

Hohenloher Bauern lassen die Sau raus

Freiheit auf der Weide und spezielles Futter machen das Fleisch der Eichelmastschweine zum Premiumprodukt. VON ADINA MÖLLER

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) punktet mit Qualität und regionalen Erzeugnissen. Zu ihren Premiumprodukten zählt auch das Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Weideschwein. Mit der alten Landrasse der Schwäbisch-Hällischen g.g.A. (EU-geschützte geografische Angabe) beleben die Landwirte hierbei eine alte Wirtschaftsform wieder, die bis in die 1940er Jahre in Deutschland gang und gäbe war. Nur wenige Gehminuten vom Regionalmarkt in Wolpertshausen entfernt (der Weg zur Weide ist ausgeschildert) können die Vierbeiner mit dem schwarzen Kopf jetzt dann wieder bei ihrer Suche nach Futter beobachtet werden. Denn im Frühjahr lassen die Bauern die Schweine auf die Weide. Bis zum Herbst leben die Mohrenköpfe unter freiem Himmel.

FUTTER Auf der großen Schweineweide stöbern sie mit ihren Schnauzen nach Eicheln, Wurzeln, Kräutern und Beeren. Zusätzlich bekommen die Tiere Getreideschrot aus den klassischen Hohenloher Getreidearten Gersten und

Weizen, Bohnenschrot als Eiweißkomponente sowie 20 Prozent Eicheln. Und genau dieses Futter macht das Fleisch der Tiere besonders schmackhaft. Kenner wissen genau: Schweine, die mit Eicheln gemästet werden, geben leckeres Fleisch mit einem einzigartigen nussigen Geschmack. Die kernige Struktur und ein hoher Anteil an geschmackstragendem intramus-

kulärem Fett zeichnen das Fleisch aus.

BESTAND Die Nachfrage übertrifft das Angebot bei weitem. Fünf Mitglieder der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall halten in diesem Jahr auf sieben Weiden insgesamt rund 800 Schwäbisch-Hällische Eichelmastschweine.

Das Futter und das wilde Leben bekommen den Tieren gut. Die Schweine wachsen deutlich langsamer heran, als ihre im Stall gehaltenen Artgenossen. Nach der Eichelmast werden die Schweine Ende Oktober, Anfang November geschlachtet. Dann bringen die knapp ein Jahr alten Tiere zwischen 130 und 150 Kilogramm auf die Waage.

Die BESH ist auf der Suche nach weiteren Landwirten, die sich an dem Programm beteiligen. Denn die Haltung ist nicht nur ökologisch vorbildlich, sie lohnt sich für die Bauern auch finanziell: 3,50 Euro pro Kilogramm Schlachtgewicht zahlt die Erzeugergemeinschaft für das Fleisch der Schwäbisch-Hällischen Eichelmastschweine. Zum Vergleich: Auf



Begehr: Rund 800 Mohrenköpfe werden in diesem Jahr von fünf Mitgliedern der Erzeugergemeinschaft auf sieben Weiden gemästet. Die Nachfrage übertrifft das Angebot bei weitem.

Foto: BESH

» Die Haltung ist ökologisch vorbildlich und lohnt sich finanziell «

dem konventionellen Markt bekommt ein Landwirt derzeit unter 1,30 Euro pro Kilo Schlachtgewicht. „Man muss die Potenziale der Region in Wert setzen“, erklärt Rudolf Bühler.

Die Haltung auf der Weide ist strengen Regeln unterworfen, um die Gesundheit der Tiere, das ökologische Gleichgewicht und die Qualität des Fleisches zu gewährleisten: Maximal 15 Schweine dürfen pro Hektar gehalten werden,

damit sie die Wurzeln der Bäume nicht schädigen. Doppelte Zäune als Korridor schützen die Tiere auf der Weide vor Krankheitserregern, die ihre wilden Verwandten übertragen könnten und ein großer, offener Solarstall bietet Zuflucht bei schlechter Witterung.

VERTRIEB Nur in den Herbstmonaten sind die edlen Teile frisch in ausgesuchten Fachmetzgereien und Feinkostgeschäften zu haben,

die von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall geliefert werden. Die weniger edlen Teile werden zu einer speziellen Dosenwurst verarbeitet. Besonders begehrt ist bei Feinschmeckern der luftgetrocknete Schinken vom Eichelmastschwein, der mit Pfote zwölf Monate am Knochen reift, bevor er ausgeliefert wird.