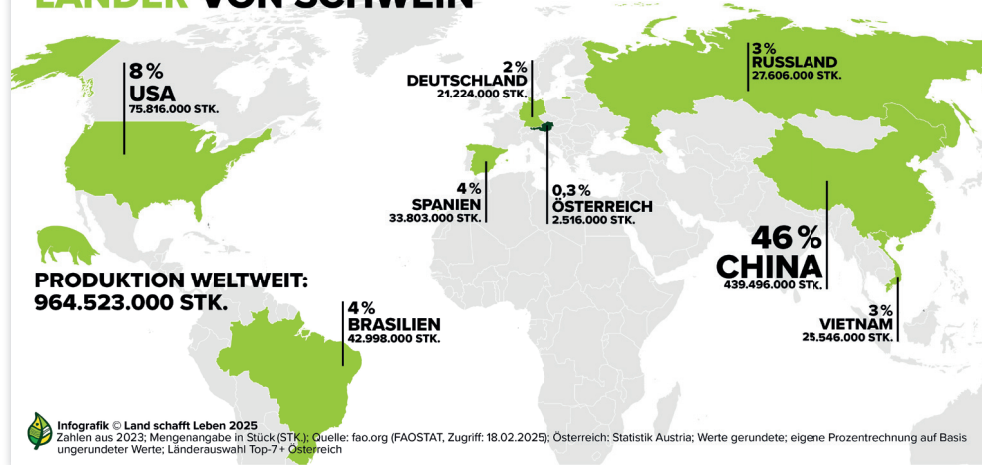


# FAKTEN ZUM SCHWEIN: DATEN UND FAKTEN

## PRODUKTION WELTWEIT

### WELTWEIT BEDEUTENDSTE PRODUKTIONS- LÄNDER VON SCHWEIN



Der größte Teil (rund 56 %) der Schweineproduktion erfolgt in Asien.

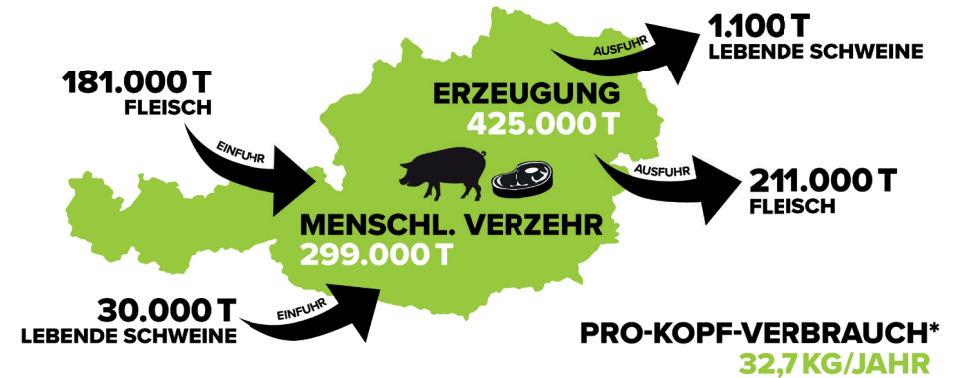
## PRODUKTION IN ÖSTERREICH

Schweine pro Bundesland: 40 % der Schweine werden in Oberösterreich gehalten, rund 28 % in Niederösterreich und 26 % in der Steiermark.

2023 gab es in Österreich rund 18.000 Schweinebauern. Während sich die Anzahl der Schweinebauern seit dem EU-Beitritt 1995 deutlich reduziert hat, sind die durchschnittlich pro Betrieb gehaltenen Schweine auf 142 gestiegen.

Der Bio-Anteil bei den Schweinen wächst kontinuierlich an, ist aber weiterhin mit rund 4 % auf einem niedrigem Niveau.

