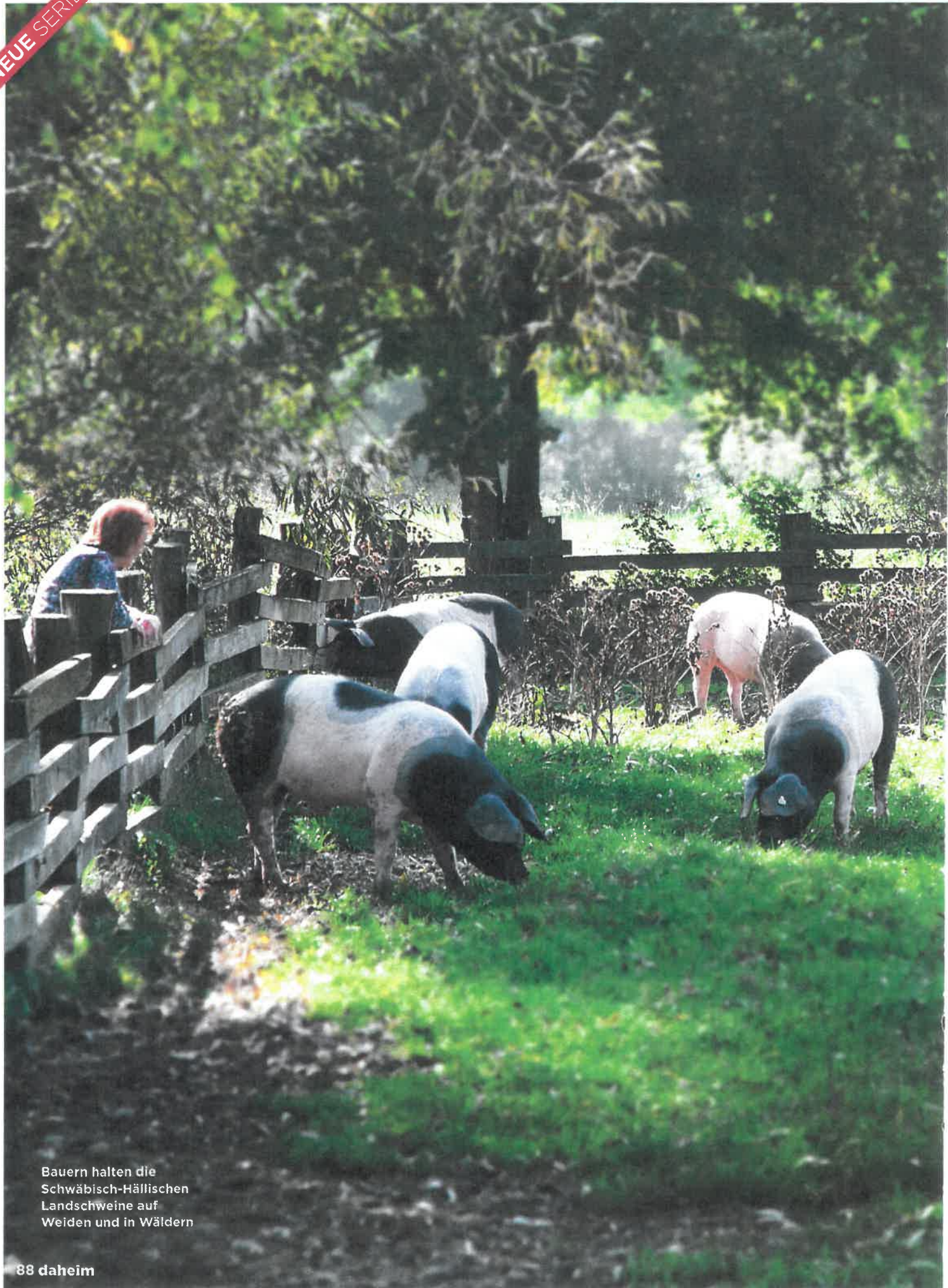


NEUE SERIE



Bauern halten die Schwäbisch-Hällischen Landschweine auf Weiden und in Wäldern



Anika ist ein richtiges Glücksschwein. Sie rüßelt hier ein bisschen durchs Gras, pflügt dort die Nase durch ein küh-

les Schlammloch, dann reckt sie den Kopf in die Sonne, schüttelt die großen Schlappohren und grunzt ein zufriedenes Schweinegrunzen. Hrrrrompf-hrrrrompf! Um die 200 Kilo ist sie schwer und hüfthoch. Vorne und hinten schwarz, wie ein in Schokolade getauchtes Nuss-Nougat-Kipferl. In der Mitte hell, mit hunderten winzigen Pünktchen unter den Borsten. Sommersprossen. Von der Sonne, die sich die Sau den lieben langen Tag auf die Borsten scheinen lässt.

