



Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL

PRESSEMITTEILUNG

## Mohrenköpfe ist Arche-Passagier

Internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität schützt  
Schwäbisch-Hällisches Landschwein

Die Slow Food Stiftung für Biodiversität hat das Schwäbisch-Hällische Schwein jetzt offiziell als Passagier in die Arche des Geschmacks aufgenommen. Von A wie Augsburgs Huhn über S wie Schwäbisch-Hällisches Schwein bis W wie Weiße Gehörnte Heidschnucke: 43 Arche-Passagiere gibt es derzeit in Deutschland, das internationale Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität schützt weltweit rund 1450 regional wertvolle Nutztierarten, Lebensmittel und Kulturpflanzen vor dem Vergessen und Verschwinden, die unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen am Markt nicht bestehen oder aus der Mode gekommen sind. Mit dem Wissen, dass biologische Vielfalt regionale Wurzeln besitzt, bewahrt die Arche des Geschmacks das kulinarische Erbe der Regionen. Die Arche des Geschmacks ist ein eingetragenes Warenzeichen von Slow Food International.

Hans-Werner Bunz, Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken und Mitglied der Conviviumleitung, gratuliert der Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Landschwein: „Damit hat nun die fränkische Arche ihren siebten Passagier nach Ostheimer Leberkäs, Rhönschaf, Weideochse vom Limpurger Rind, Bamberger Hörnla, Fränkischer Grünkern, Tauberschwarz-Rotwein.“

Anfang der 1980er Jahre galten die Mohrenköpfe, wie die Schwäbisch-Hällischen ihrer charakteristischen Färbung wegen liebevoll genannt werden, als ausgestorben. Hohenloher Bauern wie Rudolf Bühler ist es zu verdanken, dass erstmals eine verloren geglaubte, traditionsreiche Landrasse wieder belebt werden konnte. Das Schwäbisch-Hällische Schwein ist die älteste deutsche Schweinerasse und erfüllt alle Kriterien für einen Arche-Passagier: Es hat eine historisch überlieferte Bedeutung, besitzt identitätsstiftenden Charakter für die Region Hohenlohe und unterstützt deren nachhaltige Entwicklung, es ist in seiner Existenz bedroht, es stammt aus artgerechter Haltung, es ist frei von gentechnischer Veränderung, sein Fleisch ist von einzigartiger geschmacklicher Qualität und käuflich erwerbbar. Auch die Europäische Union hat die Sonderstellung der Schwäbisch-Hällischen anerkannt und ihnen das Gütezeichen g.g.A. (geschützte geografische Angabe) verliehen.

Seite 1 von 2



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER  
EUROPÄISCHEN UNION UND DER LÄNDER  
BADEN-WÜRTTEMBERG UND BAYERN



Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL

Schwerpunkt der Arbeit ist das aktive Sammeln, Beschreiben, Katalogisieren und Bekanntmachen der Passagiere. Das Motto lautet: Essen, was man retten will! Denn: Was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, kann also nicht verkauft werden und wird deshalb nicht hergestellt. In diesem Sinn hat die Arbeit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall Vorbildcharakter. Rund 1500 Landwirte haben sich in der Vereinigung zusammengeschlossen. Sie züchten und mästen reinrassige Schwäbisch-Hällische Landschweine und veredelte Kreuzungen. Die Basis der Zucht bilden 280 so genannte Herdbuchsauen und neun Eberlinien. Rund 3400 Muttersauen werfen jährlich 70000 Ferkel. Zucht, Mast, Schlachtung und Verarbeitung im eigenen Schlachthof sowie Vertrieb erfolgen durch Landwirte selbst.

#### Bildunterschrift:

Eine typische Schwäbisch-Hällische Sau mit ihren Ferkeln. Hohenloher Bauern haben die alte Landrasse vor dem Aussterben bewahrt. Foto: haellisch.de

07.04.2014

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

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

Bei Rückfragen wenden Sie sich an

Christoph Zimmer

Telefon 07904 / 9797-60

[christoph.zimmer@besh.de](mailto:christoph.zimmer@besh.de)

[www.haellisch.de](http://www.haellisch.de)

[www.facebook.com/haellisch](https://www.facebook.com/haellisch)

[www.twitter.com/haellisch](https://www.twitter.com/haellisch)

[www.besh.de](http://www.besh.de)

[www.slowfood.de/biodiversitaet/arche\\_des\\_geschmacks/](http://www.slowfood.de/biodiversitaet/arche_des_geschmacks/)

