

Unschlagbares Team mit großen Herzen



FOTOS: BIRGITT HAMM

Torsten Scheper züchtet am Rande des Biosphärenreservats Flusslandschaft Elbe in Mecklenburg-Vorpommern **Bunte Bentheimer Schweine**. Dabei helfen ihm Ehefrau und Tochter nach Kräften.

Die ganze Schweinerei begann vor zwölf Jahren mit Biene. Torsten Scheper, ein passionierter Jäger, wollte Frischlinge retten, deren Mutter auf der Straße überfahren worden war. Nur eines passte in seinen Rucksack, und das gestreifte Tierbaby eroberte die Herzen seiner Frauen – Ehefrau Kathleen und Tochter Sandrine – im Sturm. Gemeinsam zogen sie Biene mit der Flasche groß. Als die nicht mehr reichte, musste richtiges Futter beschafft werden. Der Maschinenbauer nahm Kontakt zu einem Bauern in Niedersachsen auf, kaufte dort eine Ladung Runkelrüben – und stieß nebenbei auf seine neue Leidenschaft: Schweine der Rasse Bunte Bentheimer. Diesmal brachte er den gefleckten

Nachwuchs für seinen Hof in Radenfort, einem Ortsteil von Neu Kalifß, nicht im Rucksack, sondern auf dem Anhänger nach Hause. Aber auch die beiden Bentheimer Schweine wurden von seinen Frauen gut aufgenommen. So begann vor zehn Jahren eine Erfolgsgeschichte für die Schepers und die alte, vom Aussterben bedrohte Nutzierrasse.

Die beiden ersten Ferkel bekamen einen schönen Auslauf und entwickelten sich prächtig. Eines wurde geschlachtet, und da – wie Torsten Scheper findet – „ein Schwein kein Schwein ist“, das andere besamt. Alle zehn Ferkel des ersten Wurfs wuchsen heran. Doch da die Herkunft der Mutter nicht ganz eindeutig war, bekamen sie noch keine offizielle Anerkennung. Das änderte sich rasch. Mit der nächsten Generation wurden Schepers die ersten Züchter der Bunten Bentheimer in Mecklenburg-Vorpommern. Deshalb traten sie dem Verein zur Erhaltung des Bunten Benthei-

mer Schweines und dem Zuchtverein „Nordschwein“ in Niedersachsen bei. „Dieses Schwein“, findet nicht nur Torsten Scheper, „hat viele Vorteile für den Nebenerwerb. Es besitzt gute Muttereigenschaften, ist genügsam und anspruchslos, was Futter und Wetter betrifft; sein Fleisch ist von sehr guter Qualität und es kann Stress vertragen. Eigentlich“, so der Züchter, „braucht es nur energieriches Futter und Grünes, Wasser, einen Auslauf, einen Ort zum Verkriechen und etwas zu spielen und zu quietschen.“

Auch im Winter draußen

Seine kleine Schweineherde, den Eber und die beiden Sauen samt Nachwuchs, hält er auch im Winter im Freien und nimmt dabei sogar Verluste von ein bis zwei Ferkeln pro Wurf in Kauf. Bis zu 20 Schweine leben auf seinem Hof. Von den 15 ha, die er bewirtschaftet, sind 2 ha für die Schweine eingezäunt. Immer wieder öffnet er Parzellen ins Grüne, drumherum liegt die Bienenweide. „Den Tieren geht es gut“, so der Nebenerwerbslandwirt. „Sie sind ent-

spannt, pulen sich nicht an den Ohren, beißen sich nicht in die Schwänze. Und sie kennen den Tierarzt nur von Kontrollbesuchen und Kastrationen.“ Auch der Schweinezüchter bleibt meist entspannt, helfen ihm bei der Versorgung der Tiere doch Frau und Tochter sehr engagiert. Gefüttert wird abends, Sauen mit Ferkeln bekommen auch Frühstück. Die Kleinen bleiben acht bis zehn Wochen bei der Mutter und werden dann verkauft oder gemästet. Nach spätestens 18 Monaten sollten sie ihr Schlachtgewicht von 120 bis 130 kg erreicht haben. „Alle Schweine haben bei uns Geburtstag“, sagt Torsten Scheper. „Ich füttere sie aber auch nicht auf Höchstleistung. Da ich ja noch einen Job habe, brauche ich keinen unnötigen Stress.“

Gelassen blickt die Familie auch auf das Lehrgeld zurück, das sie bei der Schweinezucht schon zahlen mussten. Geduldig probieren sie aus und lernen von anderen Züchtern, was den Bentheimern am besten bekommt.

