



Sind das hier die glücklichsten Schweine Deutschlands? Die Schwäbisch Hällischen von Bauer Friedrich Walter machen zumindest einen außerordentlich vergnügten Eindruck

Grunzen vor Glück

Je tiefer und länger der kehlige Laut, desto besser die Stimmung. Unser Autor musste ziemlich genau hinhören, um das glücklichste Schwein der Republik zu orten. Seine Suche führte ihn zu Bauern, Metzgern und Köchen. Denn ob Tiere zufrieden aufwachsen, kann man auch schmecken

TEXT MICHAEL DIETRICH FOTOS HARDY MÜLLER

Wir sind auf der Suche nach dem glücklichsten Schwein Deutschlands. Versuchen Sie es zu finden, Herr Dietrich. Und schreiben Sie darüber.“ Sauschwierig, der Auftrag. Derzeit weilen rund 28 Millionen Schweine unter uns. Und keines davon spricht Deutsch, kann somit auch nicht aus seinem Leben plaudern. Leider. Aber: Schweine verfügen über rund 20 verschiedene Laute. Erste Recherchen an meinem Hamburger Schreibtisch ergeben: Quickt ein Schwein, hat es Stress, wenn es brummt, ist es frustriert. Grunzen die Tiere fröhlich vor sich hin, sind sie in aller Regel zufrieden. Je tiefer und länger der kehlige Laut, desto entspannter und glücklicher die Stimmungslage. Na, damit lässt sich doch arbeiten! Außerdem gibt es ja noch jede Menge Landwirte, Metzger und Wirte, die ihren Senf dazugeben können.

Bekanntermaßen stammen Hauschweine von ihren wilden Kollegen im Wald ab. Und die können noch frei Schnauze tun und lassen, was sie wollen, und müssten somit ein glückseliges Leben führen. Am liebsten, so lese ich, fröhnen die naturverbundenen Wildschweine der Wanderlust und marschieren pro Tag locker 30, 40 Kilometer durch die Gegend – mit bis zu, im Schweinsgalopp gemessenen, 50 Stundenkilometern. Weiterhin erfahre ich, dass sich die Tiere mit ihren hochsensiblen, Hundenasen überlegenen Rüsseln während der Nahrungssuche liebend gern mit allerlei ausgefallenen Düften beschäftigen und sich mit Vergnügen ablenken lassen. Schweine interessieren sich eben für alles, sind immer neugierig. Egal, ob wild oder domestiziert. Sie gelten als überdurchschnittlich intelligent, erkennen sich im Spiegel wieder, können bis 20 zählen – und sind darüber hinaus noch reinlich. Drecksäue jedenfalls gibt es in freier Wildbahn keine. Bewegungsfreiheit, Beschäftigung und ordentliche

Unterkünfte (am liebsten mit Ess- und Schlafräumen, mit Bädern, Toiletten und Garten), das brauchen Schweine zu ihrem Glück. In öden, engen und verschmutzten Ställen muss ich daher erst gar nicht suchen. Tierfabriken, in denen bis zu 50000 Schweine eingepfercht sind, in denen Muttersäue aus Platzmangel ihre eigenen Ferkel zerdrücken, scheiden sowieso aus. Als Mensch, der für sein Leben gern isst, frage ich mich jetzt natürlich, welche alten Rassen es heutzutage noch gibt und wie deren Fleisch schmeckt. Übrig geblieben von der ganzen Artenvielfalt früherer Jahre sind im Wesentlichen noch drei. Das Angler Sattelschwein hoch im Norden, das Bunte Bentheimer, nahe dem Münsterland, und das Schwäbisch Hällische in Hohenlohe, im Nordosten Württembergs. Allesamt kleine, aber stolze Randgruppen innerhalb der bundesdeutschen Schweinebevölkerung. Mit einem Anteil von über 90 Prozent so richtig durchgesetzt hat sich bei uns die auffrisierte Hybridsau, meist



Der Landwirt

Friedrich Walter hält seine 45 Schweine von Mai bis November im Wald. Dort fressen sie alles, was sie auf dem Boden finden – am liebsten Eicheln. Dazu gibt's hofeigenes Getreide und gentechnisch unverändertes Sojaschrot – vom Landwirt persönlich gereicht

einzigster Bauer habe damals noch an der Züchtung der Bentheimer festgehalten und somit die so wohlschmeckende Rasse gerettet.

Wir nähern uns ihren weißgrauen Tieren mit den großen schwarzen Tupfern. Keines ängstigt sich, keines haut ab, von Stress oder Aufgeregtheit keine Spur. Manche schlafen in den offenen, mit Stroh ausgelegten Ställen, manche genehmigen sich quatschvergnügt ein erfrischendes Schlammbad, um sich so auch gegen Sonnenbrand und Insekten zu schützen, andere schlendern leise grunzend über freies Gelände.

