



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. www.haellisch.eu



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

2725-19/11-FA-10



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Feinstes aus der Eichelmast

**Fleisch, Schinken und Wurst
vom Schwäbisch-Hällischen Weideschwein**

SONDERDRUCK AUS „*Geniek es* Bestes vom Bauern“ 2017/2018



Kenner wissen: Das Fleisch von Schweinen, die auf der Weide leben und mit Eicheln gemästet werden, hat einen einzigartig nussigen Geschmack, eine kernige Struktur und einen hohen Anteil an Geschmacks tragenden intramuskulärem 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.

Es ist in der Tat ein „Schweineparadies“, wie BESH-Gründer Rudolf Bühler gerne sagt. Seine Schwäbisch-Hällischen Schweine leben auf der (in Erinnerung an den Besuch des britischen Thronfolgers so genannten) „Prinz-Charles“-Weide hoch über dem Bühlertal. Hier dürfen die Tiere mit ihrem kräftigen Rüssel nach Herzenslust auf der Suche nach Wurzeln und Beeren die Erde durchwühlen, sich die Sonne auf den Bauch scheinen lassen und – ihre Lieblingsbeschäftigung – fressen. Aus dem grün gestrichenen Silo rieselt das Futter, eine Mischung aus getrockneten und geschroteten Eicheln und Getreideschrot aus den klassischen Hohenloher Getreidearten Gerste und

Weizen in die Tröge. Die alte, mit dem blau-gelben EU-Gütezeichen „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) ausgezeichnete Landrasse ist vital und robust, für die Weidehaltung also bestens geeignet. Das gute Futter und das wilde Leben auf den Weiden bekommt den Schwäbisch-Hällischen. Die munteren Tiere wachsen deutlich langsamer heran als ihre im Stall gehaltenen Artgenossen.

Kräftige Marmorierung und nussiger Geschmack

Doch irgendwann hat auch das schönste Schweineleben ein Ende. Nach der Eichelmast, die vom Frühjahr bis Mitte November währt, werden die knapp ein Jahr alten, zwischen 130 und 150 Kilogramm schweren Schweine geschlachtet. Diesem Zeitpunkt fiebern viele Feinschmecker entgegen. Das Fleisch der Eichelmastschweine weist die typische kräftige Marmorierung der Schwäbisch-Hällischen auf und ist von intensiv kernig-nussigem Geschmack.

Im Schlachthof der Erzeugergemeinschaft in Schwäbisch Hall treffen wir den Leiter Daniel Bronner. An diesem Nachmittag steht die Grob- und Feinzerlegung von 15 geschlachteten Eichelmastschweinen an. Die Schweinehälften werden an Haken herangefahren. Jetzt tanzen die Messer: Die Zerleger im Erzeugerschlachthof besitzen das Knowhow, die Schlachtkörper wunsch-

gerecht für das gehobene Metzgerhandwerk – die wichtigsten Kunden der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft – zuzuschneiden. Je nach Bestellung werden die Teilstücke zusammengepackt und kommissioniert.

Wurst ohne Chemie und Geschmacksverstärker

Backen, Bauch und andere weniger edle Teile werden noch schlachtwarm in die nahe dem Schlachthof gelegene Wurstmanufaktur geliefert werden. Das so genannte Warmwurstn erfolgt hier in der Tradition der Hohenloher Hausmetzger. Frisches Fleisch ist das beste Gewürz, daher kann auf den Einsatz von Zusatzstoffen zur Bindung ebenso verzichtet werden wie auf Chemie und Geschmacksverstärker. Auch Backen oder Kopffleisch wandern in die gute Eichelmastwurst.

Besonders begehrt ist der Schinken vom Eichelmastschwein, der im Ganzen zwölf Monate an der Pfole reift. BESH-Produktentwickler Dieter Mayer hat für die kräftigen, 18 bis 20 Kilogramm schweren Hinterschlegel mit Fuß und Knochen ein spezielles Verfahren entwickelt. „Zuerst wird jeder Schinken gewogen und mit 80 Prozent der daraus errechneten Gewürz-Salz-Mischung von Hand eingerieben.“ Das genaue Rezept verrät der erfahrene Metzgermeister natürlich nicht.

Anschließend werden die Schlegel in der BESH-Schinkenreiferei in große Behälter geschichtet und nach drei Wochen umgesetzt. Dann werden die Fleischstücke vor allem an den Innenseiten mit der übrigen Gewürz-Salz-Mischung eingerieben und lagern noch einmal drei Wochen. Zuletzt kommen die gewaltigen Schinken zum sogenannten Durchbrennen. „Wir nehmen die Eichelmastschinken aus dem Salz, waschen sie ab und lassen sie etwa zwei Wochen an der Luft liegen“, erklärt Mayer. Der Vorgang ist entscheidend für die Konsistenz und die Farbe des Schinkens. Dann wird die Innenseite noch mit Schweinefett eingerieben.

Die Nachfrage übertrifft das Angebot bei weitem

Zehn bis zwölf Monate reifen die gewaltigen Schinken zuletzt in einem klimatisierten Raum. Endlich ist es soweit: Der zarte, saftige und von feinen Fettsäuren durchzo-



gene Eichelmastschinken wird hauchdünn aufgeschnitten und schmeckt fantastisch.

Aus den kräftig durchwachsenen Halsstücken der Eichelmastschweine machen die BESH-Metzger Osso Collo. Die Stücke werden trocken eingesalzen und lagern sechs Wochen. Nach dem Durchbrennen reifen sie sechs Monate lang in einer speziellen An-

lage mit geregelter Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Das Finish für Osso Collo erfolgt kurz im Buchenholzrauch.

Die Nachfrage übertrifft das Angebot bei weitem. Nur in den Herbst- und Wintermonaten sind die edlen Teile frisch in ausgesuchten Fachmetzgereien und Feinkostgeschäften zu haben, die von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall beliefert werden.

Dann halten sich die Feinschmecker an die deftige Wurst vom Eichelmastschwein sowie den feinen luftgetrockneten Schinken. Sie wissen: Im nächsten Herbst gibt's erneut die Chance auf ein großes, saftiges Kotelett oder einen knusprigen Braten vom Schwäbisch-Hällischen Eichelmastschwein.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL