

# Inhalt

## **Vorwort 6**

## **Einführung 9**

- Artgerechte Haltung 10
- Hochleistungstiere 10
- Lebendige Wesen 11
- Nachhaltigkeit 11
- Die gesunde Haltung von Schweinen 11
- Abstammung und Entwicklung des Hausschweins 13

## **Geschichte und Geschichten vom Schwein 13**

- Geschichten, Anekdoten und Wahres vom Hausschwein 19

## **Jedem sein Schwein 24**

- Folgen der Zucht 25
- Die wichtigsten Schweinerassen 26
- Geeignete Rassen für Selbstversorger 36
- Züchtungsfragen 38

## **Das Schwein und sein Körper 41**

- Die wichtigsten Körperteile 42
- Haut und Haare 44
- Die männlichen Geschlechtsorgane 46
- Die weiblichen Geschlechtsorgane 46
- Das Skelett 48
- Das Muskelsystem 50
- Das Verdauungssystem 51
- Herz, Blut und Kreislauf 53

## **Das Schwein und sein Verhalten 55**

- Das Verhalten der Wildschweine 56
- Das Verhalten der Hausschweine 58
- Fressen und Trinken 60
- Freund und Feind 62
- Eber und Sau 64
- Mutter und Kind 66
- Spielen und Erkunden 69
- Ruhen und Pflegen 70
- Reinlichkeit 70
- Verhaltensstörungen 71

**Die artgerechte Haltung des Hausschweins 73**

- Tierschutzanforderungen 74
- Hygienische Anforderungen 76
- Primitive Haltungsformen 78
- Der Stall 81
- Offenställe für die Robusthaltung 99
- Freilandhaltung 100
- Einrichtung der Hütte 106
- Kapazität und Belegung der Stallvarianten 108

**Das Schwein und sein Futter 110**

- Das große Missverständnis 110
- Nahrungsansprüche ähnlich denen des Menschen 111
- Die Futtermittel 111
- Die Fütterungstechnik 122
- Auf die Haltung kommt es an 129

**Die Vermehrung des Hausschweins 129**

- Natürliche Vermehrung in der Freilandhaltung 130
- Artgerechte Vermehrung im Stall 133
- Die Auswahl der Zuchttiere 136
- Züchtung und Züchtungsmethoden 138
- Der Eber 141

**Das gesunde und das kranke Schwein 143**

- Beurteilung der Tiergesundheit 144
- Krankheiten und ihre Ursachen 146
- Vorbeugung und Gesunderhaltung 148

**Der Schlachttag 154**

- Die Hausschlachtung 155
- Direktvermarktung von Fleisch und Wurst 161

**Gutes vom Schwein 163**

- Fleisch und Fleischqualität 164
- Die Teilstücke und ihre Verwendung 169
- Fleischerzeugnisse 172
- Alte Rezepte aus Westfalen 174

**Service 176**

- Literatur 177
- Zum Weiterlesen 179
- Anschriften von Verbänden, Gesellschaften und Beratungsstellen 180
- Bildquellen und Dank 183
- Register 184