Regional einkaufen, gut essen und gemütlich flanieren

REGIONALMARKT HOHENLOHE

– Ländliches Marktzentrum –

Fahr mal hin und genieße regionale Spezialitäten im Regionalmarkt Hohenlohe und der Mohrenköpfle Gastronomie

Die Mohrenköpfle Gastronomie

lädt Sie ein, unsere Hohenloher Spezialitäten in vollen Zügen zu genießen. Lassen Sie sich in unserer Gastronomie die Spezialitäten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, boeuf de Hohenlohe, Hohenloher Lamm sowie vom Wild aus Hohenloher Jagd schmecken. Die Gastronomie bietet 140 Sitzplätze im Inneren, 80 weitere im separaten Anbau und im Sommer hat der Biergarten für Sie geöffnet. - Ideal für Feiern und Jubiläen sowie für Busreisegruppen.

Die Fleisch- und Käsetheke im Regionalmarkt

mit täglich frischen Fleisch- und Wurstwaren aus unserer regionalen und artgerechten Erzeugung. Hergestellt nach unserem Reinheitsgebot mit dem Besten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, boeuf de Hohenlohe, Hohenloher Lamm sowie dem Kalbfleisch vom Bruderkalb. Ergänzt um die feinen Bio-Heumilchkäse der Dorfkäserei Geifertshofen.

Die Bäuerliche Markthalle

Feine Gewürze und Kräuter von Ecoland Herbs & Spices • Bio-Käsespezialitäten aus der Region • Bio-Bauernbrot, Backwaren & Konditorei • Postfiliale • Blumen und Pflanzen • Bio-Obst und -Gemüseaus der Region • Edeka-Zusatzsortiment • Führungen durch den Bio-Kräuter- und Bauerngarten.

Umweltfreundliches Energiekonzept

Zwei Photovoltaikanlagen • Solartankstelle • Regenwasserernte • Heizung mit Biogas • Grünes Klassenzimmer • Schwäbisch-Hällische Schweineweide

Verkehrsgünstig gelegen

direkt an der B14 und Autobahn 6, Ausfahrt 44 Wolpertshausen

Unser Bauern - Unser Land!

Erleben Sie die bäuerlichen Familienbetrieben der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall in kurzen Videoportraits.

Ein Projekt der:

BÄUERLICHEN ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL www.besh.de

Birkichstraße 10 | 74549 Wolpertshausen,
Telefon: (07904) 9 43 80-10 | www.regionalmarkt-hohenlohe.de
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 7-20 Uhr | Sonntag Schautag

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

Das bessere Fleisch

Text und Fotos Juergen Koch

Sonderdruck aus: Essen & Genießen, September 2021

Nicht nur die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall hat mit dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein so richtig Schwein.

www.besh.de · blog.besh.de

Im Stall der Familie Häußermann fühlensich die Schwäbisch-Hällischen Landschweine sauwohl.

Schon ewig heißt es in Hohenlohe Mohrenköpfle. Über political correctness hat da noch keiner diskutiert. Das M-Wort hat einfach gepasst fürs Schwäbisch-Hällische Schwein: Schwarz der Kopf, schwarz das Hinterteil, fast wie zweimal in Schokolade getunkt, so präsentiert sich die neue alte Hohenloher Landrasse. Von Hohenloher Bauern als Gegenentwurf zu industriellen Turboschweinen zu neuem Leben erweckt, ist die Sau längst ein weit über die Region hinaus bekannter Botschafter und Hohenlohes bekannteste Spezialität.

Schwein gehabt – das gilt für Sau, Bauer und Verbraucher. Kurzum: ein dreifach Win. Der Sau geht's besser als den Leidensgenossenin der Massenproduktion, der Bauer schöpft mehr Wert, der Verbraucher hat ein gutes Gewissen und streng kontrolliertes, regionales Premium-Lebensmittel. Angesichts häufiger Fleisch-Skandale ein zunehmend wichtiges Kaufkriterium. Das belegt auch der Ernährungsreport 2021 des Bundeslandwirtschaftsministeriums, nach dem für 78 Prozent der Befragten bei Fleisch und Wurst Regionalität wichtig ist und 73 Prozent artgerechte Tierhaltung erwarten. Statt „billig" sind viele bereit, zugunsten mehr Qualität, Geschmack und Transparenz, kürzerer Transportwege und einer regionalen Landwirtschaft für Schnitzel und Co. mehr Geld auf den Tisch zu legen.

