

DAS MOHRENKÖPFLE UND DIE GLÜCKLICHEN MENSCHEN IN HOHENLOHE



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Sonderdruck

Quelle: Artikel aus dem
Weber® Magazin Original 2014



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT DAS MOHRENKÖPFLE UND DIE GLÜCKLICHEN MENSCHEN IN HOHENLOHE



FOTOS. HEINRICH VÖLKE
TEXT. MICHAEL NESER



IN HOHENLOHE WERDEN SIE WEGEN IHRER SCHWARZEN KÖPFE UND HINTERN LIEBEVOLL „MOHRENKÖPFLE“ GENANNT. UND DIE GESCHICHTE VON DER WIEDERAUFERSTEHUNG DER SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN SCHWEINE KLINGT WIE EIN MODERNES MÄRCHEN.

Rudolf Bühler, der Mann, der die alte Rasse vorm Aussterben bewahrte, hat damit nicht nur die darbenende Landwirtschaft seiner Heimat ordentlich umgekrempelt, sondern auch ein Zeichen in der Lebensmittelbranche gesetzt: Echte Qualität, wie wir sie ja eigentlich alle gerne auf dem Teller hätten, basiert nicht auf industriellem Optimierungswahn, sondern auf verantwortungsvollen Erzeugern, die bewährte Sorten und Rassen artgerecht und im Einklang mit der Natur halten und anbauen. Für unverfälschten Geschmack – ohne Chemie und Hightech. Der berühmte fröhliche Landmann mit dem markanten Hut drückt das so aus: „Wir müssen noch mehr Bewusstsein schaffen für gutes Essen, für die Kultur des Essens – darin eingebunden die Agrarkultur, eine Kultur des ordentlichen Erzeugens.“ Dafür und für die ländliche Regionalentwicklung in Hohenlohe engagiert er sich – und gegen alles, was sich der Idee von guten, handwerklich erzeugten Agrarprodukten und einer funktionierenden kleinbäuerlichen Wirtschaft in den Weg stellt. Gegen Gentechnik, Patente auf Lebewesen und die Macht der Großindustrie geht Rudolf Bühler immer wieder auf die Barrikaden – auch mit seinen Schweinen. 2011 hat er sie vors Kanzleramt in Berlin getrieben, um darauf aufmerksam zu machen, dass die Agrarpolitik der Industrie Vorteile verschafft – auf Kosten der kleinen Bauern.

Zwei Jahre zuvor ließ er sein grunzendes Einsatzkommando vorm Europäischen Patentamt in München gegen das berüchtigte „Schweinepatent“ aufmarschieren. „Die Schweine haben da erstmal den Vorgarten umgegraben. Bis die Polizei gekommen ist, war schon alles umgewühlt und die Leute haben sich mordsmäßig aufgeregt. Später ist sogar der Polizeichef gekommen, aber mit dem hatte ich gleich eine gute Gesprächsbasis“, erzählt Bühler mit schlitzihrigem Charme. Die Geschichte war jedenfalls überall in den Medien. Kurz darauf zog der betreffende Konzern seinen Patentantrag zurück. So sind die Hällischen Schweine nicht nur eine Delikatesse, sie sind auch „ein Symbol für den bäuerlichen Widerstand. Es geht uns nicht nur ums Meckern, sondern wir melden uns mit unserer Geschichte zu Wort.“ Und die ist einfach in jeder Hinsicht überzeugend: kulinarisch, wirtschaftlich und sozial. Denn längst ist die von Bühler gegründete „Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall“, kurz BESH, zu einer extrem erfolgreichen Marke avanciert. 1.500 Mitgliedsbetriebe profitieren mittlerweile von dem Direktvermarktungssystem. Neben den Schweinen wurde auch die historische Herkunftsbezeichnung „Bœuf de Hohenlohe“ wiederentdeckt, die darauf zurückgeht, dass früher die Rinder aus Hohenlohe bis nach Paris getrieben wurden. Der kulinarische Ruhm der BESH-Produkte