## 100 % SELBSTVERSORGUNG MIT SCHWEIN



## IMPORTE UND EXPORTE

### HAUPTEXPORTLAND ITALIEN



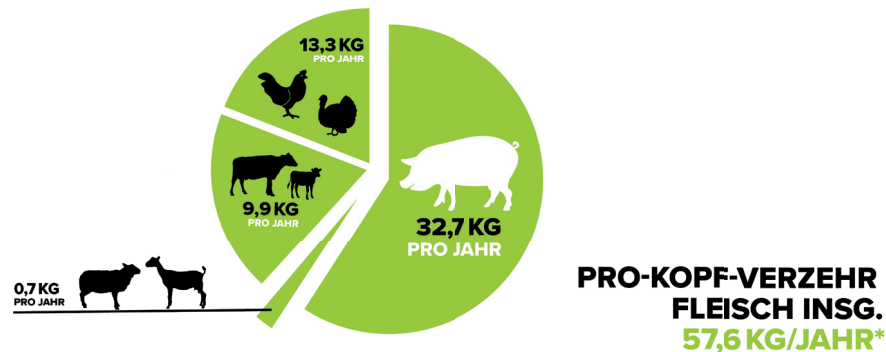
Der größte Teil wird aus Deutschland mit deutlichem Abstand vor Frankreich und den Niederlanden importiert.

Der größte Teil wird nach Italien exportiert, gefolgt von Südkorea und Ungarn.

## KONSUM

Durchschnittlich werden in Österreich rund 58 kg Fleisch pro Kopf und Jahr gegessen, den größten Anteil macht Schweinefleisch aus.

### FLEISCHVERZEHR: SCHWEIN AM BELIEBTESTEN



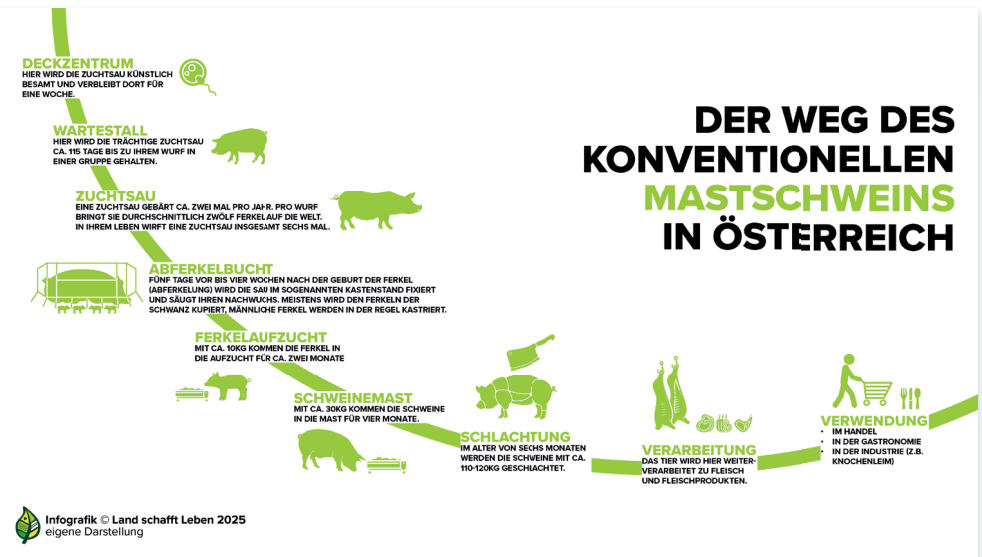
**PRO-KOPF-VERZEHR  
FLEISCH INSG.  
57,6 KG/JAHR\***

Infografik © Land schafft Leben 2025  
\*Gesamtwert inkl. 1kg Innereien und Sonstiges (z. B. Wildfleisch); Pro-Kopf-Verbrauch exklusive Knochen, Haut und Sehnen; Zahlen aus 2023; Quelle: Statistik Austria, Versorgungsbilanz (STATECUBE, Zugriff: 30.10.2024)

Seit 2015 ist der Schweineabsatz kontinuierlich rückläufig, während die Nachfrage nach Geflügel steigt. Insbesondere in der Grillsaison ist die Nachfrage nach Schweinefleisch am höchsten.

Der Anteil von Bio-Fleisch und Wurst liegt bei rund 8%, seit einigen Jahren steigt dieser leicht an. Ein Grund für den geringen Anteil ist, dass Bio-Fleisch im Durchschnitt den doppelten bis dreifachen Preis hat und die Bereitschaft der Konsumenten, diesen zu bezahlen, gering ist.

