Sau gut

Die entschleunigte Rotte in Hohenlohe

Ein Leckerbissen für die Schweine: Eicheln

Hier bin ich Schwein, hier darf ich's sein. Ein Besuch bei Schwäbisch-Hällischen Landschweinen auf der Weide in Hohenlohe, wo der Biopionier Bühler ganz tiergerecht die Sau rauslässt.

Es ist sieben Uhr am Morgen. Über Nacht hat es geregnet und Wald und Wiesen dampfen. Wir sitzen auf unserem Beobachtungsposten in einem Schäferwagen am Rand des Hangs, hoch über dem Bühlertal bei Wolpertshausen-Cröffelbach. Beim ersten Licht versammeln sich um die zeltartigen Holzhütten unter den Apfelbäumen ein paar „Mohrenköpfle". So nennen die Hohenloher Bauern die Schwäbisch-Hällischen Schweine wegen der schwarzen Köpfe.

Der Tag hat begonnen im „Schweineparadies". So nennt es Rudolf Bühler, Biolandwirt und Retter der alten Landrasse. Ihm gehören die sechs Hektar große Weide und die rund 40 Tiere, die von Mitte April bis in den späten November hier zuhause sind. Bühler hat recht. In Freiheit können sie sich so verhalten, wie es Schweine gerne tun. Lange und ausgiebig schlafen beispielsweise. Darin sind sie dem Menschen ähnlich. Wie in so vielem. Und darin, dass sie gerne und viel futtern.

Lebenskunst auf der Weide

Eine Rotte von 15 liegt eng aneinandergeschmiegt, Kopf an Schwanz, Kopf an Kopf und Schwanz an Schwanz auf der aufgewühlten Erde. Dort lassen sich die Tiere die Morgensonne auf die Schwarte scheinen, bis es heiß wird. Dann ziehen sie sich in den Schatten zurück, denn Schweine können auch Sonnenbrand bekommen; die Schwäbisch-Hällischen sind jedoch – wie ihre Vorfahren, die Wildschweine – der dunklen Färbung wegen weniger gefährdet als ihre rosafarbenen Verwandten.

Unten im Tal rauscht der Verkehr, hier oben zwitschern die Vögel. Die Schla-

fenden kümmert weder das eine noch das andere. Ein Schwein hat den Fuß über den Körper des nebenliegenden gelegt. Mal wackelt eines mit dem Ohr, mal ein anderes mit dem Ringelschwanz. Bei einem Tier geht ein Zucken durch den ganzen Körper, als träume es. Genüssliches Grunzen und lang anhaltendes Schnarchen signalisieren Entspannung pur. Eines der Schweine hebt den schwarzen Kopf, streckt seinen Rüssel in die Luft, als nähme es eine Prise frische Morgenluft, kommt langsam, den dicken Hintern zuerst, zum Stehen. Es geht abseits mal eben austreten. Danach stakst es zum Rudel zurück und lässt sich, die umgeknickten Vorderbeine voran, schwerfällig wieder zur Erde plumpsen. Schweine sind entgegen landläufiger Meinung reinliche Tiere. Haben sie genügend Auslauf, verrichten sie ihre Notdurft niemals an ihrem Schlafplatz.

Unterhalb der sechs Holzhütten steht das grün gestrichene Futtersilo. Hier versammelt sich die Bande zum Mittagsmahl. In die Tröge rieseln regional angebauter, gentechnisch unveränderter Gersten- und Weizenschrot sowie – die Lieblingsspeise von Schweinen – getrocknete und geschrotete Eicheln. Die haben fleißige Schulklassen und Rentnergruppen zuvor im Herbst in den Wäldern gesammelt und gegen ein kleines Entgelt bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall abgeliefert.

Beim Futtern wippen im Takt die langen Schlappohren. Zwischendurch nimmt immer wieder eines der Tiere einen Schluck Wasser, das auf Rüsseldruck aus einem Spender fließt. Schweine sind Vieltrinker. Anschließend lassen sie sich eng aneinander geschmiegt zu einer kleinen Verdauungsruhe rund um die Futterstelle nieder. Schweine sind vor allem morgens und gegen Abend aktiv.