**MIT GESCHÄFTSSINN
UND SCHLITZOHRIGEM
CHARME FÜR SEINE
HOHENLOHER BAUERN**



reicht heute bis in die Spitzenküche – die Preise haben trotzdem immer noch Bodenhaftung. Durch die BESH ist Hohenlohe zur gentechnikfreien Vorzeigeregion geworden. Vermutlich gibt es nirgends auf der Welt eine höhere Dichte an Biobetrieben, und das sorgt auch international für Aufmerksamkeit: Im letzten Jahr war der passionierte Biobauer Prinz Charles hier zu Gast.

**ENTWICKLUNGSHILFE VOR
DER EIGENEN HAUSTÜRE**

Wir sitzen zusammen im „Sonnenhof“ in Wolperts-
hausen, den die Familie Bühler schon seit 14 Gene-
rationen bewirtschaftet. Rudolf Bühler nennt ihn auch
„Think Tank“, denn hier wurde die Idee für seine
Agrarwende geboren. Wenn man dem „Bauernführer“
mit seiner kräftigen Statur und seiner herzlichen
Art gegenüber sitzt und zuhört, wie er ernst und mit
Bedacht über die moderne Agrarwirtschaft referiert, um
sich im nächsten Augenblick aus tiefster Seele über
einen seiner gelungenen Coups zu amüsieren, fühlt
man sich irgendwie an einen lächelnden Zen-Meister
erinnert. Wie kam ihm eigentlich die agrarwirtschaft-
liche Erleuchtung? Angefangen hat alles damit, dass
der gelernte Landwirt Agrarwirtschaft und Agrarsozio-
logie unter anderem in England studierte und danach
beschloss, erstmal in die Entwicklungshilfe zu gehen:
„In Sambia habe ich eine Farm mit einer Rinderzucht
geleitet – einheimische Tiere, die sich ausschließlich
von Gras und von Blättern von den Büschen dort er-
nährten. Da habe ich zum ersten Mal gesehen, wie
es läuft, wenn man eine sogenannte Hochleistungs-
rasse importiert, um alte Rassen zu ersetzen. Das
war die Idee der staatlichen Entwicklungshilfe damals:
Die lokalen Rinder geben so um die fünf Liter Milch
am Tag – Holstein-Friesian-Kühe geben 25. Also kann
man den Hunger besiegen, indem man die Leute
mit deutschen Milchkühen beglückt. Dann wird alles
fünfmal besser.“ Es war Bühlers prägendste Erfah-
rung, dass das überhaupt nicht funktioniert hat. Die
deutschen Turbo-Kühe fraßen weder Buschgras
noch Laub, sondern ausschließlich Mais und Soja, die
wichtigsten Nahrungsmittel der lokalen Bevölkerung.
Zudem waren die Tiere weder an das Klima noch an
die tropischen Krankheiten angepasst. „Am Ende
haben die noch weniger Milch gegeben als die Busch-
rinder.“ Auf seinen weiteren Entwicklungshilfestationen
in Syrien und Bangladesch wiederholte sich diese
Erfahrung immer wieder: Nach dem immergleichen
Muster wurde versucht oder vorgegeben, mit Agrar-
Hightech die Erträge und die Situation der Bauern zu
verbessern. Unterm Strich führte das immer zu einer
Verschlechterung – und oft genug zum Verschwinden
des Altbewährten.

