

serie ► frischebotschafter

Rudolf Platen

Rudolf Platen betreibt auf dem Schleupenhof am Niederrhein eine Schweinemast. Hier zieht er rund 2.500 Schweine groß. Die Aufzucht wird nach dem QS-System kontrolliert. Dank der Zertifizierung können die Verbraucher unter anderem rückverfolgen, woher das Fleisch kommt.

Schweine sind besonders sensible Tiere. Wenn sie sich nicht rundum wohl fühlen, hat das später Einfluss auf die Fleischqualität“, sagt Rudolf Platen. Der Schweinezüchter vom Schleupenhof bei Kempen muss es wissen. Schließlich betreibt seine Familie seit 1966 den Bauernhof am Niederrhein, den er vor 15 Jahren von seinem Vater übernommen hat.

Neben rund 2.500 Schweinen bewirtschaftet Platen etwa 70 Hektar Ackerfläche, auf der er hauptsächlich Weizen, Gerste und Ackerbohnen für die Verfütterung an die Tiere anbaut. Nach der Ernte lagert er das Getreide ein, um es nach Bedarf zu mahlen und dann frisch an die Tiere zu verfüttern. Seit 2004 ist der Schleupenhof

QS-zertifiziert. Die Rückverfolgbarkeit durch die gesamte Kette ist ihm wichtig. So entsteht Sicherheit beim Verbraucher, und schwarze Schafe in der Branche werden entdeckt, ist er überzeugt. „Ich nehme am Antibiotika-, Salmonellen- und Futtermittel-Monitoring teil. Das bedeutet zwar einen Mehraufwand durch QS. Trotzdem stehe ich hinter der Zertifizierung“, sagt Platen.

Mit Hilfe der Zertifizierung kann er zeigen, dass er gut arbeitet, mit sauberer Dokumentation. Im Problemfall sorgt die Rückverfolgbarkeit für Klärung. „Das ist mir wichtig. Heute ist es für den Verbraucher kaum noch möglich, sich ein Bild davon zu machen, wo sein Fleisch herkommt und wie es in

den Betrieben aussieht“, so Platen. Das QS-System sorgt für Durchblick und Orientierung. „Das ist gut – für den Verbraucher und für den Landwirt.“

Unerlässlich ist eine gute Stallhygiene, denn nur so können Tier und Mensch auf Dauer gesund bleiben. Daher muss jeder, der im Betrieb von Rudolf Platen den Stall betritt, sich vorher duschen und die Kleidung wechseln.

Sicherheit für den Verbraucher

Zudem muss der Stall gründlich gereinigt und desinfiziert werden, bevor neue Tiere einziehen. Neben der Stallhygiene und dem kontrollierten Fütterenspielen sauberes Wasser und das richtige Klima in den Ställen eine wichtige Rolle, damit sich die Tiere wohl fühlen und groß werden.

Frische-Botschafter

Die Menschen hinter den Frische- und Qualitätsprodukten

Rudolf Platen weiß: Vitale Schweine, die robust sind und nicht so sensibel auf Stressfaktoren reagieren, sind für seine Zucht wichtig. „An Fleisch, das Fett enthält und von Fettadern durchzogen ist, erkennen Kunden im Supermarkt eine gute Qualität“, sagt Platen. Schließlich stecken im Fett die Geschmacksstoffe. Er selber isst übrigens gerne Fleisch: „Je nach Jahreszeit: etwas kurz Gebratenes im Sommer, und im Winter darf es dann ein Braten sein“, sagt er und rät Kunden: „Stell einen Bezug zu dem Schnitzel auf eurem Teller her und schau, was dahinter steckt.“ Bis ein fertiges Stück Fleisch in der Ladentheke liegt, dauert es rund ein dreiviertel Jahr Vorausplanung und Arbeit, so Platen.

Carla Marconi



Rudolf Platen: „An Fleisch, das Fett enthält und von Fettadern durchzogen ist, erkennen Kunden im Supermarkt eine gute Qualität.“

Foto: QS