## FAKTEN ZUM SCHWEIN: HERSTELLUNG



## GENETIK, ZUCHT UND RASSEN

In Nieder- und Oberösterreich werden häufig ÖHYB-Ferkel (Österreich Hybrid) eingesetzt, die einer Drei-Rassen-Kreuzung entsprechen. Dafür werden zuerst Edelschwein und Landrasse gekreuzt und anschließend mit einem Pietrain-Eber belegt. In der Steiermark wird üblicherweise eine Kreuzung zwischen Edelschwein und Pietrain eingesetzt. Nur wenige Schweinehalter, meist Direktvermarkter und Freilandhalter, setzen auf andere Rassen wie Duroc oder Mangalitza. In der biologischen Landwirtschaft gibt es bezüglich der Rasse keine zusätzlichen Auflagen. Die Muttersau der Mastschweine muss jedoch auf einem Bio-Betrieb geboren werden, außer diese sind nicht ausreichend verfügbar. Das kommt allerdings nur sehr selten vor.

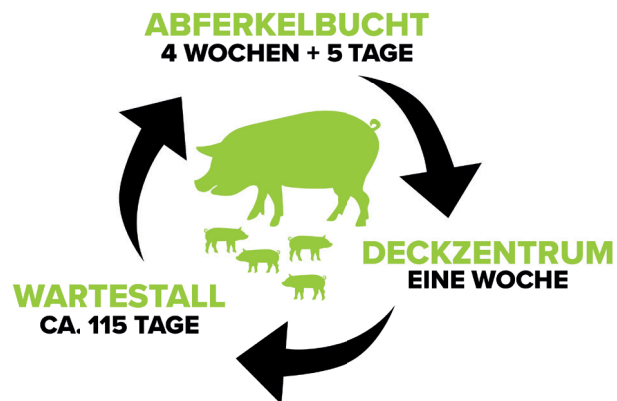
Egal, wie viele Ferkel ein Sau gebärt, sie hat immer 14 bis 18 Zitzen. Das Ziel der österreichischen Züchtung ist, dass möglichst jede Sau ihre eigenen Ferkel aufzieht. In Österreich sind es durchschnittlich 24 Ferkel auf gut

zwei Würfe aufgeteilt. Es geht sich somit aus, dass jedes Ferkel eine Zitze hat. In Dänemark bekommen Sauen bis zu 20 Ferkel pro Wurf und Sau. Die Zuchtziele beziehen sich aber unter anderem auch auf die Fleischbeschaffenheit, die Futtermittelverwertung und die Fruchtbarkeit. Diese werden letztendlich vom Markt und somit auch vom Konsumenten bestimmt.

## FERKELPRODUKTION

Eine Jungsau wird mit 6 Monaten geschlechtsreif und mit 8 Monaten das erste Mal belegt. Nach 115 Tagen werden die Ferkel geboren. Zwischen jeder Besamung und dem Absetzen der Ferkel durchläuft die Zuchtsau 3 Stationen. Im Deckzentrum wird die Sau belegt. Hier sind maximal 10 Tage Einzelhaltung erlaubt. Zwischen der erfolgreichen Besamung und bis wenige Tage vor der Geburt sind die Sauen im Wartestall, in dem seit 2014 die Haltung in Gruppen verpflichtend ist. Fünf Tage vor der Geburt und vier Wochen nach der Geburt werden konventionelle Zuchtsauen im Kastenstand fixiert. Die routinemäßige Fixierung ist jedoch ab 2033 verboten. Im Durchschnitt sind es 2,2 Würfe pro Sau und Jahr und 6 im Leben.

### STATIONEN EINER ZUCHTSAU



Infografik © Land schafft Leben 2025  
eigene Darstellung

In Österreich werden konventionelle Ferkel ohne Betäubung kastriert, wobei eine Schmerzmittelgabe verpflichtend ist. Die Kastration erfolgt, damit das Fleisch keinen unangenehmen Geruch entwickelt und die Tiere weniger aggressives Verhalten zeigen. In der Bio-Landwirtschaft erfolgt die Kastration seit 1.7.2018 aufgrund einer Brancheneinigung mit Narkose. Ein weiterer Eingriff ist das Kürzen der Schwänze, damit Schwanzverletzungen durch das Beißen von Artgenossen verhindert werden. Besonders kritisiert wird hier, dass die Schweine dem Haltungssystem angepasst werden und nicht umgekehrt. Seit 2017 muss vor dem Eingriff ein Schmerzmittel verabreicht werden und das verwendete Brenngerät muss scharf schneiden und veröden.

Nach 4 Wochen mit ungefähr 10 Kilogramm werden die Ferkel von der Zuchtsau getrennt und in Gruppen gehalten. Besonders die ersten Tage sind aufgrund der neuen Umgebung sowie der Futterumstellung eine Herausforderung.