Nach sechs Jahren im Ausland kam Rudolf Bühler
1983 zurück nach Deutschland, um den Hof seiner
Eltern zu übernehmen. Er erinnert sich: „Mir ist sehr

schnell bewusst geworden, dass das die gleiche
Situation war wie in Afrika und Asien, dass ganz
viele alte Rassen beinahe ausgestorben sind. Vor
allem auch Obst- und Getreidesorten. Und da habe
ich mir gedacht, du kannst zwar nicht die ganze
Welt verändern, aber zumindest hier vor Ort musst
du was tun.“ Die vermeintlichen Segnungen der
modernen Agrarindustrie und Dumpingpreise
hatten verheerende Schäden angerichtet. Viele der
Landwirte hatten ihre Höfe bereits aufgegeben,
weil sie keine wirtschaftliche Perspektive mehr
sahen. Hinzu kamen die bekannten Lebensmittel-
skandale und das schlechte Image der Bauern als
„Umweltverschmutzer und Tierquäler“. Die Gründe
für all das sieht Rudolf Bühler im „naiven Fort-
schrittsglauben“ und der „zunehmenden Entmach-
tung der Bauern durch die Agrarkonzerne“.

Auf dem Hof seiner Eltern gab es noch ein einziges
Schwäbisch-Hällisches Schwein, die Muttersau
Bertha. In der Fachliteratur galt die Rasse bereits
als ausgestorben, verdrängt durch Hochzuchttiere,
die ein paar Koteletts mehr und ein bisschen Fett
weniger mitbrachten, was bei den Verbrauchern
wohl voll im Trend lag. Dass mit dem Fett auch
der Geschmack flöten ging, hat man erst später
bemerkt. Nach intensiver Suche konnte der Ent-
wicklungshelfer jedenfalls die letzten zwei Dutzend

**MIT DEM FETT
GING AUCH DER
GESCHMACK
FLÖTEN**

Fast verdrängt von Hochzucht-
tieren: Die Schwäbisch-Hällischen
Schweine. Die bringen im Gegensatz
zu Hochzuchttieren ein bisschen
mehr Fett mit, was sich deutlich im
Geschmack bemerkbar macht.



Tiere, die noch verblieben waren, einsammeln. „Das war gerade noch
zur rechten Zeit“, weiß er heute. „Am Anfang war das ja erstmal so ein
Gag, aber nach ein paar Monaten habe ich gemerkt, hoppla, da ist ein un-
glaubliches Potenzial drin für uns Bauern, diese Rasse wieder aufzubau-
en.“ Von da aus nahm die Erfolgsgeschichte ihren Lauf, und aus einem
kleinen Züchterverband wuchs Schritt für Schritt etwas, das man heute
als Imperium bezeichnen könnte, stünde der Begriff nicht im krassen
Gegensatz zu Bühlers Überzeugungen. Marktherrschaft und Monopol-
denken sind ihm zuwider. Ein faires und „solidarisches Wirtschaften“, das
liegt ihm am Herzen. Dabei ist er vielleicht ein Stück weit ein Sozial- und
Öko-Romantiker, aber eben auch ein versierter Agrarwirtschaftsexperte
und ein kluger Geschäftsmann, der die Gesetze des Marktes nur zu gut
durchschaut. Seine Marketingstrategien gehen voll auf, und das Vertriebs-
system mit eigenen Niederlassungen, Onlineshop und renommierten
Handelspartnern ist höchst professionell organisiert.

SCHLACHTPLATTENSELIGKEIT

Mittagessenszeit – wir fahren hinüber zum Restaurant im gemeinschafts-
eigenen Regionalmarkt Hohenlohe: Bodenständige bäuerliche und bür-
gerliche Küche, die auf den hervorragenden Produkten der BESH basiert
und dennoch zu sehr fairen Preisen über die Selbstbedienungstheke
geht. Das wird offensichtlich gut angenommen – der Laden ist proppenvoll.

