

# Genießeregion

## HOHENLOHE

*Kulinarische Lebensfreude  
an Kocher, Jagst und Tauber*





# „Knapp dran an der Wildsau“

*Klaus Memmler ist einer von sieben Landwirten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, die Eichelmastschweine halten.*

Es ist kurz nach acht, das Thermometer zeigt zwei Grad, vom Himmel fällt leichter Nieselregen. Ein Herbstmorgen in Hohenlohe. „Regen mögen sie nicht so“, sagt der Nebenerwerbslandwirt aus Frankenhardt.

Schwarte an Schwarte kuscheln sie in ihren Weidehütten aneinander. Ab und zu ist ein wohliges Grunzen zu hören. Das wird lauter und zahlreicher, als Klaus Memmler an die Holzhütte klopft. Bewegung kommt in die Sache. Kaum ist die erste Sau aufgesprungen, folgen die borstigen Kollegen nach. Flink und wendig drängen sie ins Freie. Begleitet wird er vom Quiaken und Grunzen des Mohrenköpfe-Chors. Mohrenköpfe? So werden die Schwäbisch-Hällischen Landschweine wegen ihrer schwarzen Köpfe und Hinterteile genannt.

„Die machen jetzt erst Mal ihr Geschäft“, sagt Klaus Memmler. Ihre Hütten halten die Schweine sauber. „Sind ja keine Drecksäue“, so der Landwirt. Der Niesel hat aufgehört. Die Schweine gehen ihrer Lieblingsbeschäftigung nach. Wühlen im Gras und Dreck, schnüffeln und graben, grunzen und schmatzen. Fressen, was sie finden. Wurzeln, Kräuter, Gras und Äpfel, dazu Würmer, Käfer, Engerlinge – tierisches Eiweiß. Klar, auch die Eicheln der paar Eichen am Weiderand knacken sie. Sind ja auch Eichelmastschweine. Doch satt macht sie die Weide nicht.

„Wir füttern zu“, sagt Bauer Memmler und steuert auf ein Silo am Weiderand zu. Sind da Eicheln drin? „Nein, Pellets“, kontert Memmler und hält dem Frager eine Handvoll der kleinen Würstchen vor die Nase. Die haben es in sich: Gerste und Weizen, die klassischen Hohenloher Getreidearten, Sojabohnen als Eiweißlieferant und – natürlich – 20 Prozent Eicheln. Alles gentechnikfrei, geschrotet und verpresst.

Für Nachschub sorgt die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Jeden Herbst ruft sie zur Sammelaktion in Hohenloher Wäldern auf und zahlt 50 Cent fürs Kilo trockene Eicheln. „Kindergärten, Rentner, Schulklassen und

Spaziergänger sammeln pro Jahr 20 Tonnen“, weiß Tanja Kurz von der BESH. „Das fressen die saugern“, sagt Klaus Memmler. Man sieht's und hört's. Sechs Wochen reicht der Inhalt, 3,5 Tonnen Pellets. Macht im Schnitt knapp drei Kilo Pellets pro Mohrenköpfe und Tag, 600 Gramm Eicheln inklusive.

Einige Schweine rennen wieder Richtung Weidemitte. An Platz mangelt es ihnen wahrlich nicht. 1,2 Hektar ist ihre Weide groß, 14 Quadratmeter mehr als die vorgeschriebene Besatzdichte von 25 Schweinen pro Hektar. „Ein richtiges Schweine-Paradies, die haben Platz, frische Luft, gutes Fressen und Freiheit“, sagt Klaus Memmler. „Na ihr“, fragt er immer wieder, krault mal hier, mal da einen Rücken oder ein schwarzes Schlappohr. Ein Mann großer Worte oder markiger Sprüche ist der Landwirt nicht. Doch wer beobachtet, wie er mit seinen Mohrenköpfen umgeht, sie anschaut, merkt schnell, dass da einer an seinen Sauen hängt.

Klaus Memmler ist einer der Eichelmast-Pioniere der BESH. „Ich bin von Anfang an dabei, seit 2010“, sagt er. Mittlerweile halten sieben Landwirte auf 35 Hektar 500 Eichelmastschweine. Tendenz steigend.

Seine Motivation? Da könnte er viel erzählen. Er sagt stattdessen „Ich mag Säue“ und will, dass es ihnen gutgeht.“

Von Mai bis Mitte November sind seine Mohrenköpfe auf der Weide. Dann werden sie geschlachtet. Da sind sie etwa zehn Monate alt, wiegen bis zu 150 Kilo und haben ein Schlachtgewicht von rund 120 Kilo. Der Vergleich mit den Mohrenköpfen im Stall zeigt, dass Eichelmastschweine langsamer zulegen und beim Schlachten rund 30 Kilo schwerer und drei Monate älter sind.

„Der Mehraufwand hält sich in Grenzen“, so seine Erfahrung. Sein Aufwand beschränkt sich auf die täglichen Besuche. „Ich schaue morgens, ob genug Futter und Wasser da ist, aber da schlafen sie noch“, berichtet Klaus Memmler. Krankheiten sind Fehlanzeige, die robuste Landrasse ist für Freilandhaltung prädestiniert. „Ich brauch' keinen Tierarzt“, sagt er. Für Memmler rechnet sich die Eichelmast. Finanziell,

Klaus Memmlers Mohrenköpfe fühlen sich sauwohl auf der Weide. Ab und zu echte Eicheln (Mitte) und der Eichelanteil in den Futterpellets sorgen für eine gute Marmorierung des Fleisches und eine dicke und wohlschmeckende Fettschicht (rechts).

weil die BESH fürs Eichelmastschwein fast doppelt so viel zahlt wie fürs normale Mohrenköpfe. Aber auch ideell. „Naturnäher und artgerechter können die nimmer leben, das ist knapp dran an der Wildsau“, schwärmt er.