Rund 3800 reinrassige Mohrenköpfle-Muttersauen gibt es wieder, die pro Jahr etwa 80 000 Ferkel werfen. Die werden unter Regie der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (Besh) von rund 400 Familienbetrieben gezüchtet, gemästet und als Schwäbisch-Hällisches Qualitätsfleisch g.g.A (geschützte geografische Angabe) vermarktet. Unter diesem Label hat die EU das Fleisch des Traditionsschweins – vergleichbar mit Champagner oder Parmaschinken – 1998 ins Register der geografischen Bezeichnungen mit besonderer Qualität eingetragen. Das stellt sicher, dass es direkt von Hohenloher Bauern kommt, weil unter dem Siegel nur Schweine aus dem Kreis Hall und den fünf umliegenden Landkreisen vermarktet werden dürfen. Strenge Richtlinien legen die Anforderungen an Rasse, Herkunft, Tierwohl, Qualität und Fütterung fest. Mitgliedsbetriebe, Schlachtung und Verarbeitung werden durch neutrale Stellen kontrolliert.

Sauwohl fühlen

Einen der Betriebe, die sich „mit Passion" dem Schwäbisch Hällischen verschrieben haben, betreibt Familie Häußermann in Untermaßholderbach. Sie ist seit 2013 Besh-Mitglied und mästet bis zu 380 Mohrenköpfle. Im Alter von acht bis zehn Wochen kommen die Ferkel mit rund 30 Kilo auf den Hof und werden dort dreieinhalb bis vier Monate gemästet. Bis sie etwa 120 Kilo wiegen. Sie scheinen sich sauwohl zu fühlen. „Die können immer fressen, saufen und spielen", sagt Eberhard Häußermann. Immer 16 bilden eine Gruppe. Während die einen im Stroheinstreu vor sich hindösen, stehen andere an den vier Fressplätzen, schmatzen, grunzen, zapfen an den Selbsttränken Frischwasser, spielen mit einem Baumwollseil oder kauen auf einem Stück Holz herum. Alles andere als arme Säue. „Bei der Besh muss jedes Schwein mindestens 1,2 Quadratmeter Platz haben, staatlich vorgeschrieben sind 0,75", erklärt der Landwirtschaftsmeister. Auch sonst gehen die „Verbindlichen Erzeugerrichtlinien für Schwäbisch-Hällisches Qualitätssschweinefleisch g.g.A aus kontrollierter und artgerechter Haltung" weit über den gesetzlichen Mindeststandard hinaus: So ist Stroheinstreu ebenso Pflicht wie Gruppenhaltung, Tageslicht und ausreichend be- und entlüftete Ställe. „Im Sommer werden sie mit Wasser besprüht, da stehen sie drauf", sagt der Landwirt. Wo betriebsbedingt möglich – immerhin bei 80 Prozent der Schweine – erhalten sie Auslauf ins Freie. „Innerorts wird das leider nicht erlaubt", weiß Häußermann. Verboten sind Vollspaltenböden und der prophylaktische Einsatz von Medikamenten und Beruhigungsmitteln. Bei Krankheiten haben Naturheilverfahren Vorrang. „Wenn der Tierarzt Antibiotika für notwendig hält, werden die Tiere gekennzeichnet und vom Qualitätsfleischprogramm ausgeschlossen."

Heimat im Trog

Er schätzt es sehr, dass sein „Futter zu 100 Prozent vom eigenen Hof stammt". Dafür baut er Weizen und Wintergerste an. Zukaufen muss er gentechnikfreies Soja als Eiweißlieferant und Mineralstoffe. Laut den Richtlinien dürfen ausschließlich pflanzliche, möglichst betriebseigen erzeugte Futtermittel – mindestens jedoch zu 80 Prozent aus Baden-Württemberg oder Bayern – verfüttert werden. Verboten sind pharmazeutische Zusatzstoffe wie Wachstums- und Leistungsförderer, Antibiotika, Hormone, Anabolika, aber auch Tiermehl. Auch die „kurzen Transportwege" zum Erzeugerschlachthof der Besh in Schwäbisch Hall schätzen die Häußermanns. Angeliefert werden die Schweine in gewohnten Stallgruppen. Maximale Fahrzeit: zwei Stunden. Gewerblicher Tiertransport ist verboten. Im Schlachthof sind stressfreier Umgang und tierschutzgerechte Schlachtung Pflicht, Schlagstöcke und Elektrotreiber verboten. Ausschließlich im eigenen Schlachthof wird Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch geschlachtet, zerlegt und verarbeitet. „Da läuft alles sauber ab", weiß Eberhard Häußermann, der sich selbst davon überzeugt hat. In der benachbarten Besh-Wurstmanufaktur werden in Tradition der Hausschlachtungen und mit Naturgewürzen hochwertige Wurstwaren hergestellt. Tabu sind Zusatzstoffe zur Bindung, Gentechnik und Geschmacksverstärker.

