

## Schweine auf der Prarie

Soweit das Auge reicht sanfte Wiesenhänge und kleine Zelte. Das ist nicht etwa die neue Tourismusinitiative für Abenteuerurlaub in Niederbayern, sondern das ist das Reich der Schweine von „**Land.Luft**“ in Münchsdorf, Kreis Rottal am Inn, einem Biohof mit artgerechter Tierhaltung von Schweinen, Rindern, Schafen und Hühnern.

Mitte August konnte eine kleine Gruppe von Mitgliedern der **Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V.** sich vor Ort davon überzeugen, welche Ideen und Möglichkeiten einer artgerechten Tierhaltung und einer behutsamen und stressfreien Schlachtung die Familie Lindner auf ihrem Hof realisiert hat.



*Schweineweide von Land.Luft in Leberfing*

**Geschäftsführer Josef Straubinger** erläuterte uns das Konzept, dessen oberste Maxime der **Tierschutz ist und keinerlei Art von Transport der Tiere bedeutet.**

Wahlweise genutzt als Schutzhütte für die Mutter-Kind-Gruppen, als Wetterschutz oder einfach mal für ein Schläfchen stehen die Zelte auf dem 35 ha großen Gelände den Schweinen zur Verfügung. Die Tiere leben im Familienverbund mit den Geschwistern zusammen. Am Ende ihres 7-9-monatigen Lebens steht das Schlachtmobil auf der Weide und lockt die neugierigen Tiere mit Leckereien in den Wagen, wo sie einzeln und ohne Todesahnung geschlachtet werden.



*Herr Josef Straubinger im Betäubungsbereich am Weiderand*

Auf einer anderen Weide stehen **Murnau-Werdenfelser, Original Braunvieh und Angus Rinder**. Das Kalb wächst acht Monate bei seiner Mutter auf. Generell leben die Rinder im Herdenverbund. Auch die Rinder werden direkt am Rande ihrer Weide bei einem Unterstand geschlachtet. In einem ihnen vertrauten Bereich, in dem sie sich auch sonst aufhalten, weil sie dort Zuwendung und besonderes Futter bekommen, werden sie mittels eines Bolzenschussgerätes betäubt. Das Tier fällt bewusstlos auf die Seite und wird in den mobilen Schlachtwagen verbracht.

Uns hat besonders beeindruckt, wie Land. Luft mit dem heiklen **Thema Schlachtung** umgeht. Die Fleischesser unter uns haben bestimmt oft ein Unbehagen, wenn sie an den Vorgang denken, wie er in den meisten Schlachthöfen abläuft. Mit dem Schlachtmobil und dem Gewöhnen der Tiere an

diesen vermeintlich für sie ungefährlichen Wagen, ohne Transport, in vertrauter Umgebung wird alles getan, um ihr Ende angst- und stressfrei zu gestalten.



*Schlachtwagen wird gereinigt und wieder auf die Weide gezogen*

Das Fleisch wird sofort am Hof verarbeitet und die handwerklich hergestellten Bio-Produkte können im als Restaurant umgebauten ehemaligen Stallgebäude verzehrt werden. Natürlich kann man die Erzeugnisse auch vor Ort kaufen und sogar online bestellen. Inzwischen stehen auch Verkaufswägen auf Wochenmärkten in Passau und München.



Infos zur Land.Luft, Bilder und Bestellmöglichkeiten finden Sie unter <https://landluft.bio/>

Autoren und Fotos: Angelika Lintzmeyer, Stefan Barbarino  
Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V.



[www.genussgemeinschaft.de](http://www.genussgemeinschaft.de)