



Pressemitteilung | 19.07.2021

Auf zum Eicheln sammeln!

Aktion der Bäuerlichen für die Mast der Schwäbisch-Hällischen Weideschweine

Eichelmast war in Hohenlohe jahrhundertlang die traditionelle Form der Schweinemast, denn die Muschelkalkböden der Region bieten einen besonders guten Nährboden für Eichen. Das wussten sich schon die Menschen zu Nutzen zu machen: Noch bis in die 1940er trieben die Hirten ihre Schweine in die Eichen- und Buchenwälder, um sie dort mit den Waldfrüchten zu mästen.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall knüpft mit Schwäbisch-Hällischen Eichelmastrschweinen an diese Tradition an. Die alte Landrasse ist vital und robust, für die Weidehaltung also bestens geeignet. Dank viel Bewegung und langsamer Mast entwickeln die Tiere ein muskulöses Fleisch, in dem sich aufgrund der besonderen genetischen Veranlagung feine Fettschichten einlagern. Dazu tragen auch die Eicheln mit ihrem hohen Stärke- und Fettgehalt bei.

Nach der Eichelmast, die vom Frühjahr bis Mitte November währt, werden die zwischen 130 und 150 Kilogramm schweren Schweine geschlachtet. Diesem Zeitpunkt fiebern viele Feinschmecker entgegen. Das Fleisch der Eichelmastrschweine weist die typische kräftige Marmorierung der Schwäbisch-Hällischen auf und ist von intensiv kernig-nussigem Geschmack. Nur in den Herbst- und Wintermonaten ist diese besondere Spezialität in den Märkten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und im Webshop (shop.besh.de) zu haben.

Dank einer pfiffigen Idee sind die Eicheln für die Schwäbisch-Hällischen Weideschweine den ganzen Sommer über für die Mast der Tiere verfügbar. Alljährlich ruft die Erzeugergemeinschaft im Herbst zur großen Sammelaktion auf. 0,60 Euro gibt es pro Kilogramm saubere und trockene Eicheln. Ein BESH-Mitglied trocknet die Früchte mit der Abwärme einer Biogasanlage auf zehn bis zwölf Prozent Feuchte herunter, um sie lagerfähig für die kommende Saison zu machen. 20 Prozent Eicheln werden dem regional angebauten, gentechnisch unveränderten Gerste- und Weizenschrot beigemischt. (1300 Zeichen) BESH

Service

Eichelsammelaktion von 8. bis 30. Oktober 2021

0,60 Euro pro Kilogramm; in bar oder als Einkaufsgutschein für den Regionalmarkt Hohenlohe (dann mit einem Aufschlag von 10 Prozent auf den Gutscheinwert) Annahmeort: Regionalmarkt Hohenlohe, Birkichstraße 10, 74549 Wolpertshausen Annahmezeiten: Mo, Mi, Fr, Sa von 14 bis 18 Uhr

Fotos:

https://www.besh.de/images/presse/2021-10-05/2021_10_05_PM_Eicheln sammeln_1.jpg

Foto 1: Schwäbisch-Hällische Eichelmastrschweine auf der Weide.

https://www.besh.de/images/presse/2021-10-05/2021_10_05_PM_Eicheln sammeln_2.jpg

Foto 2: Eicheln sorgen für den besonderen Geschmack des Fleisches der Eichelmastrschweine.

Credit: BESH

05.10.2021

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

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

Bei Rückfragen und für weitere Informationen wenden Sie sich an:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Telefon 07904 97970

<mailto:info@besh.de>

<http://www.besh.de/>

Abmelden:

Sie wollen sich aus unserem Verteiler abmelden?

Dann schreiben Sie bitte eine Mail an: presse@besh.de



