein saftiges Fleisch. Und ganz wichtig, das Fleisch ‚schweindelt‘ nicht nach Stall. Das fühlt sich für mich als Fleischer einfach besser an.“ Eine Meinung, die auch Juniorchef Julian Feichtinger und Geschäftsführer Gerhard Schmid hundertprozentig unterstützen: „Das Fleisch ist kompakter, der Speck setzt sich nicht ab, die Marmorierung ist ausgesprochen perfekt. Damit eignet sich das Gustino-Schweinefleisch mit den Modulen Tierwohl und Klimafit perfekt für die Frischfleischtheken in unseren fünf Geschäften. Auch für die Schinken- und Wurstproduktion ist das Gustino-Schweinefleisch hervorragend geeignet. Es überzeugt durch die optimale Wasserhaltefähigkeit und den idealen pH-Wert.“



Eine Partnerschaft der ersten Stunde verbindet Gustino und die Fleischerei Feichtinger in Schärding. Kulinarisches Highlight der Zusammenarbeit ist der edle Backschinken (v.l.): Feichtinger- Geschäftsführer Gerhard Schmid, Gustino-Chef Johann Schlederer und Inhaber Julian Feichtinger. © HaRo

Ein spezielles Schmankerl

Das Gustino-Highlight der Fleischerei Feichtinger ist der ebenso exquisite wie köstliche **Backschinken** vom Frikandea. Das wunderbare Stück mit dem gewachsenen Speckrand wird zunächst in der Folie gekocht, dann geschöpft und in der Folge im Ofen überbacken. Die Fleischerei Feichtinger ist aber in der ganzen Region auch für ihren köstlichen **Leberkäs** in drei Varianten (normal, Pizza, Pfefferoni), ihre preisgekrönten **Weißwürste**, das tolle Würstelsortiment, die köstliche **Göttinger** und vieles mehr bekannt. In der Kommunikation setzen die Feichtingers ganz bewusst auf die Partnerschaft mit Gustino. Julian Feichtinger: „Wir tun das aus Überzeugung. Der Konsument soll wissen, was er auf den Teller bekommt. Der Erfolg gibt uns recht: Wir verzeichnen in allen fünf Geschäften eine steigende Kundefrequenz und ebenso wachsenden Absatz. Das hat ganz entscheidend mit den Argumenten ‚Tierwohl‘ und ‚Klimafit‘ und mit dem Gustino-Markenprogramm zu tun.“

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at