

# Glückliche Schweine, wohlschmeckendes Fleisch



Was ist Schweine-Glück: Ein Schwäbisch-Hällisches-Ferkel liegt im Stroh. Die alten Rassen wachsen langsamer, haben mehr Speck und schmecken besser.

FOTO: DPA

Die Schwäbisch-Hällischen, die auf einer Wiese in Korschenbroich-Lüttenglehn leben, haben es saugut. Sie können herumlaufen, sich suhlen, bekommen hochwertiges Futter und dürfen länger leben – weil sie viel langsamer wachsen. Werden normale Schweine in der Mast nach vier bis sechs Monaten geschlachtet, muss ein Schwäbisch-Hällisches erst nach rund einem Jahr dran glauben. Die Tiere, die von Metzger Udo Erkes mit Züchter Norbert Dyckers und Koch Frajo Stappen unter dem Namen „Glehner Landschwein“ vermarktet werden, gehören zu den alten Rassen, die von Genießern neu entdeckt werden.

Lange war Schweinefleisch aus der Spitzengastronomie verbannt – zu viel Wasser, zu wenig Geschmack. Mit dem spanischen Iberico, das in der höchsten Qualitätsstufe nur mit Eichel gemästet wird, kam das Comeback. Mittlerweile wird das Fleisch vom Duroc, Bunten Bentheimer, Schwäbisch-Hällischen, Livar-Klosterschwein oder Mangalitza-Wollschwein gern verwendet. Allen ist ein intensiver Geschmack, eine gute Marmorierung und ein höherer Fettanteil gemein. „Endlich unterhalten wir uns bei Schweinefleisch wieder über Geschmack“, sagt Max Esser, Juniorchef der Metzgerei „Wurstspezialitäten Esser“ in Erkelenz, der Durocs von Züchter Kurt Heinrichs in Heinsberg abnimmt und vermarktet. Der Speck der Tiere, die mit Erbsen und Getreide gefüttert werden, weise wie der anderer alter Rassen viele ungesättigte und gesunde Omega-3-Fettsäuren auf, die auch in Fisch enthalten sind. Das Fett schmilzt bei niedrigeren Temperaturen und hat eine viel festere, nicht wabbelige Konsistenz, betont auch Melanie Hugot, die auf dem Hugotshof in Monschau in der Eifel Mangalitza-Wollschweine züchtet.

Das Comeback des Schweinefleisches verdanken die Verbraucher in der Regel solchen engagierten Züchtern, Metzgern und Fleischhändlern, die die Vermarktung organisieren. Denn so viel Aufwand will bezahlt sein. Bei Udo Erkes kostet das Glehner Landschwein bis zu drei Euro mehr pro Kilo als konventionelle Ware. Das Duroc von Max Esser kommt fast auf den doppelten Preis, das Mangalitza-Wollschwein

Dank alter Rassen wie Duroc oder Mangalitza kehrt das Schweinefleisch in die hochwertige Gastronomie zurück. Und bei solcher Qualität lohnt sich auch Dry Aged Pork.

VON MARTINA STÖCKER

## Ursprüngliche Schweinerassen



aus der Eifel liegt laut Melanie Hugot bei 15 Euro pro Kilo für Braten und zehn Euro fürs Kotelett. „Die Haltungskosten müssen sich im Preis wiederfinden“, betont Esser, „normales Schweinefleisch ist auch einfach zu billig.“ Bei der Verwertung achten alle darauf, dass das Tier von der Schnauze bis zum Ringelschwänzchen verwertet wird. So entstehen auch Sülze, Bratwurst, Schmalz, Leber- und Blutwurst, luftgetrocknete Salami und noch so manch andere leckere Schweinerei. Bei Udo Erkes kommt jeder, der nur ein Glehner Filet möchte, auf eine Liste. Wartezeit: etwa sechs Monate.

Bei den alten Rassen, die in der Regel nicht in großen Gruppen unter industriellen Bedingungen gehalten werden, können auch Tierfreunde mit nur wenig Reue Fleisch essen. Natürlich sterben auch die Schweine, die ihr ganzes Leben auf der grünen Wiese verbracht haben. Aber es gibt kurze Transportwege, die Tiere verbringen die meiste Zeit des Jahres in Familienverbänden im Freien, können sich im Sand suhlen und bekommen auch nicht die Schwänze kupiert. „Nur wenn es dem Tier gutgeht, gibt es auch eine gute Qualität beim Fleisch“, betont Esser. Auf den besonderen Geschmack lohnt es sich auch zu warten. Erkes hat das Glehner Landschwein meist vorrätig, das Duroc gibt es bei Esser einmal im Monat. Das Mangalitza von Melanie Hugot gibt es auf Vorbestellung – Liefertermin ist nach dem Schlachttag.

Weil das Fleisch der alten Rassen so aromatisch sei und wenig Wasser enthalte, eigne es sich auch für eine besondere Veredelung. Was als Dry Aged oder Trockenreifung den Geschmack und die Zartheit von Rindfleisch intensiviert, lohnt sich auch beim Schwein. Sowohl Erkes als auch Esser nehmen das Schwäbisch-Hällische oder das Duroc und stecken es für eine gewisse Zeit in die Reifekammer. Dann verdunstet das Wasser, der Geschmack intensiviert sich. Das Dry Aged vom Duroc entwickle so etwa Aromen von Nuss, Butter, mitunter sogar einen leichten Cheddar-Geschmack. Dry Aged Pork benötigt allerdings eine besondere Zubereitung, erklärt Udo Erkes. Die Kerntemperatur dürfe die 54 Grad nicht überschreiten. Dann sei das Dry Aged eine Wucht. Und begeistert auch einen erfahrenen Metzger immer noch.

GRAFIK: FERL