

Marque Nationale (13)

# Alles in einer Hand

Die Familie Kreins-Aendekerk führt im Norden des Landes einen Hof für Schweinezucht und -mast nach dem Kriterienkatalog der Luxemburger „Marque nationale“. Wie die Landwirte Qualitätsstandards im täglichen Betrieb umsetzen, haben sie Télécran gezeigt.



## Steckbrief

Der Hof der Familie Kreins-Aendekerk in Hupperdingen bei Clerf ist ein sogenannter „geschlossener“ Betrieb. Das bedeutet, dass der gesamte Produktionsprozess von der Zuchtsau über das Ferkel bis hin zum fertigen Mastschwein auf einem Betrieb stattfindet.

160 Zuchtsauen „werfen“ im Durchschnitt rund 2,35 Mal pro Jahr. Im Durchschnitt erhält Herr Kreins etwa 13 bis 14 Ferkel pro Wurf. Die Tiere sind eine Kreuzung aus verschiedenen Rassen, die besonders stressstabil ist – diese Belastbarkeit gehört auch zum Kriterienkatalog der Marque Nationale. Die Ferkel werden einen Monat von der Muttersau gesäugt und gehen dann rund vier Wochen in die Ferkelaufzucht. Dann wird entschieden, ob sie entweder als Jungsau zur Zucht genutzt werden oder als Qualitätsferkel in die Mast gehen. Rund sieben Prozent der Tiere werden als Spanferkel verkauft.

Rund 1400 Plätze für die Mast stehen auf dem Hof zur Verfügung. In diesen Stallungen verbleiben die Tiere rund vier Monate, bis sie mit etwa 120 Kilogramm in die Fleischproduktion gehen.

**H**aben Sie Schnupfen?“ Die Frage von Armand Kreins erstaunt ein wenig, doch sofort fügt er hinzu: „Dann können Sie nämlich leider nicht in den Stall.“ Auf dem Hof der Familie Kreins-Aendekerk in Hupperdingen bei Clerf herrscht ein strenges Reglement, um Krankheitserreger von den Tieren, im Besonderen den Zuchtsauen und Ferkeln, fernzuhalten. „Ein guter Gesundheitsstatus der Herde ist logischerweise nicht nur besser für die Tiere, sondern auch ein ökonomischer Vorteil“, sagt der Landwirt und diplomierte Agraringenieur Armand Kreins.

Aufgewachsen ist er in dem 300-Einwohner-Dorf im hohen Norden des Landes auf dem Hof seiner Eltern mit Milchvieh und einer kleinen Schweinezucht. Zum Studium zog es Armand Kreins dann nach Wien, seine Abschlussarbeit schrieb er über Schweinezucht und arbeitet dann 22 Jahre für die luxemburgische Tierzuchtorganisation CONVIS. Parallel dazu übernahm er mit seiner Frau Carine und den drei Kindern den elterlichen Hof und betrieb Schweinemast im Nebenerwerb.

Vor fünf Jahren entschied sich die Familie für einen entscheidenden Neuanfang: Armand Kreins gab seine Arbeitsstelle auf und investierte in den Aufbau einer eigenen Sauenherde, um im Vollerwerb von der Landwirtschaft leben zu können. Für die Kreins-Aendekerks war klar, dass sie ihr Fleisch im Rahmen des Luxemburger Qualitätsprogramms „Marque nationale“ produzieren wollten, denn eine hohe Qualität ist für sie selbstverständlich. Der Auflagenkatalog der Nationalmarke spielte also bei der Planung des Betriebs eine große Rolle.

**Futter aus eigenem Anbau.** „Etwas außerhalb des Ortes bauten wir einen komplett neuen Stall. Das brachte uns beim Aufbau eines hohen Gesundheitsstatus entscheidende Vorteile“, erklärt der Schweinezüchter. Wer in den Stall möchte, hat sich daher einem aufwändigen Prozedere zu unterziehen. Jeder Gast muss ein Dokument unterschreiben, dass er in den letzten 48 Stunden vor seinem Besuch keinen anderen Schweinebetrieb betreten hatte und nicht zur Jagd war. Dann muss man eine sogenannte Hygiene-Schleuse passieren, in der gründlich geduscht und private Kleidung mit stalleigener Kleidung getauscht wird. Beim Verlassen des Stalls ist die umgekehrte Prozedur vonnöten. Diese Vorsichtsmaßnahmen gelten auch für

die Mitglieder der Familie Kreins: „Das bedeutet, dass wir an manchen Tagen eben drei Mal duschen“, sagt die Hofbesitzerin schmunzelnd. Selbstverständlich ist der gesamte Betrieb eingezäunt, vor allem, um die Zuchtschweine gegen Erreger von Wildtieren zu schützen, und die Ställe sind so gebaut, dass Vögel oder Nager keinen Einlass finden.

Ein wichtiger Faktor in der Schweinemast ist natürlich auch das Futter. Acht verschiedene Futterzusammensetzungen

mit der in jedem Wachstumsstadium benötigten Mischung an Nährstoffen erhalten die Tiere – natürlich sind die Futtermittel im Anforderungsprofil der gängigen Qualitätsstandards und gemäß den Kriterien der Nationalmarke gewählt. Einen großen Teil des Futters stellt der Landwirt selbst her, in dem er Weizen, Roggen, Triticale, Gerste, Hafer und Erbse auf den eigenen Feldern selbst anbaut. Da weiß er dann ganz sicher, woher es kommt.

Armand und Carine Kreins bauten vor fünf Jahren komplett neue Stallungen und betreiben Schweinezucht nun als Vollerwerbsbetrieb.

Rund 160 Zuchtsauen hält der Familienbetrieb. Alle Tiere, die in die Mast und Fleischproduktion gehen, stammen aus eigener Aufzucht.

Fotos: Gerry Huberty



*Sa qualité  
me fait  
de l'effet!*



*Onst  
Schwéngflesch!*

*Ceux qui exigent une viande de qualité,  
en provenance de porcs élevés au Luxembourg,  
choisissent le label Marque nationale.*

*“Officiellement bon”!*

*Exigez, cuisinez!*

*Plus d'informations  
et toutes nos recettes sur:  
[www.marque-nationale.lu](http://www.marque-nationale.lu)*

