

Keiner glaubte an ihr Konzept

Damals verlacht, heute prämiert: Wie eine Mellerin die Schweinehaltung revolutionierte

Von Michael Hengehold

GESMOLD „Ich geb dir vier Jahre“, habe ihr Mann damals gesagt, als sie mit ihrem völlig neuen „Aktivstall für Schweine“ anfangen wollte, erzählt die Gesmolderin Gabriele Mörxmann. Am Dienstag hat sie die höchste Auszeichnung des Bundeslandwirtschaftsministeriums dafür erhalten, aber vor zehn Jahren „hat sich niemand für das Konzept interessiert – niemand!“. Heute könnte sie sieben Tage die Woche Besuchergruppen durchschleusen – wenn sie könnte.

Vormittags ist immer Ruhephase im Stall im Hilteraner Ortsteil Hankenberge. So auch am Donnerstag. In reichlich Stroh in einem von 16 Bereichen, die die Tiere selbstständig aufsuchen können, liegen Dutzende Ferkel, ein paar toben umher, manche fallen über die anderen, wenn sie zu wild hereingeschossen kommen. Erst als der Reporter an die Barriere tritt, regen sich die Tiere und kommen neugierig näher.

Duschen, baden, spielen

Gabriele Mörxmann erzählt derweil ihre Geschichte, wie so oft. Dass sie vor zehn Jahren überlegt hat, andere Wege in der Schweinehaltung zu gehen: „Was will ich eigentlich? Wie will ich Tiere halten?“ Im Laufe von zwei Jahren entwickelte sie das Konzept Aktivstall. Die jeweils immer 700 Schweine (2100 im Jahr) können drinnen und draußen liegen – vier Terrassen zu allen Himmelsrichtungen bieten Frischluftauslauf. An diesem Tag regnet es anhaltend, da ist draußen wenig los.

Jedes Schwein nutze aber nachweislich drei bis vier Bereiche täglich, erzählt die Chefin. Drinnen können die Tiere zwischen Spaldboden und Stroh wählen, mit Bällen spielen, sich an Bürsten scheuern, wühlen, duschen, baden, Schiebeelemente bewegen, verschiedene Düfte genießen, umhertollen.

Reichlich Platz ist vorhanden. Doppelt so viel wie in der konventionellen Haltung, erklärt die Stallchefin, die sich weitgehend allein um die Tiere kümmert. Ehemann Stefan obliegen das Geflügel, der Ackerbau und



Transparenz ist ein wesentlicher Baustein des Aktivstallkonzepts der Meller Landwirtin Gabriele Mörxmann. Also dreht sie jeden Tag einen kurzen Clip aus dem Leben der Tiere und veröffentlicht ihn.

Foto: Michael Hengehold

die regenerativen Energien. Die Söhne Kristen und Maxim (19 und 13) arbeiten mit, außerdem zwei Angestellte. Der Hof Mörxmann ist ein Familienunternehmen, auch wenn sie immer in der Öffentlichkeit stehe, betont die Aktivstall-Aktivistin.

„Macht mich wahnsinnig“

Sowieso waren ihre Angehörigen die Einzigen, die an sie und den neuen Weg geglaubt haben: „Außer meiner Familie gab es niemanden, der gesagt hat: Das funktioniert.“ 200 Briefe hat Gabriele Mörxmann geschrieben, sagt sie, auf der Suche nach Partnern. Keiner glaubte an ihr Konzept. Kein Schlachthof, kein Fleischhersteller, kein Supermarkt. Konsequenz: „Ich lese keine Fachpresse mehr. Das macht mich wahnsinnig.“ Bis sie eines Tages Sarah Dhem bei „Hart aber fair“ in der ARD sah. Eine Gleichgesinnte? Mörxmann schrieb den 201. Brief, „und am nächsten Tag stand sie bei mir im Stall“. Dhem betreibt mit ihrem Mann das Unternehmen „Schulte – Lastruper Wurstwaren“, die



Zwei, die sich gesucht und gefunden haben: Sarah Dhem (links) und Gabriele Mörxmann.

Foto: Selfie

Ersten, die bereit waren, das ganze Schwein zu verwerten, „nicht nur Filet und Koteletts“. Die auch Transparenz wollten, ein weiterer wesentlicher Punkt im Konzept der Gesmolderin. Bis heute dreht Gabriele Mörxmann (fast) jeden Tag einen kurzen Film aus dem Stall und stellt ihn auf ihren Seiten bei Facebook und Instagram online.

Nicht immer in allen 16 Bereichen, manchmal gibt es von den vier Terrassen vielleicht nur eine zu sehen, aber der weitaus größte Teil des Stalllebens wird dokumen-

tiert. „Auch tote Tiere“, betont Mörxmann. Es habe lange gedauert, bis sie einen Schlachthof gefunden habe, der dabei mitziehe. Mit Brand Qualitätsfleisch hat sie ihn gefunden und sogar nicht weit entfernt, in Lohne.

Der Markantmarkt von Ulrich Breck in Gesmold war der Erste, der an die Mörxfrau geglaubt hat und ihr Fleisch verkaufte, „auch wenn es 30,40 Prozent teurer ist, denn das alles kostet Zeit und ist viel Aufwand“. Dafür ist er nun der Einzige, der die ursprünglich Kalieber ge-

nannten Produkte noch stationär verkaufen darf, weil seine Kunden den Namen nun einmal gewohnt sind. Der steht heute eigentlich exklusiv für die Online-Palette. In den inzwischen 60 Märkten, die Aktivschwein-Fleisch verkaufen, firmieren die Waren nun als „Glücksatt“. 30 Fleischzuschnitte vom Bauch bis zur Oberschale sind im Angebot, 35 Wurstvariationen für Bedienung und SB. Drei Sorten Mahlzeiten im Weckglas.

Inzwischen haben sich noch zwei Höfe dem mehrfach und nunmehr von höchster Stelle prämierten Aktivstallkonzept angeschlossen, zwei weitere kommen demnächst dazu. Voraussetzung: die Einhaltung der mörxmanschen Regeln: Tierwohl, Transparenz, regionale, verlässliche Partner. Natürlich, auch das gehört zur Wahrheit, ist die Rede immer noch von Vieh, das geschlachtet werde. Länger als 200 Tage ist keinem der Tiere die Relativ-Idylle vergönnt.

Zwei Stunden dauern die Führungen durch die Anlage meist („Wer extra hierher-

kommt, hat auch meistens viele Fragen“), die Nachfrage danach übersteigt längst das Machbare. Dazu kommen Medienanfragen aus der gesamten Republik, der Schweiz, Österreich und den Niederlanden.

Schwein als Rampensau

Da wird das Schwein zur Rampensau. Drei-, viermal im Monat werden Verkäuferinnen geschult, und Bauernkollegen wollen auch schauen, was in Hankenberge entstanden ist.

Bei Weitem nicht alle wollen das Konzept übernehmen. Aber Gabi Mörxmann kann auch viel darüber erzählen, wie man Schweine mit Ringelschwänzen in der konventionellen Landwirtschaft hält. Ringelschwänze? Was ist das Besondere daran? 1000 Sachen! Die Königsklasse der Tierhaltung! Um das alles zu erzählen, brauchte es einen Extratermin, stöhnt die Landwirtin. Aber wenn man es hinbekommt, lohnt es sich: „Unsere Fleischqualität ist einfach nur geil! Wir gewinnen doch inzwischen jede Blindverkostung.“

St... Zehlen die Bürger? Oder nicht?