Robuste Naturburschen

Rudolf Bühler fährt mit dem Geländewagen auf der Schotterpiste vor. Wie auf Kommando heben einige Schweine neugierig den Kopf, dann kommt ein Begrüßungskomitee in wildem Galopp herangeprescht. Kaum zu glauben, welches Tempo die sonst gemächlichen Tiere vorlegen können. Neugierig strecken sie die Rüsselscheibe durch den Zaun und stupsen an unsere Finger. Zutraulich lassen sie sich die borstengespickte Haut zwischen den Ohren kraulen. Der Landwirt schaut täglich nach den Tieren, überprüft die Futter- wie die Wasserzufuhr und ob der Doppelzaun unversehrt ist. Der ist Vorschrift. Eine einfache Absperrung könnten die Schweine untergraben und dann in Kontakt mit Krankheitserregern wilder Verwandter kommen.

Am späten Nachmittag nehmen wir unseren Beobachtungsposten wieder ein. Und jetzt ist was los auf der Weide. In kleinen Grüppchen schwärmen die Schwäbisch-Hällischen aus und graben auf der Suche nach Leckerbissen mit ihren Rüsseln die Erde um. Auf und im Boden finden sie, worauf sie Appetit haben: Gras, Wurzeln, Eicheln, Kräuter und Beeren. Rudolf Bühler erklärt: „Im Unterschied zu hochgezüchteten modernen Rassen können die alten Landrassen dieses Raufutter gut verwerten.“ Ein Tier schnappt sich ein Grasbüschel samt Erde und wirft es ausgelassen in die Luft, als wolle es damit spielen.

Der Boden vor den Holzhütten ist durch die anhaltenden Regenfälle tief und aufgeweicht. Einige Tiere stürzen sich aus-

Geselliges Beisammensein auf angenehm kühler Erde

Der britische Prinz Charles informiert sich über die Arbeit der Hohenloher Bauern (oben). Eine Schlammschicht auf dem Schwein bedeutet keine Unreinlichkeit, sich zu suhlen ist für das Tier gesund (rechts).

Idyllenpflege: Die Weide im Wald

Ursprünglich lebten die Vorfahren der heutigen Hausschweine auf der Weide oder in Wäldern. Diese Haltung, „Hute“ genannt, hat in Europa bis heute Tradition, etwa in Spanien, wo der berühmte Schinken „Pata Negra“ erzeugt wird. Auch in Hohenlohe trieben noch bis in die 1940er-Jahre die Hirten ihre Schweine über die abgeernteten Getreidefelder und in die Eichen- und Buchenwälder. Vor einigen Jahren haben Rudolf Bühler und einige Kollegen die Tradition der Weidehaltung mit Schweinen wiederbelebt. „Denn entscheidend für die Fleischqualität sind neben der alten Rasse drei Faktoren: das Futter der Tiere, der Auslauf und die Schlachtung“, erläutert er. Derzeit stehen rund 800 Eichelmastschweine auf den Weiden der bäuerlichen Erzeuger, in den nächsten Jahren sollen es doppelt so viele werden. Neben der kulinarischen Seite ist die Beweidung durch die Schwäbisch-Hällischen auch ökologisch und landschaftlich von Bedeutung. Reinhard Wolf, ehemals Referatsleiter Naturschutz und Landschaftspflege im Regierungspräsidium Stuttgart mit Wurzeln in Geislingen am Kocher, lässt das Thema auch im Unruhestand nicht los. „Waldbeweidung mit Schweinen, Rindern und Schafen war schon immer ein wesentlicher Gestaltungsfaktor süddeutscher Landschaft“, sagt er und verweist auf Bilder der Romantik in der Staatsgalerie Stuttgart: „Beweidung schafft idyllische Landschaften. Zwischen Wald, Wiese und Ackerland gab es keine geraden Nutzungsgrenzen, alles floss harmonisch ineinander.“ Die Hanglagen im Bühler-, Kocher- und Jagsttal gehören zu den sogenannten Grenzertragsflächen. Das heißt, dass sie heute kein Landwirt rentabel nutzen kann. Wie aber lässt sich die charakteristische Landschaft Hohenlohes erhalten? Wolf verweist auf die Cröffelbacher Schweineweide über dem Bühlertal: „Was wäre, wenn es hier keine Weide gäbe? Wir hätten nur noch Wald.“