Deutlich tiefer in die Tasche greifen muss der Verbraucher. Dafür bekommt er Premiumqualität. Viel Bewegung, frische Luft und das besondere Futter verleihen dem Fleisch einen kernig-nussigen Geschmack. Beim Braten bleibt es zart und saftig. Und weil Fett Geschmacksträger ist, lassen Kenner die dicke Fettschicht der Koteletts oder Steaks immer dran. Besonders gefragt bei Fein- und Schweinschmeckern ist der luftgetrocknete Schinken, der zwölf Monate an der Pfote reift.

Die Saison ist kurz, das Angebot knapper als die Nachfrage. „Wir besinnen uns wieder auf eine alte Tradition“, sagt Tanja Kurz und verweist darauf, dass „noch bis in die 1940er Jahre die Hirten ihre Schweine in die Hohenloher Eichen- und Buchenwälder trieben.“

📺 *Film über die Eichelmast:*  
<https://www.youtube.com/user/besh1988>



## TIERISCHE STARS – TIERISCH GUT

*Mehr als muh und mähh...*

*Klar, Schwäbisch-Hällisches Landschwein, Mäusdorfer Landgockel, Limpurger Weideochse und Boeuf de Hohenlohe sind längst überregionale Food-Stars und lassen Genießern das Wasser im Munde zusammenlaufen. Doch die „Genießerregion Hohenlohe“ hat weit mehr tierisch gute Stars zu bieten – von Bison, Saibling und Strauß bis zu Zebu und Ziege. Alles Käse, oder was? Alles andere als das. Aber ein Käse-Paradies ist Hohenlohe selbstverständlich auch.*

## SCHWEIN HABEN

*Schwäbisch-Hällisches Landschwein*

Die Hohenloher nennen es liebevoll Mohrenköpfe – wegen dem schwarzen Kopf und Hinterteil. Ende 1970 galt es als nahezu ausgestorben. Doch in den achtziger Jahren beginnt eine Gruppe Landwirte um Rudolf Bühler aus Wolpertshausen mit sieben reinrassigen Mutter-schweinen und einem Eber eine neue Zucht. Die Mohrenköpfe überleben und gewinnen bei der Grünen Woche Berlin mehrmalig Bundes-siege für die beste Fleischqualität. Aufgezogen und gemästet werden die robusten und stressresistenten Schweine ganz wie früher: mit gesun-dem gentec-freiem Futter aus der Region, in Ställen mit Stroheinstreu und möglichst viel Auslauf. Feinschmecker rühmen ihr zartes, saftiges Fleisch mit der natürlichen Speckauflage und dem reinen Geschmack. Infos: [www.haellisch.de](http://www.haellisch.de)

*Eichelmast-Schwein*

Die alte, robuste und vitale Landrasse des Schwäbisch-Hällischen Land-schweins ist für Freilandhaltung und Eichelmast besonders geeignet. Mit ihr belebt die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) die alte Tradition der Eichelmast wieder. Nur in den Herbstmonaten ist das Fleisch des Eichelmastschweins frisch in Fachmetzgereien und Feinkostge-schäften zu haben, weniger edle Teile werden zu Dosenwurst verarbeitet.

Weitere Infos: [www.haellisch.de](http://www.haellisch.de) und **nebenstehende Reportage.** Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Regionalmarkt Hohenlohe, Birkichstraße 10, 74549 Wolpertshausen, Telefon 07904 9438010; [www.regionalmarkt-hohenlohe.de](http://www.regionalmarkt-hohenlohe.de)

*Spanferkel aus Hohenlohe*

Die im weltweit modernsten Ferkelschlachthof hergestellten Spanferkel-Spezialitäten der Firma Beck werden vom Hauptstandort Neu-Kupfer aus weltweit vertrieben. Hergestellt werden Frischfleisch, Wurst-, Schinken-produkte und Grillspezialitäten. Diese gibt es auch in den Metzgerei-Filialen der Firma Beck in Schwäbisch Hall, Kupferzell und Waldenburg. Außerdem werden Ferkel-Herzklappen nach USA und England geliefert, wo sie für die medizinische Verwendung aufbereitet werden.

Flurweg 21, 74635 Kupferzell-Neu-Kupfer, Telefon 07944 91310  
[www.spanferkel-beck.de](http://www.spanferkel-beck.de)

*Unabhängige Erzeugergemeinschaft Hohenlohe-Franken (UEG)*

Die UEG vermarktet für etwa 1200 Mitgliedsbetriebe Schweine, Ferkel, Sauen und Eber aus konventioneller Mast; Lieferant der Marke Gutfleisch für Edeka Südwest in Baden-Württemberg. Gutfleisch stammt ausschließ-lich von in Deutschland geborenen, aufgezogenen, geschlachteten und zerlegten Tieren.

Kraußenklinge 1, 97996 Niederstetten, Telefon 07932 92100  
[www.ueg-ferkel.de](http://www.ueg-ferkel.de)