



Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL

PRESSEMITTEILUNG

## Im Schweineparadies

Neuer Filmbeitrag über Schwäbisch-Hällische Eichelmastschweine

Transparenz ist bei der Erzeugung von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (geschützte geografische Angabe) selbstverständlich. Auf der Webseite [www.haellisch.de](http://www.haellisch.de) informiert jetzt ein neuer Fünf-Minuten-Film über das Projekt Eichelmast mit Schwäbisch-Hällischen.

Kenner wissen: Schweine, die mit Eicheln gemästet werden, geben ein wunderbares Fleisch mit einem einzigartig nussigen Geschmack, kerniger Struktur und einem hohen Anteil an Geschmacks tragenden intramuskulären Fett. Feinschmecker schwärmen für den berühmten Schinken der iberischen schwarzen Schweine, Jamón Ibérico de Bellota oder Pata Negra genannt. Im Hohenlohischen hat die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) mit der alten Landrasse der Schwäbisch-Hällischen die Tradition wiederbelebt, die bis in die 1940er Jahre auch in Deutschland gang und gäbe war.

Franz Fitzke (Regie) und Carsten Krüger (Produktion) nehmen in ihrem Film die Zuschauer mit auf eine Schweineweide hoch über dem Bühlertal im Landkreis Heilbronn. Fritz Hofmann, Bauer aus Kleinallmerspann, erinnert sich noch gut daran, wie die Schweine früher im Freien gehalten wurden. Er zieht einige alte Fotos aus der Jackentasche: Die Aufnahmen zeigen die Schwäbisch-Hällische Muttersau, die der Bauer in den 1970er Jahren von einem Züchter in Rot am See gekauft hat. Sie gehörte zu den sieben Sauen, die 1984 zu den letzten noch existierenden reinrassigen Schwäbisch-Hällischen Schweinen im angestammten Zuchtgebiet gekürt wurden.

Die robusten Tiere sind für Weidehaltung bestens geeignet, unterstreicht Rudolf Bühler, BESH-Vorstand, der die Rettung der alten Landrasse maßgeblich betrieben hat. Im Frühling kommen die Schweine auf die Weide. Maximal 15 Tiere werden pro Hektar gehalten, damit sie die Grasnarbe nicht schädigen. „Ein Schweineparadies“, sagt Bühler und lacht. Hier versorgen sich die Tiere selbst mit Wurzeln, Kräutern und Beeren. Zusätzlich bekommen die Schweine Getreideschrot aus den klassischen Hohenloher

Seite 1 von 3



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



Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Getreidearten Gerste und Weizen, Bohnenschrot als Eiweißkomponente sowie 20 Prozent Eicheln zu fressen. Die Waldfrüchte werden im Herbst von Wanderern, Schülern und Kindergartenkindern gesammelt.

Nach der Eichelmast, die bis Ende Oktober währt, werden die knapp ein Jahr alten, zwischen 130 und 150 Kilogramm schweren Schweine geschlachtet. Von BESH-Metzgermeister Harro Bollinger lässt sich das Filmteam in den Kornhausscheunen in Schwäbisch Hall zeigen, wie sich die Haltung auf die Qualität auswirkt. Das Fleisch der aktiven Weideschweine ist kernig, der Speck fest. Routiniert schneidet Bollinger ein Kotelett nach dem anderen vom Strang, weist auf die Marmorierung hin und erläutert, wie man es zubereitet. (3500 Zeichen)

#### 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.

#### Bilder:

Bilder zum Download auf [www.haellisch.de](http://www.haellisch.de)

#### Bildunterschrift:

Foto 1: Schwäbisch-Hällische im Schweineparadies hoch über dem Bühlertal bei Cröffelbach (Landkreis Schwäbisch Hall).

Foto 2: Rudolf Bühler, Retter der alten Landrasse, mit den Tieren auf der Schweineweide.

18.02.2015

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

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





Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL

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)