Vom Konzept der Besh sind die Häußermanns auch nach acht Jahren noch voll überzeugt. „Es ist ein regionales Produkt, die komplette Erzeugung bis zur Theke ist transparent, wird streng kontrolliert und beachtet das Tierwohl", sagt Eberhard Häußermann. Weil das alles unabhängig kontrolliert werde, habe auch der Verbraucher „große Sicherheit". Er selbst wird zweimal jährlich penibel und teils unangekündigt kontrolliert. „Da kann keiner durchwitschen." Vorteile für den Landwirt sieht er auch in der „guten Beratung, der Absatzgarantie und im höheren Preis". Denn für ihren deutlich höheren Aufwand werden die Landwirte bis zu einem Drittel über dem aktuellen Marktpreis bezahlt. „Schlichtweg nichts" fällt den Häußermanns auf die Frage nach Nachteilen ein. Keine Frage, dass bei ihnen nur Schwäbisch-Hällisches auf den Teller kommt. Margarete Häußermann ist „überzeugt, dass es einfach das bessere Fleisch ist." Auch bei ihren Ferien-Gästen sind Wurstdosen vom Hällischen saumäßig beliebte Mitbringsel. „Unsere Franzosen nehmen immer eine große Menge mit."

Kleine Nischen

Während die Häußermanns wie gut 300 aller Besh-Schweineerzeuger die Mohrenköpfle in Ställen mästen, pflegen rund 80 Erzeuger im Besh-Portfolio wichtige Nischen: So lassen gut 60 die Sau raus und mästen ihre Schweine mit maximal 20 Tieren pro Hektar in Weidehaltung, davon ein Dutzend in der Königsklasse der Eichelmastschweine, und rund 20 nach Demeter-, Bioland- oder Ecoland-Richtlinien. Mit den reinrassig Schwäbisch-Hällischen Eichelmastschweinen greift die Besh eine Hohenloher Tradition auf. Von Mai bis November sind die Tiere auf der Weide und fressen, was sie finden. Zugefüttert wird Trockenfutter aus Schrot von Gerste, Weizen und 20 Prozent Eicheln. „Naturnäher und artgerechter können die nimmer leben, das ist knapp dran an der Wildsau", sagt Klaus Memmler aus Frankenhardt, einer der Eichelmast-Pioniere der Besh.

Dass sich das Fleisch durch tiergerechte Aufzucht und Fütterung in Farbe, Geschmack, Textur und Marmorierung positiv von konventionellem Schweinefleisch abhebt, haben auch viele Köche wiederentdeckt, nachdem Schwein in der Spitzengastronomie lange verpönt war. Zu wenig Geschmack, zu viel Wasser. Mit dem Mohrenköpfle ist es salonfähig geworden. So verwendet es Hubert Retzbach von der Jagstmühle in Mulfingen gerne, weil damit „eine alte regionale Rasse erhalten wird" und wegen der „sehr guten Fleisch-Qualität".

Rettung einer Rasse

Als Geburtsstunde des Schwäbisch-Hällischen Landschweins gilt das Jahr 1821, als nach Missernten König Wilhelm I. chinesische Maskenschweine einführte und mit heimischen Schweinen kreuzen ließ. 1959 lag ihr Marktanteil in Württemberg bei 90, im Landkreis Schwäbisch Hall bei 99,2 Prozent.

Doch mit Wirtschaftswunder, Massentierhaltung und dem Wunsch nach magerem Fleisch in den 60er Jahren war das aus Holland importierte Einheitsschwein aus Turbomast gefragt: billig, mager, schneller schlachtreif. Mit diesem PSE-Fleisch (pale/blass, soft/weich, exudative/wässrig) war der Niedergang der Mohrenköpfle vorprogrammiert.

Anfang der 1980er Jahre galten sie als nahezu ausgestorben, bis 1984 acht Bauern um Rudolf Bühler mit 25 verbliebenen Mohrenköpfle einen Neustart wagten. Sieben Sauen und der Eber „Fels" wurden als Zuchttiere anerkannt, 1986 gründeten sie die Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein und retteten so die älteste Landrasse Deutschlands vor dem Aussterben.

Als wirtschaftliche Basis für den Erhalt wurde 1986 die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall gegründet.

Weitere Informationen und Wissenswertes zum Schwäbisch-Hällischen Landschwein finden Sie auf: www.besh.de und www.haellisch.eu