Anika lebt im Freilandmuseum in Wackershofen, dem kleinsten Zuchtbetrieb der BESH, der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, die sich eine ganz besondere Schweinehaltung auf die Fahnen geschrieben hat: Ihre Landwirte züchten Schwäbisch-Hällische Landschweine. Tiere mit Kulturgeschichte. Oder, um es mit Rudolf Bühler zu sagen, dem wohl berühmtesten unter den Hohenloher Bauern, „eine altehrwürdige Rasse mit Tradition“. Seit beinahe 200 Jahren gehört sie mit einer kurzen Unterbrechung zur Region bei Schwäbisch Hall im Nordosten Baden-Württembergs.

Ihr berühmtestes Schwein verdankt die Region Wilhelm I.

Wie von einem begabten Romantiker gemalt, reiht sich hier ein Postkartenpanorama ans nächste. Kleine Orte kuscheln sich in Wiesen, die wie Samt über den Hügeln liegen. Die Hänge sind mit dunklen Wäldern und sattgrünen Weinreben bewachsen, die Täler durchschnitten von Kocher, Jagst und Tauber, an deren Uferwegen Radler und Wanderer die Hohenloher Ebene erkunden. Hier und da erheben sich

ALTE RASSEN

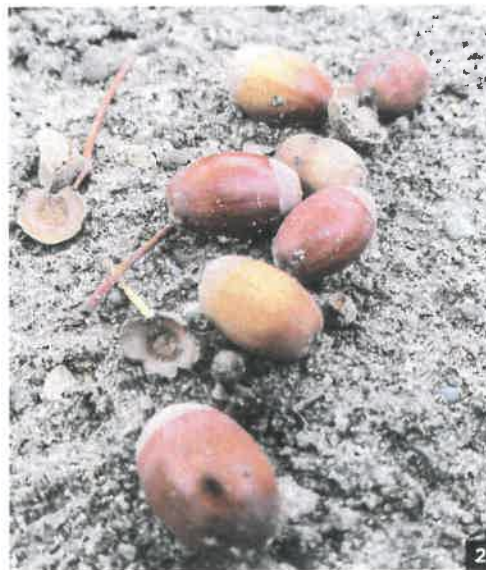
SAUGUT!

Das Schwäbisch-Hällische Landschwein war fast ausgestorben. Dabei ist sein Fleisch eine Delikatesse

TEXT: ANNA HUNGER



1. Eichenbaum: Das Futter fällt den Tieren direkt vor die Rüssel. **2. Frucht:** Damit die Leckerbissen den ganzen Sommer über zur Verfügung stehen, rufen die Bauern zum Eichelsammeln auf. **3. Delikatesse:** Die Eichelfütterung lässt das Fleisch der Schwäbisch-Hällischen Schweine exzellent schmecken



Schlösser mit spitzen Türmen und roten Ziegeldächern, die das herrliche Fleckchen Erde dem fränkischen Hochadel, dem Haus Hohenlohe, zu verdanken hat.

Das berühmte Schwein brachte König Wilhelm I. in die Region. Der hatte 1820 nach einer schlimmen Hungersnot „zur Hebung der Schweinezucht“ in Württemberg Maskenschweine aus China eingeführt. An mehreren Orten ließ er die heimischen Tiere mit den chinesischen veredeln. Aber, so war es im damaligen landwirtschaftlichen Korrespondenzblatt zu lesen, „nirgends trifft man die eigenthümliche vorzügliche Race von Schweinen an, welche der Hällische Bauer hat“. Rund um Schwäbisch Hall gediehen die Borstentiere am besten. Vitale Schweine, fruchtbar, intelligent, stressresistent, mit fetter Schwarte, die die damals darrende Bevölkerung nicht nur gut nährte, sondern die ihr auch noch vorzüglich schmeckte.

Über Generationen war das Schwäbisch-Hällische Landschwein die Num-

mer eins der Region. Aber die 1960er-Jahre brachten neben Farbfernsehen und den ersten PCs auch die moderne Massentierhaltung – und mit ihr die Forderung nach einem industriegeeigneten Einheitsschwein. Importiert wurden Tiere aus Holland – mager, schneller schlachtreif und mit einer zusätzlichen Rippe –, die einige der alten deutschen Schweinerassen verdrängten.

Eine Rasse, die in die Region hineingewachsen ist

Während auch die schwarz-weißen Tiere aus Hohenlohe langsam, aber

sicher dem Aussterben entgegentrotteten, befand sich Rudolf Bühler, Jahrgang 1952, gerade in der Ausbildung. Nach seinem Studium ging er zunächst als Entwicklungshelfer nach Afrika und Asien.