## SCHWEINEMAST

Mit knapp 3 Monaten und 30 Kilogramm kommen die Schweine zu einem eigenen Mastbetrieb oder in einen anderen Stall am kombinierten Betrieb. Das bedeutet eine neue Gruppe und damit verbundene Rankkämpfe. Die meisten Schweine werden auf einem Vollspaltenboden ohne Einstreu gehalten, welches ein sehr effizientes System ist. Dem Mastschwein stehen je nach Gewicht gesetzliche Mindestflächen zur Verfügung. Einem Mastschwein bis 110 kg 0,7 m<sup>2</sup> und ab 110 kg 1 m<sup>2</sup>. In der Bio-Haltung haben die Mastschweine deutlich mehr Platz, wenn man den Auslauf dazu zählt.

Ein konventionelles Schwein braucht etwa 2,8–2,9 kg Futter pro kg Gewichtszunahme, bei Bio sind es ca. 3,5 kg. Mais ist einer der Hauptbestandteile des Schweinefutters in Österreich. Neben Weizen und Gerste ist Sojaextraktionsschrot die Haupteiweißquelle und macht zwischen 18 und 20 % aus. Ein weiterer wichtiger Bestandteil ist Mineralfutter, das notwendige Mineralstoffe und Vitamine liefert. In Österreich sind die Schweinebauern fast immer auch Ackerbauern und haben daher den größten Teil des Futters am eigenen Betrieb. Soja kommt in vielen



# FAKTEN ZUM SCHWEIN: UNTERSCHIEDUNG IM REGAL UND TIPPS IN DER KÜCHE

## UNTERSCHIEDUNG IM REGAL

Frischfleisch vom Schwein kann man im Regal nach folgenden Merkmalen unterscheiden:

- aus konventioneller oder biologischer Landwirtschaft
- nach verschiedenen Qualitätsprogrammen
- nach den Teilen des Schweins
- nach Herkunft und Ort der Schlachtung und Verarbeitung.

## BIO-SCHWEINE

Jedem Bio-Schwein muss ein befestigter Auslauf zur Verfügung stehen, Weidegang ist nicht verpflichtend. Wühlmaterial ist vorgeschrieben, meist wird Stroh verwendet. Der Spaltenboden darf maximal die Hälfte der Stallfläche ausmachen. Das Platzangebot im Stall ist im Vergleich zur konventionellen Haltung erhöht. Das Futter muss zu 95 % aus biologischer Landwirtschaft sein, gentechnisch veränderte Bestandteile sind gänzlich verboten.

## QUALITÄTSPROGRAMME

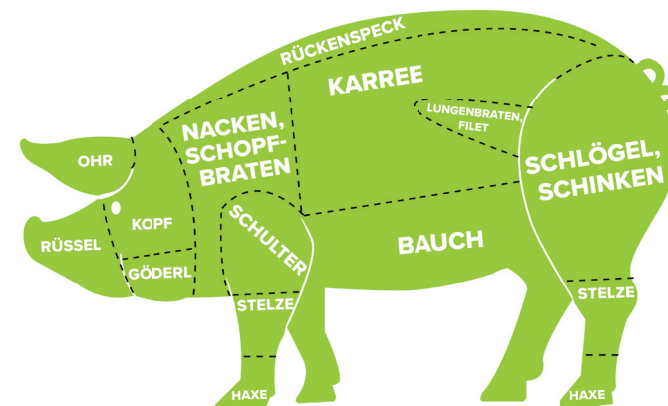
Über den konventionellen und den biologischen Standard hinaus gibt es zahlreiche Programme, die einzelne Kriterien in den Bereichen Tierwohl, Fütterung oder Regionalität strenger regeln. Die teilnehmenden Bauern müssen die zusätzlichen Vorgaben erfüllen und bekommen dafür einen höheren Preis für ihre Schweine. Die Vorgaben können beispielsweise die Haltungsbedingungen, die Fütterung oder die regionale Herkunft betreffen.

## HERKUNFT

Auf verpacktem Schweine-Frischfleisch muss angegeben werden, wo das Tier aufgezogen wurde (Aufgezogen in: X) und wo es geschlachtet wurde (Geschlachtet in: X). Anstatt beider Angaben kann auch „Ursprung: X“ auf der Verpackung stehen. Dann muss das Tier im angegebenen

Land geboren, aufgezogen und geschlachtet worden sein. Ist das Fleisch unverpackt, gewürzt oder mariniert, entfällt die Pflicht zur Herkunfts-kennzeichnung.

