

Als Wilhelm I. die Sau reinließ

Das Schwäbisch-Hällische Landschwein begeht sein 200-Jahr-Zuchtjubiläum. Dabei galt die Rasse Ende des 20. Jahrhunderts als beinahe ausgestorben.



VON
REGINE WARTH

Der Morgengruß bleibt unbeachtet. „Hutschle, Hutschle, komml“, lockt Rudolf Bühler. Doch die Schweine bleiben liegen. Ein kurzes Zucken mit den schwarzen Schlappohren, mehr tut sich nicht in den zeltartigen Holzhütten, die den 45 Tieren als Unterstand dienen. Der Herbst ist ins Bühlertal im Hohenlohischen vorgedrungen, die Morgensonne schafft es nur knapp über die bewaldeten Hänge. Die vier Hektar große Koppel liegt noch im Schatten, das Gras ist feucht vom Tau. „Na, bald wird der Hunger sie hinaustreiben“, sagt Bühler. Erst an die Futterstelle, wo es Trockenfutter aus Gerste und Eicheln gibt, später in den Wald, um in der Erde zu wühlen und sich an den Bäumen zu kratzen.

Die Schweinerasse kann Gras und Klee verdauen

Es ist ein Schweineleben wie aus dem Bilderbuch, das die 100 Tiere von Rudolf Bühler, dem Vorsitzenden der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), auf den zwei Koppeln nahe Wolpertshausen führen. Enden tut es im Dezember dennoch tragisch, dann ist Schlachtzeit. Aus den Tieren wird das, wofür diese Region sich international rühmen kann: Fleisch und Wurst von der alten Landrasse mit dem blau-gelben Qualitätszeichen „g.g.A.“ – für geschützte geografische Angabe, vergleichbar dem Parma-Schinken oder Champagner.

Seit 200 Jahren züchten die Bauern um Schwäbisch Hall die Tiere mit dem dunklen Kopf und Hinterteil. König Wilhelm I. von Württemberg importierte die ursprünglich aus China stammende Sattelschweinrasse. „Die Chinesenschweine, wie man sie nannte, kamen im 18. Jahrhundert über die ostindischen Handelswege nach England“, erzählt Bühler. Von dort konnten sie ab 1821 aufs europäische Festland übersiedeln. Die Sattelschweine wurden als fruchtbar, genügsam und zahm, zugleich aber auch als sehr schmackhaft beschrieben. Sie sollten nach dem Willen Wilhelms I. die Landesucht in seinem Königreich vor-

rantreiben. Bereits 1844 schrieb man über die Hohenloher Gegend im „Landwirtschaftlichen Correspondenzblatt“: „Nirgends versteht man sich auf Schweinemast und Schweinezucht so gut wie im Hällischen, und nirgends trifft man die eigentümliche Rasse von Schweinen an, welche der hällische Bauer hat.“

Bühler, ein stattlicher Mann von 69 Jahren, den Hut mit der kleinen Fasanenfeder tief ins Gesicht gezogen, stapft über die feuchte Weide und erklärt, wie es gerade diese Landschweinrasse schafft, sich auf dem Fleischmarkt trotz rasant fallender Preise zu behaupten: „Zum einen sind es die Tiere“, sagt er. „Sie sind robust und anspruchslos beim Futter.“

Das liegt schon an der Anatomie: 24 Meter misst deren Darm, weshalb sie selbst Grünfutter wie Klee ohne Weiteres verwerten können. Die modernen Industrieschweine hingegen brauchen mit ihrem auf 16 Meter verkürzten Gedärm Soja und Weizen, weil sie nur dann Leistung bringen. Aufgrund der einseitigen Mastnahrung sind sie anfälliger für Stress und Krankheiten, so Bühler. Im Vorbeigehen klopft er einem seiner schwarz-weißen Tiere den Rücken. „Ja, wohl, diese hier wachsen etwas langsamer, haben aber ihre natürliche Speckauflage bewahrt und höchste Fleischqualität“, sagt er. Das sei zu schmecken.

Es sind aber auch die hohenlohischen Landwirte, die mit einer an Sturheit grenzenden Ausdauer und Widerborstigkeit das Schwäbisch-Hällische Landschwein zu einer Marke haben werden lassen. Noch in den 1950er Jahren, der Blütezeit der Hällischen Rasse, betrug deren Marktanteil in Nordwürttemberg mehr als 90 Prozent, im Landkreis Schwäbisch-Hall sogar 99,2 Prozent. 1969 wurde die Zuchtbuchführung der schwäbisch-hällischen Sauen auf Anordnung der Zuchtleitung in Stuttgart eingestellt. „Damals ist das holländische Mager-schwein von der Agrarpolitik zum Standard erklärt worden“, sagt Bühler. „Weil's halt schneller wächst und das Fleisch billiger zu produzieren ist.“

Den Groll gegen diesen „Irrtum von Wissenschaft, Industrie und Politik“ lässt der 69-Jährige noch heute erkennen. Als junger Agraringenieur hatte er in Afrika und Asien Landwirten beim Aufbau einer Existenz geholfen. Mit der Übernahme des väterlichen Betriebes Mitte der 80er Jahre in 14. Generation wurde er in der Heimat zu einer Art Entwicklungs-



„**Unsere Wiederbelebungsvor-suche wurden anfangs ziemlich belächelt.**“

RUDOLF BÜHLER,
LANDWIRT

helfer: Zusammen mit einigen Mitstreitern versuchte er sich in der Wiederbelebung der alten Landschweinrasse. „Auf unserem Hof war noch eine Sau, zwei Dutzend weitere Tiere brachten wir aus umliegenden Betrieben zusammen.“

Vor genau 35 Jahren gründete er zusammen mit 16 weiteren Schweinebauern die „Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein“. „Wir wurden ziemlich belächelt“, sagt Bühler. Als „G'spinnerte“ und „weltfremd“ abgetan. Zugleich wurde ihm klar: Es reicht nicht, wenn die Bauern jetzt wieder die Hällischen Schweine halten. „Wir müssen sie auch vermarkten können.“ Also rief er 1988 die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ins Leben.

Inzwischen gehören der Vereinigung rund 1500 Bauern an, hauptsächlich Familienbetriebe, die auch Rinder, Schafe und Geflügel halten. Die Vorgaben der BESH sind streng: Gentechnik, Tropensoja, Antibiotika und Wachstumsförderer sind verboten. In der Stallhaltung haben die Tiere Stroh und eine Auslauf-fläche, doppelt so groß wie der gesetzliche Mindeststandard. Sie haben einen eigenen Schlachthof und eine Gewürz- und Wurstmanufaktur. Für den Großteil des Fleisches gibt es feste Abnehmer in ganz Deutschland.

Es ist Bühler und seinen Mitstreitern gelungen, den Mitgliedern eine Perspektive zu bieten: Derzeit zahlt die BESH für ein Schwäbisch-Hällisches Schwein 210 Euro; ist es zudem in Demeter-Haltung groß geworden, verdoppelt sich der Preis auf 420 Euro. Zum Vergleich: Ein Industrieschwein ist hierzulande schon für 119 Euro zu haben. „Wir garantieren den Bauern eine feste Abnahme der Schlacht-

„Das Hällische Land ist das Land der Schweine“: 1821 ließ Wilhelm I. eine Anzahl der „Chinesenschweine“ in Württemberg verteilen, um die Landesucht voranzutreiben. Das brachte den Bauern Ansehen und Wohlstand. Fotos: BESH, Warth

Die Marke „Hohenloher Landschwein“ ist geschützt

„Ja, wir haben's geschafft“, sagt Bühler und klopft sich den Mist unter den Schuhen ab. „Unsere Schweine sind wieder wer.“ Er schließt das Tor zur Weide. Dort prangt ein Schildchen mit dem Kürzel HRH für „His Royal Highness“ und „Prinz Charles Schweineweide“ – in Erinnerung an einen hohen Besuch im Jahr 2013. Da haben die Bauern den britischen Thronfolger zur Hällischen Sau reingelassen.

▼ ECHTE SCHWEINE

Qualitätsfleisch

Mittlerweile gibt es um die 3500 Muttersauen der Rasse Schwäbisch-Hällisches Landschwein. Im Programm Schwäbisch-Hällisches Qualitätsfleisch g.g.A. sind reinrassige Tiere und veredelte Hällische Schweine zugelassen, bei denen die reinrassigen Tiere mit einem stressresistenten Fleischeber einer anderen Rasse belegt werden. WA