Heute steht Bühler im Stall in Wackershofen, ein rustikaler Mann mit Schafferrhänden und Filzhut. Vor seinen Füßen schiebt ein Ferkel Stroh auf einen Haufen, hüpfert hinein und streckt quiekend die Beine in die Höhe. In Zambia, erinnert Bühler sich, sei einmal heimisches Vieh, das nur wenig Milch gab, durch Holsteiner Hochleistungsrinder ersetzt worden. „Damals



dachte man, man könne so den Welt-hunger stillen“, sagt Bühler. Doch die Kühe fraßen kein Buschgras, sondern nur Mais und Soja, also „den Menschen dort das Essen weg“. Und so lernte der Bauer, was ihm später einen saumäßigen Erfolg beschern sollte: Es geht nichts über eine Tierrasse, die in eine Region der Erde hineingewachsen ist.

1984 kam Bühler zurück nach Hause und übernahm den Sonnenhof in Wolpertshausen in 14. Generation. 30 Hektar Ackerland, zehn Hektar Weiden, zehn Hektar Wald. Und Berta. Eine betagte Schwäbisch-Hällische Sau vom alten Schlag. Gutmütig, klug, hübsch.

Ein Schwein von acht übrigen Exemplaren, die auf einigen Höfen noch aus Liebhaberei gehalten wurden. Bühler und seine Bauern-Kollegen verpaarten Berta mit dem Eber Fels. Aus Protest gegen das damals wässrige, blasse Schweinefleisch, das keinem so recht schmecken wollte.

Bühler machte aus der alten Rasse eine Delikatesse

„Deine Schweine gehören in den Zoo“, schimpften Bühlers Kritiker. Und: „Was willsch’ denn mit dem olla Glomb?“ Unbeeindruckt vom rauen Gegenwind gründete er mit sieben Ho-

henloher Bauern 1986 die BESH als bäuerliche Selbsthilfeorganisation, mit dem Ziel, „gesunde Lebensmittel zu erzeugen im Einklang mit der Natur und um unseren Bauernhöfen in der Region mit fairen Preisen Zukunft zu geben“. Was als gewagter Plan startete, wurde zur Erfolgsgeschichte. Und das Schwäbisch-Hällische Landschwein zum umhegten und gut verkauften Wahrzeichen, dessen Wohlergehen sogar an die Zuchterlaubnis geknüpft ist: Die Tiere fressen Selbstangebautes; zugekauftes Futter muss aus der Region stammen, selbstverständlich gentechnikfrei. Spaltenböden mit Durchlässen für Kot

NATUR

und Harn im Stall sind verboten. Schweine wie Anika und ihre Ferkel stehen drinnen auf Stroh, draußen auf Weiden und teils in Wäldern, in denen die Eicheln von den Bäumen direkt vor ihre Rüssel fallen. Für die Tiere, die nicht in den Genuss eines eigenen Waldstücks kommen, sammeln im Herbst Schulklassen und Rentnergruppen kiloweise Eicheln.

Rudolf Bühler und seine Mannen haben aus ihrem alten Schwein eine Delikatesse gemacht, die nach neun Monaten Wachstum auf dem Teller landet. Zart marmoriert, saftig, nussig im Geschmack, als Hällisches Filet im Heidekräutermantel oder als

Schweinerippchen mit Cocos-Blancs-Bohnen und Chorizo. Bauer Bühler mag's lieber handfest. Am liebsten „so ein richtig gutes Schnitzel“. Auch der Eichelmastschinken sei ganz besonders lecker. Oder Schwarzwurst. Mit Pfeffer.

Sau Anika allerdings ist mit ihrer makellosen Färbung ein waschechtes Elite-Zuchtschwein und wird nicht gegessen. Zufrieden und mit vollem Bauch liegt sie draußen in einer Holzhütte im Schatten, den Rüssel im Gras, die Klauen von sich gestreckt. Und wenn man die Ohren spitzt, kann man sie vielleicht seufzen hören: „Schwein gehabt!“

DAS SCHWEIN

1986 mit acht Schwäbisch-Hällischen Schweinen begründet, verzeichnet die Zucht mittlerweile 3500 Muttersauen, die jedes Jahr rund 70 000 Ferkel werfen. 1998 hat die EU-Kommission das Fleisch des Traditionsschweins als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) ins Register der geografischen Bezeichnungen mit besonderer Qualität eingetragen. Seit 2015 residiert die Rasse als Passagier auf der „Arche des Geschmacks“ der Stiftung Slow Food, die regional bedeutsame Lebensmittel und Nutztiere vor dem Verschwinden bewahrt. AH



1. Auch Wanderer schätzen die Hohenloher Ebene mit ihrer malerischen Kulisse. Hoch über dem Jagsttal thront Schloss Langenburg 2. Bauer Rudolf Bühler und seine Schweine: wirtschaften im Einklang mit der Natur