## TEILSTÜCKE DES SCHWEINS



Infografik © Land schafft Leben 2025  
Quelle: lebensmittelbuch.at (2020): Handesmäßige Teilstücke des Schweines, Zugriff: 23.01.2024; Eigene Darstellung

## SIEGEL

- **AMA-Gütesiegel:** Die Schweine müssen in Österreich geboren, gemästet und geschlachtet werden. Auch alle weiteren Verarbeitungsschritte müssen in Österreich erfolgen. Die Herkunft des Futters ist nicht geregelt.
- **AMA-Biosiegel:** Das rot-weiß-rote AMA-Biosiegel garantiert die Einhaltung der EU-Bio-Verordnung sowie die gesetzlichen Bestimmungen. Zusätzlich müssen die Schweine in Österreich geboren, gemästet und geschlachtet werden.
- **EU-Bio-Siegel:** Die EU hat einheitliche Bio-Richtlinien für all ihre Mitgliedstaaten. Um das grün-weiße EU-Bio-Siegel zu bekommen, muss Schweinefleisch die Vorgaben der EU-Bio-Verordnung erfüllen. Das gilt auch für Importe.
- **ARGE Gentechnik-frei Kontrollzeichen:** Damit Schweinefleisch das Kontrollzeichen der ARGE Gentechnik-frei erhält, muss alles gentech

nikfrei sein. Das Futter darf keine gentechnisch veränderten Pflanzen enthalten. Die Schweinezüchtung muss ohne Gentechnik erfolgen.

- **Identitätskennzeichen:** Jedes Stück Schweinefleisch, das in der EU produziert wurde, trägt das Identitätskennzeichen, auch Genussstauglichkeitskennzeichen genannt. Es garantiert die Einhaltung der EU-weiten Hygienestandards, gibt aber keine Auskunft über die Herkunft des Lebensmittels.

## TIPPS IN DER KÜCHE

Um die Kühlkette auch nach dem Einkauf aufrecht zu erhalten, sollte man besonders an heißen Tagen eine Kühlbox verwenden und das Produkt möglichst schnell in den Kühlschrank geben.

Schweinefleisch sollte im Kühlschrank bei 4–6 °C gelagert werden. „Zu verbrauchen bis X“ muss mit dem entsprechenden Datum auf leicht verderblichen Produkten wie Schweinefleisch abgedruckt sein. Sobald das Verbrauchsdatum überschritten ist, ist das Produkt zu entsorgen. Unter Schutzatmosphäre verpacktes Fleisch sollte man vor dem Einfrieren aus der Verpackung nehmen und in einen Gefrierbeutel geben. Dabei sollte möglichst wenig Luft im Gefrierbeutel sein. Nach dem Auftauen sollte man Fleisch nicht mehr einfrieren.

Bei der Zubereitung von Fleischgerichten ist immer auf eine Trennung des rohen Fleisches und anderer Zutaten zu achten. Hände oder Kochutensilien, die mit rohem Fleisch in Kontakt waren, sollten keine anderen Lebensmittel berühren, die nicht mehr erhitzt werden, zum Beispiel Salat.

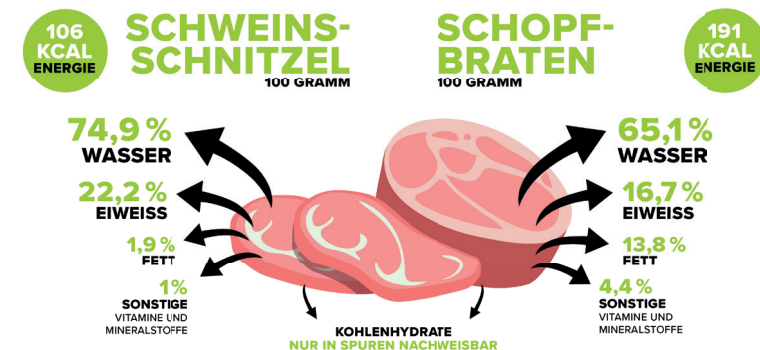
Beim Schneiden von Fleisch sollte man ein scharfes Messer verwenden. Schweinefleisch ist nicht für den Rohverzehr vorgesehen. Es empfiehlt sich, das Fleisch so zu erhitzen, dass die Temperatur im Kern über mindestens 2 Minuten 70 °C beträgt. Das dauert beispielsweise beim Schweinebraten je nach Größe etwa 2 Stunden. Beim Anschneiden des Fleisches sollte ein klarer Saft austreten, kein rosa Saft.

