



Pressemitteilung, 23.11.2015

Das Schwäbisch-Hällische Landschwein und die neue Fleischkultur

Bauern und Metzger sorgen für Transparenz vom Acker bis zum Teller

Woher kommt mein Fleisch? Das ist eine Frage, die immer mehr Menschen bewegt. Die Hohenloher Landwirt Rudolf Bühler, der Hohenloher Schlachter Dieter Mayer sowie der Berliner Metzger Jörg Föstera standen dazu jetzt in Berlin Rede und Antwort. Die drei Männer sind Teil einer Bewegung, die sich daran macht, dem Fleisch und dem Handwerk seine Würde zurückzugeben.

Transparenz vom Acker bis zum Teller – diese Botschaft haben sich die „Pioniere und Motoren einer neuen Lebensmittelkultur“ (so der Autor und Slow-Food-Aktivist Hendrik Haase) auf die Fahne geschrieben. Eine zentrale Rolle spielen in dieser Welt alte Rassen wie das Schwäbisch-Hällische Schwein, dessen Fleisch das EU-Siegel „geschützte geografische Angabe“ trägt. „Das ist unsere hällische Botschaft“, sagte Rudolf Bühler, „wir erzeugen unsere Tiere artgerecht und sorgen dafür, dass sie gesund aufwachsen.“ Artgerecht heißt für die Hohenloher Landwirte: kein gentechnisch verändertes Futter, Verzicht auf Antibiotika, Haltung auf Stroh sowie viel Luft und Licht in den Ställen. Davon können sich Verbraucher auch selbst vor Ort auf den Höfen überzeugen.

Eine besondere Spezialität aus Hohenlohe sind die Schwäbisch-Hällischen Eichelmastrschweine, die den ganzen Sommer über auf der Weide leben. „Unsere Tiere sind für diese Haltung bestens geeignet“, sagte Rudolf Bühler, dem die Rettung der alten Rasse zu verdanken ist. Gutes Futter und viel Bewegung sorgen dafür, dass das Fleisch dieser robusten und vitalen Schweine einen ganz besonderen Geschmack hat. Auch die Schlachtung spielt hier eine entscheidende Rolle. Lange Transporte sind aufgrund der regional begrenzten Haltung ausgeschlossen. „Unsere Landwirte bringen die Tiere selbst zu unserem eigenen Erzeugerschlachthof“, machte Dieter Mayer klar. Damit ist sichergestellt, dass die Schweine ohne Stress ihren letzten Gang antreten. Der Experte versicherte: „Diese ganz besondere Fleischqualität schmeckt man einfach.“





Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Davon ist auch Metzgermeister Jörg Föstera überzeugt, der in der Markthalle Neun in Berlin-Kreuzberg mit seiner gläsernen Metzgerei Kumpel & Keule sein Handwerk für alle Verbraucher transparent macht. Bei Besuchen in Hohenlohe hat sich der Berliner ein Bild von der vorbildlichen Arbeit der Landwirte gemacht. Das Vertrauen in die Partner der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall bildet die Basis für die enge Zusammenarbeit, sagte Föstera. Bei einer Schauzerlegung eines halben Schwäbisch-Hällischen Schweins ließ der Metzgermeister die alte Handwerkskunst aufleben. Und er betonte: „Bei uns wird das ganze Tier verwertet.“ Auch die so genannten unedlen Teile finden in der neuen Fleischkultur immer mehr Genießer.

Info

Die Informationskampagne für Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (geschützte geografische Angabe) wird von der Europäischen Union sowie den Bundesländern Baden-Württemberg und Bayern gefördert.

Bildunterschriften

http://www.haellisch.de/images/pm_2015_11_23_Fleischkultur_1.jpg

Diskussion über die neue Fleischkultur in Berlin: Der Hohenloher Bauer Rudolf Bühler, Slow-Food-Aktivist Hendrik Haase sowie der Hohenloher Schlachter Dieter Mayer im Gespräch. Foto: haellisch.de

http://www.haellisch.de/images/pm_2015_11_23_Fleischkultur_2.jpg

Schauzerlegung eines Schwäbisch-Hällischen Schweins: Der Berliner Metzger Jörg Föstera bei der Arbeit. Foto: haellisch.de

23.11.2015

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

V. i. S. d. P.: tak

Bei Rückfragen wenden Sie sich an
Rudolf Bühler, Telefon 07904 / 97 97-0
sekretariat@besh.de

www.haellisch.de

www.facebook.com/haellisch

Seite 2 von 2