Die Verarbeitung seiner Schweine managt Torsten Scheper zum großen Teil selbst. Schlachten



4



lässt er die Tiere bei einem Fachmann im benachbarten Lenzen, in Ruhe verarbeitet er dann bei einem weiteren Schlachter das Fleisch, das er direktvermarktet. „Unser Fleisch ist so, wie wir es selbst gern haben möchten.“ Die meisten Kunden fand er über den Verkauf von Wildfleisch. „Beim ersten Mal sind wir so viele Fleischpakete losgeworden“, erinnert sich Kathleen Scheper, „dass für uns nichts übrigblieb.“ Heute sei es manchmal schwierig, Angebot und Nachfrage abzustimmen. Für die Schepers steht aber fest: „Es gibt nichts Besseres. Das Fleisch unserer Bentheimer hat noch richtig Eigengeschmack, ist dunkler, schön marmoriert und von fester Konsistenz, weil die Tie-

re gut durchtrainiert sind. Und wer unsere Bentheimer Bratwürste probiert hat, will keine anderen mehr essen.“

Unerwartete Karriere

Das kann Tochter Sandrine nur bestätigen. Die 17-Jährige bekennt, dass sie lange kein Fleisch mochte. „Aber seit ich unser eigenes probiert habe, bin ich begeisterte Fleischesserin.“ Ihre Mutter, gelernte Friseurin, die jetzt in einer Dömitzer Jugendeinrichtung arbeitet, hätte sich diese „Karriere“ nicht träumen lassen. „Ich komme aus Schwerin, meine Haustiere waren Fische“, schmunzelt sie. „Mein Interesse galt Fingernägeln und Lippenstift, aber

nicht Gummistiefeln und Latzhose.“ Doch auch ihr Herz haben die Bentheimer erobert und sie hilft, wo sie kann. Und nimmt sogar in Kauf, dass sie und ihr Mann keinen gemeinsamen Urlaub machen können. „Wir nehmen uns manchmal einen Tag frei, wenn wir zu den Züchterveranstaltungen fahren“, sagt sie.

Bei den Schepers ist der Tag neben ihrer Hauptarbeit gut ausgefüllt. Trotzdem hat der 42jährige Nebenerwerbslandwirt schon wieder eine neue Haustierart im Blick, der er sich widmen möchte: Das Deutsche Schwarzbunte Niederungsgrind, ebenfalls eine vom Aussterben bedrohte Rasse, interessiert ihn sehr. „Es ist ein Dreinutzungsgrind – für Milch, Fleisch

1 Haben ihr Herz an die Bentheimer verloren: Züchter Torsten Scheper mit Ehefrau Kathleen und Tochter Sandrine.

2 Der eingezäunte, insgesamt zwei Hektar große Auslauf der Schweine ist von einer Bienenweide umgeben.

3 Sau und Ferkel fühlen sich wohl. Die Kleinen bleiben acht bis zehn Wochen bei der Mutter und werden dann verkauft oder gemästet.

4 Sauen dieser Rasse im Landschweintyp (Schlappohren) sind fruchtbar und sehr gute Mütter.

5 Torsten Scheper arbeitet hauptberuflich als Maschinenbauer.

6 Bis zu 20 Bunte Bentheimer leben auf dem Hof in Raddefort, einem Ortsteil von Neu Kallitz im Landkreis Ludwigslust-Parchim.

und die Arbeit gezüchtet“, weiß er. „Die Milchleistung ist zwar geringer, dafür ist die Milch aber von sehr guter Qualität.“ Im vergangenen Jahr hatte er zwei selbst aufgezogene Ochsen geschlachtet. Jetzt sollen neue her. Wie viele, weiß der Nebenerwerbslandwirt noch nicht. Wahrscheinlich mehr als zwei. Die Proteste seiner Frauen fallen nicht sehr überzeugend aus. Gemeinsam, das sieht man auf ihrem Hof, sind sie ein unschlagbares Team mit großen Herzen für Nutztiere, die nicht aussterben dürfen.

Ach ja, Biene, die Wildsau, die die Schepersche Schweinerei auslöste, ist inzwischen zwölf Jahre alt und lebt immer noch bei ihnen.

BIRGITT HAMM