# FAKTEN ZUM SCHWEIN: ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT

Die generelle Empfehlung der ÖGE lautet, maximal 150–300 g Fleisch pro Woche zu essen. Schweinefleisch zählt zur Kategorie „rotes Fleisch“. Laut IARC (Internationale Agentur für Krebsforschung, WHO) gilt rotes Fleisch als „wahrscheinlich krebserregend“ und wird mit einem erhöhten Risiko für Darmkrebs in Verbindung gebracht. Es sollte daher in Maßen, also im Rahmen der Empfehlungen, genossen werden. In moderaten Mengen kann es aber zur Zufuhr wichtiger Nährstoffe beitragen.

Schweinefleisch liefert hochwertiges Protein. Der Fettanteil unterscheidet sich stark je nach Fleischteil. Während ein Schweineschnitzel (Oberschale) rund 2 % liefert, enthält ein Schopfbraten (Schweinekamm) rund 14 %. Hinsichtlich der Vitamine fällt v. a. der Gehalt an Vitamin B1 auf. Weiters liefert es neben Vitamin B6 auch weitere Vitamine sowie Mineralstoffe wie Eisen, Zink und Selen. Die Gehälter unterscheiden sich je nach Fleischteil.

## DIE INNEREN WERTE DES SCHWEINS



Infografik © Land schafft Leben 2025  
Energiegehalt in Kilokalorien (kcal) pro 100g des verzehrbaren Anteils; Quelle: Elmadfa et al. (2024/25); Die große GU Nährwert Kalorien Tabelle (anhand Schweineschnitzel Oberschale und Schweinekamm)

# FAKTEN ZUM SCHWEIN: BESONDERHEITEN UND KRITISCHE THEMEN

## BESONDERHEITEN IN ÖSTERREICH

### BODENGEBUNDENE LANDWIRTSCHAFT

Österreichs Schweinebauern sind gleichzeitig Ackerbauern. Sie bauen den Großteil der Futtermittel selbst an. Die Ausscheidungen der Schweine kommen als wertvoller Dünger zurück aufs Feld. Das spart Transportwege und Mineraldünger.

### GENETIK AUS DEM EIGENEN LAND

Österreichische Schweine stammen zum Großteil von österreichischen Schweinen ab. Die Züchtung im eigenen Land ist in der modernen Landwirtschaft eine Besonderheit, ebenso, dass die Vorfahren jedes Ferkels nachvollziehbar sind. Vorteil ist, dass die Schweinebranche die Zuchtziele selbst definieren kann.

### KLEINSTRUKTURIERTE FAMILIENBETRIEBE

In Österreichs Schlachtbetrieben arbeiten geschulte Fachkräfte in dauerhaften Anstellungsverhältnissen. Regelmäßig stattfindende interne Schulungen und Audits für Mitarbeiter an besonders neuralgischen Punkten innerhalb der Schlachtkette sind ebenfalls Standard. In vielen großen Schlachtbetrieben etwa in Deutschland arbeiten hingegen Niedriglohnarbeiter, die ohne sozialrechtliche Absicherung von Subunternehmern rekrutiert werden.

### BAUERN IN GEMEINSCHAFT ORGANISIERT

Österreichs Schweinebauern haben sich zu Erzeugerorganisationen zusammengeschlossen. So können sie die Schweine gesammelt vermarkten und Vorteile wie einen schnellen gegenseitigen Wissensaustausch nutzen.

## HEISS DISKUTIERTE THEMEN IN ÖSTERREICH

### VOLLSPALTBÖDEN UND BESCHÄFTIGUNGSMATERIAL

Konventionelle Schweine werden großteils auf Vollspaltenböden aus Beton, ohne Einstreu und ohne Auslauf gehalten. Das spart Platz und ein tägliches Ausmisten. Typische Verhaltensweisen wie Wühlen können die Schweine meist nicht ausleben. Wie das Beschäftigungsmaterial auszusehen hat, ist gesetzlich definiert. Bio-Schweinen muss ein befestigter Auslauf zur Verfügung stehen, Freilauf auf eine Weide ist nicht vorgeschrieben.