Die hohenlohische Schlachtplatte erweist sich als echtes Geschmackserlebnis. Vor allem die „Blut- und Leberwürstlich“, auf die Rudolf Bühler bereits im Vorbeigehen an der Theke mit seliger Miene verweist. Zu Recht! Die Blutwurst ist sehr cremig und mit feinen Fleisch- und Speckwürfelchen durchsetzt. Der oft eher dumpfe Geschmack des Blutes wird hier von einer eleganten Gewürzkomposition getragen. Das gleiche gilt für die Leberwurst. Auch sie ist ein Gedicht, das mit der üblichen fettig-schlappen Industrieware nur den Namen gemein hat. Das ist alles im besten Sinne Old School und gerade wegen der vermeintlichen Einfachheit ganz großes Genusskino. „Ha-ja,“ meint Rudolf Bühler mit einer gewissen Selbstverständlichkeit, „das ist halt unsere echte, regionale Küche.“

AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

Natürlich wollen wir mehr darüber wissen, wie diese Delikatessen entstehen. Auf geht's zu einer Schweineweide am Waldrand für die Eichelmast. Es regnet, und da geht es den Schweinen wie den Menschen: das mögen sie nicht – keine Lust auf Showtime für die Kamera. Wir ziehen auch lieber weiter ins Trockene, zum wenige Kilometer entfernten Schlachthof. Der stellt einen wichtigen Etappensieg in der Erfolgsgeschichte der BESH dar. Jahrelang hatte er rote Zahlen geschrieben, und die Stadt Schwäbisch Hall wollte den Negativposten endlich abstoßen. Das hätte das Ende bedeutet für die Idee der Direktvermarktung, weshalb ihn die Erzeugergemeinschaft über eine ausgebuffte

Finanzierung kurzerhand kaufte. Nun konnte die BESH nicht nur hervorragende Schlachttiere liefern, sondern diese auch in Eigenregie zu außergewöhnlichen Fleisch- und Wurstwaren veredeln – ein weiteres wichtiges Glied in der Wertschöpfungskette für die Bauern. Längst wirft der einst marode Schlachthof Gewinne ab.

Der erste Mann hier ist Hans-Dieter Mayer – ein Metzgermeister wie aus dem Bilderbuch und ein ganz großer Aromenzauberer. An der Decke hängen hunderte von Schweinehälften mit auffallend dunkelrot leuchtendem Fleisch – beste Qualität. Für die Würste wird dieses Fleisch nach einem alten Verfahren „schlachtwarm“ verarbeitet, wodurch Farbe und Aroma optimal erhalten bleiben – und das ohne chemische Hilfsmittel. Spätestens wenn Hans-Dieter Mayer in seiner Gewürzkammer seine selbst kreierten Gewürzmischungen vorstellt, dann weiß man: Hier ist ein höchst kompetenter Überzeugungstäter mit erstklassigen Rohstoffen am Werk. Und das bestätigen nicht zuletzt die 39 Medaillen – zumeist goldene – bei der Prämierung durch die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft DLG, die Mayer alleine im Jahr 2013 kassierte. Und er räumt da übrigens jedes Jahr ab.

VOM TIGERRESERVAT IN DIE DEUTSCHE WURST

Apropos Gewürze: Die kauft und verkauft Rudolf Bühler mittlerweile ebenfalls selbst. Auch das begann als Entwicklungshilfeprojekt, und zwar im Süden Indiens. In den Bergen Keralas gibt es ein großes Tigerreservat, in dem noch Naturvölker leben. Bühler sollte als Berater herausfinden, wie man diesen Menschen eine Einkommensquelle verschaffen könnte. Traditionell werden dort wilde Pfeffersorten im Urwald

IRGENDWIE ERSCHEINEN EINEM DIE MENSCHEN HIER GLÜCKLICHER



TYPISCH BÜHLER: THEORIE IST SCHÖN UND GUT, ABER MAN MUSS „HALT“ AUCH MACHEN.

Ganz links: Macis, die aromatische Schale der Muskatnuss – hier in ganz außergewöhnlicher Qualität. Daneben: Hans-Dieter Mayer – ein Metzgermeister wie aus dem Bilderbuch und ein ganz großer Aromenzauberer.