Als Vizepräsident des Schwäbischen Albvereins mit immerhin 100 000 Mitgliedern hat Wolf auch eine gewichtige politische Stimme. Ihn ärgern Touristiker, die Landschaft als Bühne für allerlei Events vermarkten und vom „Alleinstellungsmerkmal vielfältiger Tallandschaften“ sprechen, ohne sich bewusst zu sein, welche Mühen es kostet, diese Idyllen zu erhalten.

gelassen kopfüber hinein, wälzen sich – können Schweine lachen? – genüsslich im Schlamm. Das Suhlen ist aber kein Spiel, auch wenn es so aussieht. Bei Temperaturen zwischen 12 und 16 Grad fühlen sich Schweine wohl, Hitze aber macht ihnen Probleme. Die Tiere haben kaum Schweißdrüsen und können daher nicht schwitzen. Die Schlammschicht kühlt den Körper, wehrt Parasiten wie Läuse und Milben ab und schützt gegen Sonnenbrand.

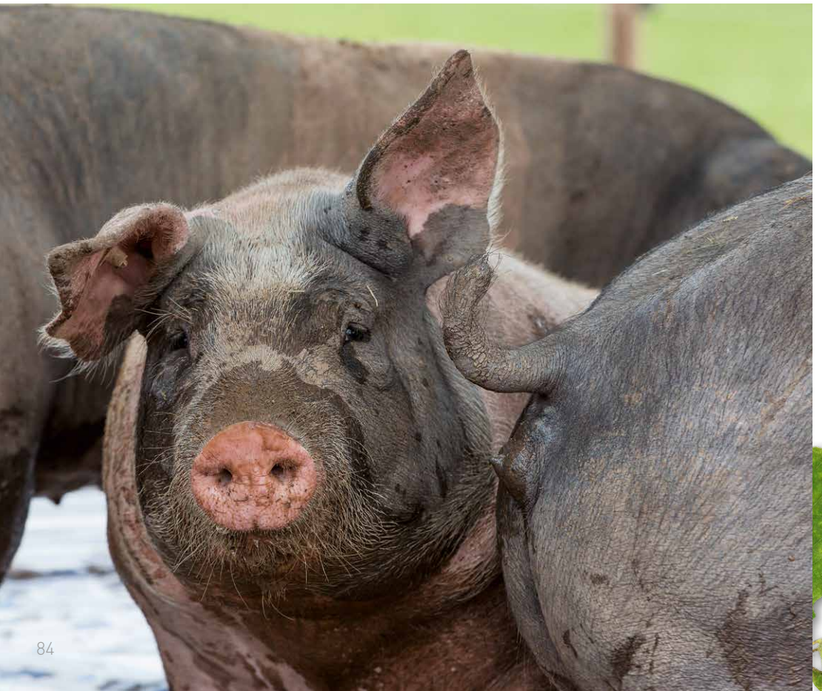
Schinken mit nussigem Geschmack

Bewegung hält bekanntlich schlank. Deshalb wachsen die Schwäbisch-Hällischen in freier Natur deutlich langsamer heran als ihre im Stall gehaltenen Artgenossen. 130 bis 150 Kilogramm wiegen sie, wenn sie in einem (für ein Mastschwein) gesegneten Alter von knapp einem Jahr im Erzeugerschlachthof der Hohenloher Bauern ihren letzten Gang antreten. Dann haben die Futtereicheln und die, die ab Mitte September zusätzlich von den Bäumen fallen, Koteletts und Schinken einen wunderbar nussigen Geschmack verliehen. Über den geriet Seine Königliche Hoheit Prinz Charles ins Schwärmen, der sich hier vor drei Jahren bei einem Besuch über die vorbildliche Arbeit der Hohenloher Bauern informieren ließ. Bei den Kostproben vom Eichelmastschinken griff His Royal Highness gerne zu. Das Schild „HRH Prince Charles Schweineweide“ am Gatter der Weide erinnert noch heute an den Besuch des königlichen Hobbylandwirts.

Vom Schäferwagen aus sind die weidenden Schweine wunderbar zu beobachten.

Den Schweinen auf der Weide sind Prinzen herzlich egal. Genüsslich wühlen sie im Boden nach Fressbarem, jagen im Schweinsgalopp über das Gelände oder machen in einer der Holzhütten ein gemütliches Nickerchen. Es ist halt das Schweineparadies.

Text: Tanja Kurz, Fotos: BESH (6), Fotolia (3), Wager Archiv (2)



Zuletzt landet auch das Schwäbisch-Hällische Landschwein im Schlachthof – nach einem wohl paradiesischen Leben.

Hohenloher Genüsse

Informationen zu den bäuerlichen Erzeugnissen, die Märkte sowie einen Einkaufsführer mit allen Partnerfachmetzgereien der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall finden Sie unter www.besh.de, www.haellisch.de, www.shop.besh.de.

Erleben Sie die Vielfalt des NaturerlebnisLandes – für Sie ausgewählt und zusammengestellt von der Umweltakademie Baden-Württemberg.

Zusätzliche Informationen zu den unten genannten Veranstaltungen und Anmeldung unter www.lnub.de, dem Serviceportal der Umweltakademie.

Erlebnis Albgang – zwischen Paradies und Panzerspuren

Veranstalter: Akademie für Natur- und Umweltschutz Baden-Württemberg
Termin: Freitag, 16. September 2016, 10–16 Uhr
Veranstaltungsort: Altes Rathaus, Bachwiesenstraße 7, Münsingen

Veranstaltung in Kooperation mit der Stadt Münsingen – eine Modellexkursion für mehr Heimat- und Umweltverständnis. Die Schwäbische Alb rund um Münsingen sowie das Biosphärengebiet hautnah erleben und dabei die einzigartige Natur, Dichtung, Literatur, Kunst und Kultur kennenlernen – auf dem Albgang ist dies möglich. Bei dem informativ gestalteten und begleiteten Spaziergang erfahren Interessierte mehr über die weit über die Landesgrenzen hinaus bekannte Landschaft der Schwäbischen Alb. Die Exkursion führt zwischen Paradies und Panzerspuren entlang des Rundwanderwegs im ehemaligen Truppenübungsplatz, der seit seiner Stilllegung zu einem einzigartigen Refugium für seltene Tiere und Pflanzen geworden ist. Der Albgang eignet sich für all jene, die mehr über den Lebensraum Schwäbische Alb, über die Natur mit ihrer Tier- und Pflanzenwelt sowie die Besonderheiten dieser faszinierenden Region bei einem geführten „Spaziergang“ aktiv mit allen Sinnen erfahren wollen.

Herbstliche Kräuterwanderung für Mensch und Hund

Veranstalter: natur er-Leben
Termin: Samstag, 24. September 2016, 13.30–16 Uhr
Veranstaltungsort: Wanderparkplatz Oberbuch, Meßstetten

Der Herbst ist die Zeit der Fülle und Reife. Beeren, Früchte und Blüten strahlen in satten und warmen Farben. Auf einer gemütlichen Wanderung lernen wir die wichtigsten Wildfrüchte und Herbstkräuter kennen und sicher zu bestimmen. Wir erfahren mehr über deren Anwendung und Wirkung bei Mensch und Hund. Gut sozialisierte und verträgliche Hunde sind herzlich willkommen.

Nachhaltiger Konsum. Essen 4.0: Wie essen wir in der Zukunft? – Autopsie Honig

Veranstalter: Akademie für Natur- und Umweltschutz Baden-Württemberg
Termin: Dienstag, 27. September 2016, 18–21 Uhr
Veranstaltungsort: Linden-Museum Stuttgart, Wanner-Saal, Hegelplatz 1, Stuttgart

Stuttgarter Akademiegespräch zum Jahresthema der Umweltakademie „Essen 4.0“ in Zusammenarbeit mit HOBOS, HOneyBee Online Studies der Julius-Maximilians-Universität Würzburg und der Landesanstalt für Bienenkunde Hohenheim. Honig – flüssiges Gold, bewährtes Hausmittel, Synonym für paradiesische Zustände und kosmetisches Wundermittel: Mit 1,2 Kilogramm pro Kopf und Jahr sind die Deutschen Weltmeister im Honigverbrauch und schätzen ihn als Allrounder. Auch seine Entstehung, Verwendung und vielfältigen Erscheinungsformen untermauern den Mythos Honig. Honig ist viel mehr als nur ein Lebensmittel. Honigbienen gehören zu den ältesten „Nutztieren“ des Menschen und sind für unsere Landschaften unverzichtbar. Sie tragen ebenso wie ihre nicht domestizierten Verwandten, die Wildbienen, zur biologischen Vielfalt und zur Vielfalt auf unseren Tellern bei, denn sie erzeugen nicht nur Honig, sondern sie bestäuben auch die meisten Wild- und Kulturpflanzen. In Europa trat das Phänomen des „Bienensterbens“ erstmals 2006 massiver in Erscheinung. Seitdem sind sich Experten einig: Die Bedrohung von Honig- und Wildbienen durch Pestizide, Varroamilben und Klimawandel kann nur durch vermehrtes Grundlagenwissen und nachhaltiges Biotop- und Landschaftsmanagement unterbunden werden.

Früchte- und Wurzelwanderung

Veranstalter: natur er-Leben
Termin: Samstag, 22. Oktober 2016, 13.30–16 Uhr
Veranstaltungsort: Wanderparkplatz Heimberg/Gräbelesberg, Meßstetten-Hossingen

Der Herbst mit seiner Farbenpracht bringt uns eine Vielzahl an Früchten, Beeren und Wurzeln. Sie haben nun besonders viel Kraft gespeichert und warten nur darauf, von uns geerntet zu werden. Auf einer schönen Runde durch die Natur lernen wir gehaltvolle und vitaminreiche Früchte und Beeren kennen und widmen uns den wichtigsten Wurzelpflanzen. Wir sprechen über deren Verwendung in der Küche und erfahren mehr über deren Heilkraft und Wirkung.

Wem gehört der Wald?

Veranstalter: Verein der Heckengäu-Naturführer e.V., Naturführerin Ursula Kupke
Termin: Sonntag, 30. Oktober 2016, 11–13 Uhr
Veranstaltungsort: Treffpunkt Sommerhofenpark/Kneippanlage am Teufelslochweg, Sindelfingen

Bei dieser Familien-Rundwanderung, nicht nur für Neusindelfinger, begeben wir uns auf Grenzwegen durch den herbstlichen Sindelfinger Stadtwald. Auf Wunsch wird der Besuch des interessanten Forsthofes einbezogen.

Konsum mit Köpfchen – dargestellt am Spätlingsmarkt in Ludwigsburg

Veranstalter: Akademie für Natur- und Umweltschutz Baden-Württemberg
Termin: Montag, 7. November – Samstag, 12. November 2016
Veranstaltungsort: Landratsamt Ludwigsburg, Kreishaus, Hindenburgstr. 40, Ludwigsburg

Struktur- und artenreicher Lebensraum, Geschichtsbuch, traditionelles Kulturgut, Erholungsgebiet und Ort der Inspiration oder, oder, oder – das und vieles mehr können die verschiedenen Teile unserer Kulturlandschaft wie die heimischen Obstgärten sein. Welche Tier- und Pflanzenarten etwa unsere Obstwiesen aufweisen und wie sie in naturpädagogische Konzepte eingebunden werden können, zeigt die Umweltakademie Baden-Württemberg auf dem 20. Spätlingsmarkt, bei dem sich das Kreishaus in Ludwigsburg in eine große Markthalle verwandelt. Außerdem werden hier vielfältige kulinarische Spezialitäten, Besonderheiten und Kunsthandwerk angeboten.

Fotos: Claus-Peter Hutter (3), Jörg Batschi (3)

Akademie für Natur- und Umweltschutz Baden-Württemberg

Akademie für Natur- und Umweltschutz Baden-Württemberg beim Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg, Postfach 10 34 39, 70029 Stuttgart, Tel.: 0711 1262807, www.umweltakademie.baden-wuerttemberg.de, www.umweltakademie-blog.com