### FIXIERUNG DER SAU RUND UM DIE GEBURT

Fünf Tage vor und vier Wochen nach der Geburt sind konventionelle Zuchtsauen derzeit noch im Kastenstand fixiert. Das schützt Ferkel vor dem Erdrücken und erleichtert Arbeitsabläufe für den Bauern. Der Kastenstand steht in der Kritik, weil die Bewegungsfreiheit der Sau stark eingeschränkt ist. Ab dem Jahr 2033 ist die routinemäßige Fixierung im Kastenstand verboten.

### KASTRIEREN OHNE BETÄUBUNG

In Österreich werden wie in vielen anderen Ländern konventionelle männliche Ferkel ohne Betäubung kastriert. Eine Schmerzmittelgabe ist in Österreich verpflichtend. In der ersten Lebenswoche werden die Hoden der männlichen Ferkel entfernt, damit ihr Fleisch keinen unangenehmen Geruch entwickelt und sie ein weniger aggressives Verhalten zeigen. Bio-Ferkel, deren Fleisch später im Lebensmittelhandel erhältlich ist, werden nach einer Brancheneinigung seit 1.7.2018 unter Narkose kastriert.

### KÜRZEN DER SCHWÄNZE

Konventionellen Mastferkeln werden in der Woche nach der Geburt die Schwänze gekürzt. Diese Maßnahme reduziert Schwanzverletzungen, die durch das Beißen von Artgenossen entstehen können. Kritisiert wird neben der Methode an sich, dass die Schweine an die Haltungsbedingungen angepasst werden, anstatt umgekehrt die Haltungsbedingungen an die Bedürfnisse der Schweine anzupassen.

### **NAHRUNGSKONKURRENZ ZUM MENSCHEN**

Ein konventionelles Schwein muss etwa 2,8–2,9 kg Futter fressen um ein Kilo an Gewicht zuzunehmen. Das und die Zusammensetzung des Futters aus Mais, Getreide und Soja führen zur Kritik, dass dieses Futter auch direkt als Lebensmittel von Menschen gegessen werden könnten.

### **GENTECHNISCH VERÄNDERTES SOJA**

Soja ist wegen seines hohen Eiweißgehaltes ein wichtiger Futterbestandteil in der Schweinemast. Gentechnisch verändertes Soja aus Übersee ist deutlich billiger als die gentechnikfreie Variante und als Futtermittel zugelassen. Vor allem der großflächige Sojaanbau in Südamerika steht wegen seiner Auswirkungen auf Mensch und Umwelt in der Kritik.

### **BETÄUBUNG IN DER CO2-SENKE ODER ELEKTROBETÄUBUNG**

Am Schlachthof ist Zeit- und Kosteneffizienz wichtig, um im nationalen und globalen Wettbewerb bestehen zu können. Die CO<sub>2</sub>- und die Elektrobetäubung sind aus ökonomischer Sicht für die Anwendung am Schlachthof am besten geeignet. Die CO<sub>2</sub>-Betäubung ist noch effizienter, weil sie Gruppen von Schweinen betäubt. Tierschützer kritisieren aber die Methode und vergleichen sie mit qualvollem Ersticken. Bei etwa der Hälfte der heimischen Schweine wird sie angewendet.

### **ANTIBIOTIKAEINSATZ**

Das Gerücht, Schweine würden vorbeugend Antibiotika bekommen, um nicht krank zu werden, stimmt grundsätzlich nicht. Die Schweinebranche ist dennoch in die Kritik geraten, weil 66 % der in der österreichischen Nutztierhaltung eingesetzten Antibiotika an Schweine verabreicht werden. NGOs führen diesen Umstand auf die Standard-Haltungsbedingungen zurück.

### **STUTEN-HORMON FÜR ZUCHTSAUEN**

Von trächtigen Stuten wird ein Hormon gewonnen, das manchen Zuchtsauen verabreicht wird, um sie zum richtigen Zeitpunkt trächtig werden zu lassen. Zwei Schweizer Tierschutzorganisationen haben recherchiert, wie die Stuten gehalten werden, und erschreckende Bilder veröffentlicht.

### **NOTTÖTEN LEBENSSCHWACHER FERKEL**

Ist ein Ferkel so krank, so schwach oder so schwer verletzt, dass es keine Überlebenschance hat, muss entweder vom Bauern selbst oder vom Tierarzt notgetötet werden. Ein Töten, nur weil etwa eine Sau mehr Ferkel auf die Welt gebracht hat als sie Zitzen hat, ist verboten.