Die hervorragenden Gewürze, Fleisch- und Wurstwaren sowie weitere regionale Spezialitäten aus Hohenlohe kann man übrigens auch im Internet bestellen: besh.de oder shop.besh.de

gesammelt, die von außerordentlicher Qualität sind. So kam der Entwicklungshelfer auf die Idee, das gesamte Reservat als Ökolandbau-Gebiet zertifizieren zu lassen, um die Gewürze in Europa als hochwertige Bio-Gewürze zu einem höheren Preis und ohne Zwischenhändler direkt zu vermarkten. So weit, so gut. Am letzten Tag seines Aufenthalts gab es ein abschließendes Treffen mit allen Beteiligten. „Und da meinten die, also die Ideen wären alle ganz gut und so, das finden sie ganz okay, aber wer kauft ihnen das auch ab? Wo ist der Markt, der ihnen die Gewürze abnimmt? Ha-ja, da fühlte ich mich eben gefordert und hab gesagt: Okay, ich lass euch da nicht hocken mit meinen Ideen, ich mach das halt. Da hab ich die Gewürzfirma gegründet.“ Typisch Bühler: Theorie ist schön und gut, aber man muss „halt“ auch machen. Die ersten zwei Jahre gab's noch Unterstützung von der Entwicklungshilfe, aber seit einiger Zeit ist der Gewürzhandel ein florierendes Unternehmen, und es folgten weitere Gewürzprojekte in anderen Ländern. Heute vermarktet Bühler etliche Tonnen seiner hervorragenden Naturgewürze nicht nur unter den Eigenmarken Spice Village und Ecoland, er beliefert auch andere Premium-Marken über seine gerade neu eingerichtete Gewürzmanufaktur. „Seeds of Hope“ steht groß auf dem umgebauten Schweinestall, den diese nicht mehr brauchen, weil sie mittlerweile frei auf der Weide leben. Auch das ein Fortschritt durch Rückbesinnung.

AUF DEM WEG IN DIE ZUKUNFT

Noch einmal schauen wir im Regionalmarkt Hohenlohe, dem größten der sechs Niederlassungen, vorbei. Mit ihm hat die BESH für die Menschen hier auch gleich eine Einkaufsmöglichkeit für den täglichen Bedarf geschaffen. Die einzige weit und breit, denn die großen Supermarktketten hatten hier längst die Flinte ins Korn geworfen. Dort findet man sämtliche BESH-Produkte, das restliche Sortiment liefert Edeka. Harro Bollinger, Metzgermeister und Verkaufsleiter an der Fleischtheke, schwärmt von der außergewöhnlichen Fettschicht bei den Schweinkoteletts aus der Eichelmast – und fürwahr, solche Prachtexemplare sieht man nun wirklich nicht alle Tage. Und um noch eins draufzusetzen, wuchtet er eine sechs Wochen trocken gereifte Rinderrippe mit Filet auf die Theke, um mit Fleischermesser, Hackbeil und Virtuosität ein üppiges, schön marmoriertes T-Bone-Steak vom Bœuf de Hohenlohe abzutrennen. Eindrucksvoll. Dabei macht nicht nur er einen glücklichen Eindruck – auch die zahlreichen Kunden an der Fleischtheke verfolgen das Schauspiel mit leuchtenden Augen. Überhaupt fällt auf, mit wie viel Herzlichkeit hier miteinander umgegangen wird. Vom Personal bis zu den Kunden herrscht pure Harmonie und irgendwie erscheinen einem die Menschen hier grundsätzlich glücklicher. Daran sind Rudolf Bühler und seine Glücksschweine sicherlich nicht ganz unschuldig. Denn dieses außergewöhnliche Dreamteam hat der Landwirtschaft in Hohenlohe den natürlichen Weg zurück in die Zukunft geebnet. Ganz ohne Chemie- und Hightech-Firlefanz. Und wenn die Schweinchen noch nicht zu Spareribs, Koteletts und Nackenbraten geworden sind, dann suhlen sie sich noch heute ... .



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Wir lassen die Sau raus

Schwäbisch-Hällische Schweine leben artgerecht auf der Weide oder in großen, luftigen Ställen auf Stroh. Die Richtlinien für die Haltung sind EU-geschützt.
www.haellisch.eu



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL