

Schweinehaltung

Standort

START/ZIEL

4,3 KM
ZUM START/ZIEL
1 KM
ZUR NÄCHSTEN TAFEL
STANDORT
1,2 KM
ZUR NÄCHSTEN TAFEL
8,4 KM
ZUM START/ZIEL

Hier geht es zur regionalen
Direktvermarktung.

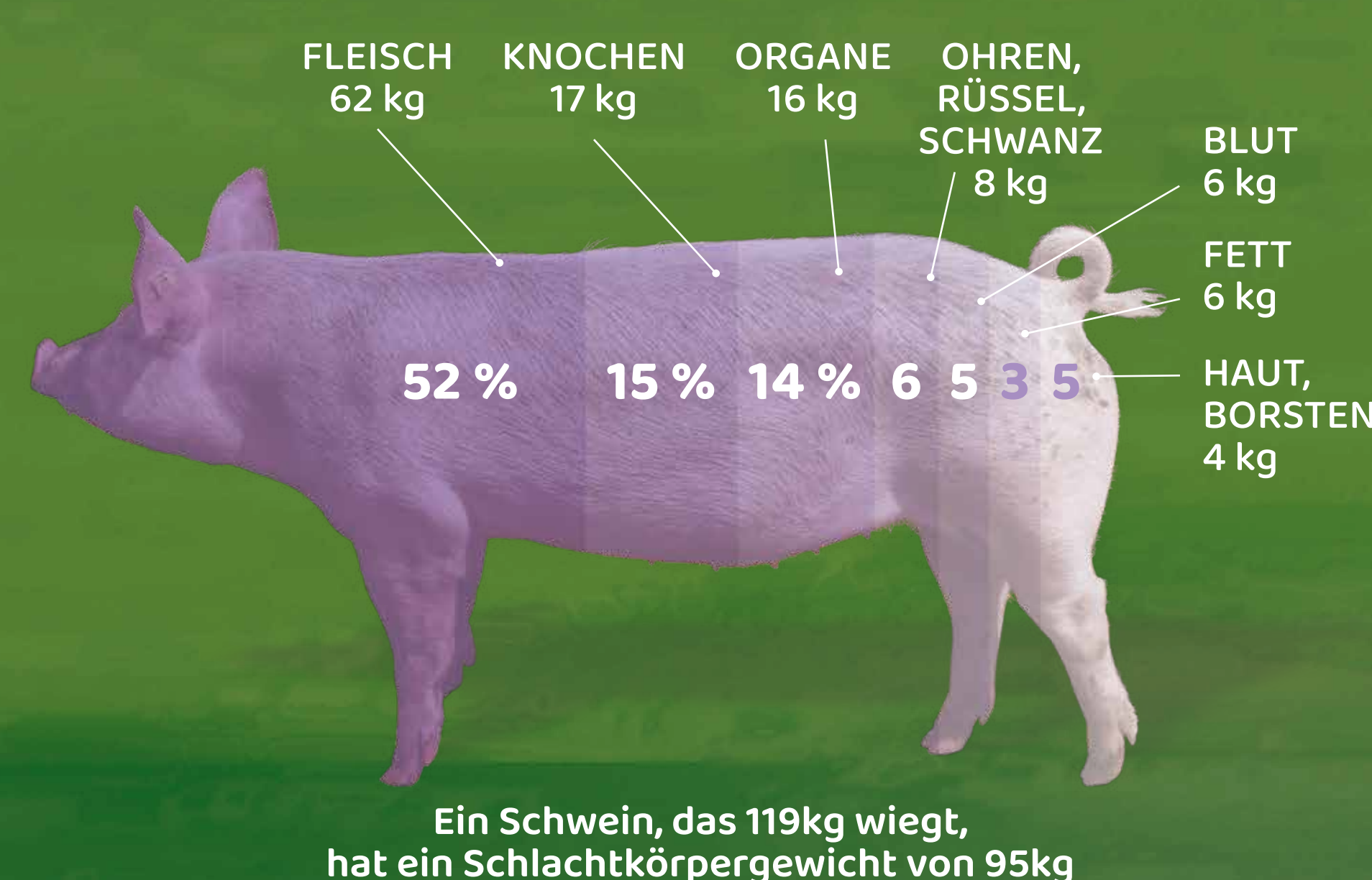


Das Schwein ist eines der ältesten Nutztiere des Menschen. Heute gilt es als wichtigster Fleischlieferant Deutschlands. Die Schweinehaltung ist eine tragende Säule der heimischen Landwirtschaft und unterscheidet spezielle Zucht-, Ferkelerzeuger- und Mastbetriebe.

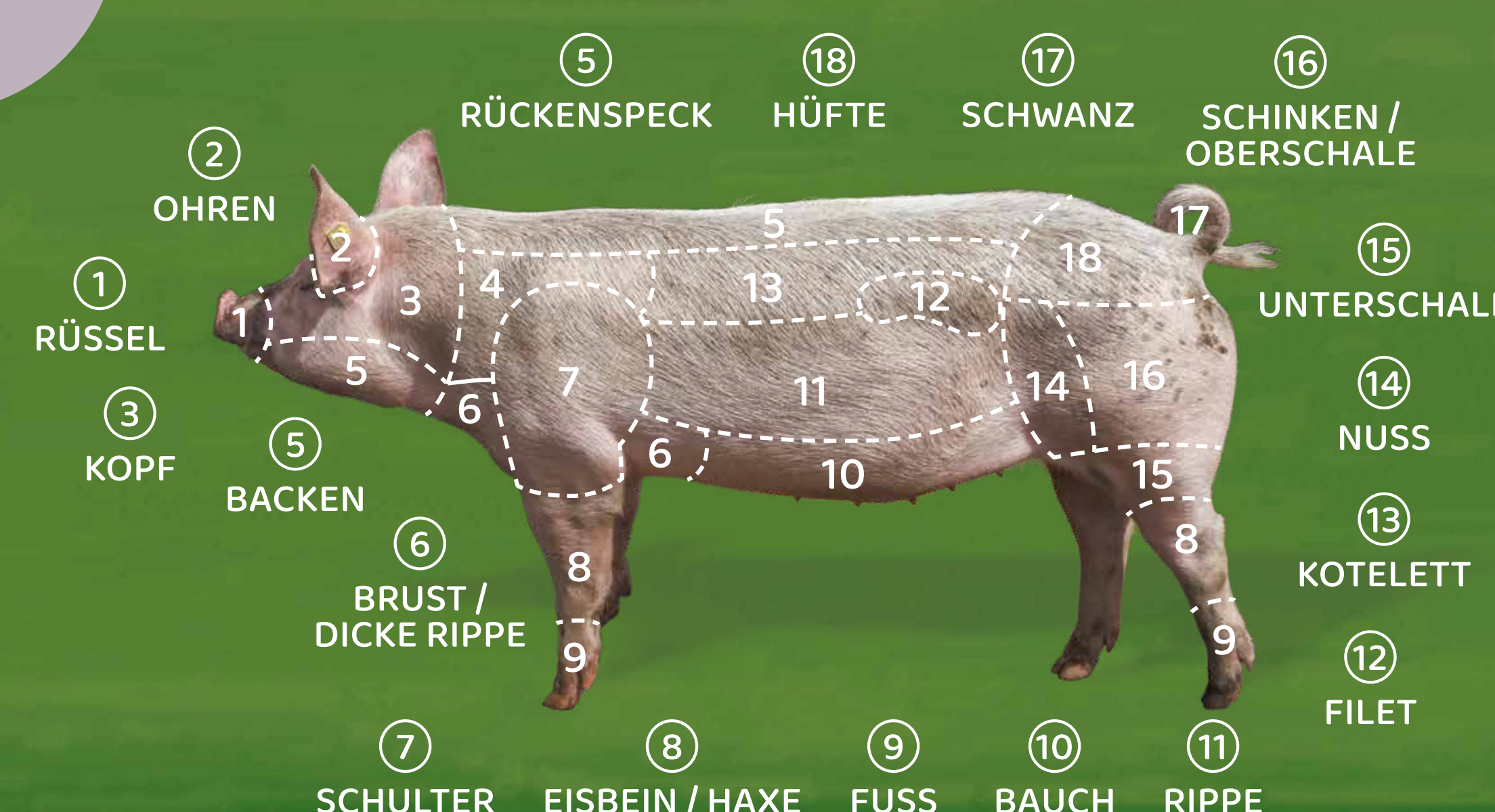
Verzehr pro Kopf/Jahr in DE

ca. **31 kg**
Schweinefleisch

Verwertung eines Schweins



Teilstücke eines Schweins



1x1 Schwein

SCHWEIN = alle männl. und weibl. Tiere;
FERKEL = Schwein (bis 25 kg);
LÄUFER = junges Mastschwein (25 - 50 kg);
MASTSCHWEIN = Schwein (25 - 120 kg);
JUNGSAU = weibl. Schwein (Geschlechtsreife bis zum ersten Wurf);
SAU = weibl. Tier nach dem ersten Wurf;
EBER = männl. Schwein über 18 Monate

Rassen

In den Reinzuchtbeständen gehört die Hälfte aller Schweine zur „Deutschen Landrasse“. Weitere Rassen sind das schwarz-weiß gescheckte „Pietrain-Schwein“, das rötliche „Duroc“-Schwein sowie das „Deutsche Edelschwein“. Das Mastschwein entsteht durch Kreuzungen der Rassen.

Haltung

Schweine werden meist in strohlosen Ställen mit perforiertem Boden, vereinzelt auch im Freiland, gehalten. Tragende und säugende Sauen, abgesetzte Ferkel, Jungsauen, Mastschweine und Eber können sich getrennt voneinander in Buchten mit 10 bis 45 Tieren frei bewegen.

Biologie

Schweine zählen zu den Allesfressern, besitzen einen einhöhligen Magen und einen relativ einfachen Verdauungsapparat. Sauen werden mit 6 Monaten geschlechtsreif und bringen pro Jahr zwei Würfe mit je 8 bis 14 Ferkeln zur Welt.

Habt Ihr das gewusst?

Die bewegliche Rüsselscheibe eines Schweins ist sozusagen ihr Tastsinn und enthält so viel Tastsinneszellen wie beide menschlichen Hände zusammen.

Weitere
Informationen
zum Thema
gibt es hier:

