



Pressemitteilung | 25.10.2021

Festabend zu 200 Jahre Schwäbisch-Hällisches Schwein Hohenloher Bauern und ihre Gäste feiern in Schwäbisch Hall beim kulinarischen Erntedank das Jubiläum der ältesten deutschen Schweinerasse

„Das Hällische Land ist das Land der Schweine, denn nirgends versteht man sich auf Schweinemast und Schweinezucht so gut wie im Hällischen, nirgends sonst wird sie in der Ausdehnung getrieben und nirgends trifft man die eigentümliche vorzügliche Race von Schweinen an, welche der Hällische Bauer hat“, zitierte Gastgeber Rudolf Bühler bei seinem Festvortrag aus dem Landwirtschaftlichen Correspondenzblatt des Jahres 1844. Eben jene vorzügliche „Race“ stand beim 23. Regionalen Kochfestival der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) im Historischen Zeughaus der Stadt Schwäbisch Hall im Mittelpunkt: Vor 200 Jahren wurde die Zucht der Schwäbisch-Hällischen Landschweine begründet. Sie ist die älteste Schweinerasse Deutschlands.

Folgerichtig drehte sich das Menü an diesem Abend rund um das ausgezeichnete Fleisch der Schwäbisch-Hällischen – und zwar „vom Rüssel bis zum Schwänzle“. Unter Leitung des kulinarischen Patrons Lothar Eiermann hatten Ernst Kunz, Inhaber und Chefkoch vom Landhaus Rössle in Veinau, und Maximilian Korschinsky, Mitglied der Köchevereinigung Slow Food Chef Alliance und Chef der Mohrenköpfe Gastronomie, Wolpertshausen, das fünfgängige Festmenü komponiert. Die passenden Weine von Bernd Ellwanger aus Weinstadt-Großheppach, vom Weingut Fürst Hohelohe Oehringen, von Jürgen Hofmann, Röttingen, vom Schlossgut Hohenbeilstein und von Hans Wirsching, Iphofen, hatte Patron Eiermann ausgewählt.

15 Köche und 20 Servicekräfte, darunter elf Mitglieder des Vereins Help, verwöhnten die rund 300 Gäste mit regionalen Spezialitäten im herbstlich geschmückten Festsaal. Bei der Vorspeise von Maximilian Korschinsky verliehen heimische rote Bete und Quitte dem luftgetrockneten Schinken vom Schwäbisch-Hällischen Eichelmastschinken ein erdiges Aroma. „Hohenloher Metzelsupp mit Schwarzbrotwürfeln“ nannte Ernst Kunz seine feine Neu-Interpretation des traditionellen Gerichts der Hohenloher Hausschlachtungen. Im Zwischengang huldigte Korschinsky der Schweinbacke („für mich das Beste“): Er kombinierte hausgemachte Teigtäschle mit geschmortem Bäckle vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, Hohenloher Linsen und Geifertshofener Pfefferkäse.

Der Hauptgang des Rössle-Küchenchefs versammelte „Das Beste vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein“ – Filet, gezupften Kamm und gefülltes Füllle; dazu ließ er Bauernblaukraut, zweierlei Knödelterrinen in Mohrenköpfe-Biersauce servieren. Für den süßen Abschluss bereitete der Chefkoch der Bäuerlichen mit seinem Team eine kleine Tarte von Hohenloher Äpfeln und hausgemachtem Bio-Heumilch zu. Zwischen den Gängen unterhielt die Sopranistin Irina Sivic, begleitet von Victor Portnoy am Flügel.

Ein Höhepunkt des Abends war die Verleihung der Agrarkulturpreise 2021. „In Würdigung ihrer Verdienste für die Förderung der heimischen und regionalen Land- und Ernährungswirtschaft“ nahm Friedlinde Gurr-Hirsch, Staatssekretärin a. D., den Agrarkulturpreis von Rudolf Bühler entgegen. „Obwohl sie aus dem Heilbronner Land kommt, ist ihr die ländliche Entwicklung in Hohenlohe ein Herzensanliegen“, würdigte sie der BESH-Gründer und Vorstand: „Insbesondere ihr Engagement für die Bewerbung der Bio-Musterregion Hohenlohe und ihre Projekte zeigt ihr engagiertes Wirken für unsere Heimat.“

Mit Albrecht Weber als Preisträger in der Kategorie Biodiversität zeichnete Rudolf Bühler – passend zum 200-Jahr-Jubiläum – den engagierten Zuchtleiter der Schwäbisch-Hällischen Landrasse aus. Landesbauer i. R. Willi Mönikheim erhielt den Preis in der Kategorie Kultur und Soziales. „Ein kraftvoller Verkünder des Wort Gottes, dies oft und gerne in Predigten in Hohenloher Mundart, unserem indigenen Sprachschatz“, sagte Rudolf Bühler. Der Agrarkulturpreis in der Kategorie Ökologie hob das Engagement des Bio-Bauern Anton Scheidel hervor. Der in Wachbach bei Bad Mergentheim beheimatete Landwirt legt mit seiner Familie einen Schwerpunkt der Arbeit auf den Erhalt alter Getreidesorten.

Wie gut auch Linsen auf Scheidels eher kargen Flächen im Tauberfränkischen gedeihen, davon hatten sich die Gäste beim Zwischengang des Festmenüs überzeugen können. Kurz: Das Menü zum Erntedank dokumentierte die kulinarische Vielfalt Hohenlohes als weithin bekannte Genießerregion. Mit den Worten von Patron Lothar Eiermann: „Es ist ein anderer Wind in die bürgerliche Küche eingezogen.“ Die Bäuerlichen, davon zeugte der Applaus, haben großen Anteil daran.

(4400 Zeichen) BESH .

Fotos:

https://www.besh.de/images/presse/2021_10_25_PM_Kochfestival_1.jpg

Foto 1: Herbstlich geschmückt: Im historischen Zeughaus, Neubausaal, in Schwäbisch Hall feiern 300 Gäste das Jubiläum „200 Jahre Schwäbisch-Hällisches Landschwein“ mit dem Menü der Region.

https://www.besh.de/images/presse/2021_10_25_PM_Kochfestival_2.jpg

Foto 2: Gastgeber Rudolf Bühler beim Festvortrag mit einem historischen Gipsmodell eines Schwäbisch-Hällischen Zuchtschweins.

https://www.besh.de/images/presse/2021_10_25_PM_Kochfestival_3.jpg

Foto 3: Rudolf Bühler mit den Trägern der Agrarkulturpreise 2021 (von links): Willi Mönikheim, Friedlinde Gurr-Hirsch, Albrecht Weber und Xaver Scheidel.

Credit: BESH

25.10.2021

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

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

Bei Rückfragen und für weitere Informationen wenden Sie sich an:

Rudolf Bühler

Telefon 07904 97970

mailto:info@besh.de

http://www.besh.de/

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
Haller Straße 20 · 74549 Wolpertshausen
Telefon (07904) 97 97-0
http://www.besh.de/ haellisch.eu
info@besh.de

Abmelden:

Sie wollen sich aus unserem Verteiler abmelden?

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