Eine saugute Brotzeit

Etwas weiter weg entdeckte ich eine Sau inmitten einer Rinderherde. Was hat die dort zu schaffen? „Irgendwann ist die unter zwei Zäunen rüber zu unseren Kühen und Bullen geschlichen und fühlt sich seither sauwohl“, antwortet Maria Büning. Versteckt sich hier etwa Deutschlands glücklichstes Schwein? Leider schläft es – anstatt voller Inbrunst in die Luft zu grunzen. In ihrem 1896 erbauten Gutshaus fährt Maria Büning luftgetrockneten Knochenschinken und Leberwurst auf, dazu reicht sie Brot, frisch gebacken mit dem Fett ihrer Schweine. Hut ab vor den Bentheimern! Großartig, dieser Geschmack. „Glückliche Tiere liefern eben gutes Fleisch“, sagt sie. Moment! Demnach müssten eigentlich

Wo Schweine durch den Wald streifen

eine Mischung aus deutscher Landrasse, deutschem Edelschwein, gekreuzt mit europäischen Fleischebern. Im Gegensatz zu den alten Rassen haben diese Tiere nur wenig Fett auf dem Buckel und im Muskelfleisch – und somit auch nur wenig Geschmacksträger.

Tierisch vergnügt im Park

Meine Suche kann beginnen, wo aber anfangen? Vielleicht im Münsterland. Der Arche- und Naturlandhof von Maria Büning verspricht ein kleines Paradies. Die gelernte Zahnarthelferin kommt eben vom Münsteraner Wochenmarkt zurück. Wir unternehmen zunächst einen Spaziergang über ihre biologisch bewirtschafteten Ländereien. 450 reinrassige Bunte Bentheimer Schweine, 35 Rinder, 20 Schafe, 50 Kaninchen und

60 Hühner tummeln sich dort. Über uns sirren Schwalben durch die laue Mittagsluft. Das Gelände verströmt die Ruhe eines Parks. Um uns herum weiten sich Wiesen mit Obstbäumen, dazwischen wachsen Erbsen, Ackerbohnen und Klee gras. Im Hintergrund stehen Weizen, Gerste und Mais. Alles Futter für die Tiere.

Maria Büning, klein, schlank, energiegelad, erzählt dann viel über ihre Bentheimer. Gesellig und ausgeglichen, robust und widerstandsfähig seien sie. Gezüchtet werden die Tiere seit etwa 175 Jahren. Noch in der Nachkriegszeit hätten sich die Leute um das wohlschmeckende fette Fleisch gerissen, mit der Schlankheitswelle seien diese Schweine jedoch mehr und mehr aus den Ställen verschwunden. Ein



Christian Bühler bei seinen Schwäbisch Hällischen Landschweinen, die in Hohenlohe wegen ihres charakteristisch schwarzen Kopfes auch Mohrenköpfe genannt werden



Was macht einen guten Schinken aus? Entscheidend sind Alter und Futter der Schweine, deren Auslauf und die Art der Schlachtung. Natürlich muss auch der Metzger ein guter Handwerker sein und dem Schinken Zeit zum Reifen lassen

Der Metzger

Manfred Albig erhielt schon diverse Preise für seine Würste. Sein Geheimnis? Würzen mit sicherer Hand – mitunter nach einem Lehrbuch von 1937

Schinken und Wurst ordentlich hängen lassen

Deutschlands glücklichste Schweine mit dem delikatesten Fleisch der Republik gesegnet sein. Eine Kotelettverkostung am Schluss meiner Suche könnte somit weiteren Aufschluss darüber geben, wo sich welche Tiere am wohlsten gefühlt haben. Ein Schritt weiter. Schon vakuumiert mir Maria Büning zwei Fleischscheiben für den kommenden Test. Ein weiteres Kotelett lasse ich mir dann schon mal vorab zum Abendessen vom Chefkoch meines Hotel-Restaurants in die Pfanne hauen. Köstlich! Welten besser als der übliche Supermarktkram, saftig, kernig, rund im Geschmack und keine Spur von sauig!

Weiter geht die Fahrt, runter gen Süden nach Hohenlohe, ins Land der Schwaben und der Franken. Unterwegs telefoniere ich noch kurz mit Andrea Prah, der Vorsitzenden des Fördervereins Angler Sattelschweine. Frau Prah unterhält einen zehn Hektar großen Hof direkt an der Schlei, einem Meeresarm der Ostsee. In ihren Ställen mit reichlich Platz und Stroh stehen etwa 100 reinrasige Tiere. Wie die Bentheimer waren auch die schwarzen Angler Sattelschweine mit ihren weißen Schultern und Vorderläufen vom Aussterben bedroht. Zum Schluss unseres Telefo-

nats versichert mir Frau Prah, rechtzeitig zur Verkostung ein Paket mit Koteletts abzuschicken.

Und wie ticken Schweine?

Langsam wird es spannend. 600 Kilometer weiter liegt das nordbadische Städtchen Boxberg. Dort beheimatet ist Deutschlands älteste, 1917 gegründete Schweineforschungsanstalt. Geleitet wird das „Bildungs- und Wissenszentrum“ mit seinen 55 Mitarbeitern und 3700 Hybridschweinen derzeit von Hansjörg Schrade, 54. Der Chef, selbst Hobbykoch, bevorzugt in seiner Küche die saftigen und fetten Teile vom Schwein. Am meisten schätzt er die Nieren. Auf Schrades Schreibtisch stapeln sich Gutachten, Studien, Reports. Vor den Papierbergen posiert ein Schweine-

fräulein aus Gips mit wehendem Marilyn-Monroe-Rock. „Fragen Sie mich jetzt nicht, wo die glücklichste Sau Deutschlands zu Hause ist. Vielleicht steht sie ja vor ihnen. Ich weiß es nicht“, eröffnet der Agrarwissenschaftler unser Gespräch. Nächste Frage: „Schweine leben in streng hierarchisch aufgestellten Rudeln – mit Bossen an der Spitze. Welche Privilegien genießen die?“ Schrader: „Alle, die zu einem glücklichen Dasein verhelfen können.“ Demnach erfreut sich die Upperclass der Alphasäue immer bester Fressplätze, lässt nur engste Freunde um sich sein, steht auf der Weide im Schatten, wenn die Sonne vom Himmel brennt und lässt Loser verjagen, wenn sie lästig werden. Der Kampf um Führungspositionen entscheidet sich bereits in den ersten drei Tagen





Das Ländle

Hohenlohe in Baden-Württemberg ist berühmt für seine genussfreudigen Einwohner und großartigen Produkte. Malerische Flusstäler, wie hier die Jagst bei Bächlingen, prägen die liebliche Landschaft

„Kommen Sie mit“, sagt Schrade, „ich zeige Ihnen unsere Premiumställe.“ Vor der Besichtigung muss ich duschen, „der Keime wegen“. Die Nobelunterkünfte des Forschungsinstituts verfügen über täglich frisch eingestreute Liegeflächen, über Fressplätze und etwas Auslauf, an dessen Ecken sich meist die Toiletten befinden. Wenn es den tierischen Gästen an heißen Tagen zu warm wird, laden Schwimmbäder und Berieselungsanlagen zur Abkühlung ein. Wie viele Bauern genehmigen ihren Tieren solch großen Komfort? Schrade: „Bislang nur wenige, knapp ein Prozent.“

Frech unter Apfelbäumen

Nach unserem Gespräch lasse ich mir von einem frisch geschlachteten Luxushybriden zwei Koteletts einpacken. Das Fleisch ist einen Tag abgehangen. Gegen Abend erreiche ich schließlich Wolpertshausen in Hohenlohe. Im Epizentrum des guten Koteletts begrüßt mich Christian Bühler, ein hochgewachsener Mittdreißiger, mit schwäbischer Fürsorge: „Kommet Sie erscht einmal mit und trinket Sie was.“ Wir passieren die 15 Meter lange Fleisch- und Wursttheke des Regionalmarkts der „Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall“ (BESH) und nehmen im Restaurant der Einkaufshalle Platz. Jetzt ein Bier! Und danach eine kleine Vesperplatte. Christian ist der Sohn von Rudolph Bühler, der Lichtgestalt unter den Hohenloher Landwirten. Aus aktuellem Anlass habe sein Vater eine Bio-Gewürzfarm in Indien besuchen müssen, sagt Christian.

nach der Geburt. Ein kräftiges und gesundes Ferkel wird sich sofort seinen Stammplatz an einer der leistungsstärksten Zitzen am Vorderbauch der Muttersau erkämpfen. Damit gedeiht es besser als seine Brüder und Schwestern in den hinteren Bereichen. Chef einer Gruppe wird dann das Tier mit dem meisten Grips. Und das weiß seine Macht oft gnadenlos auszunutzen. Intrigen, Hinterhältigkeiten und fiese Tricks sind in Schweinesystemen weit verbreitet.

Bei Testversuchen in England etwa haben Forscher festgestellt, dass Schweine strategisch denken können. Kaum zu glauben: Da wurde Tieren in Labyrinthen beigebracht, wo mager und satt gefüllte Futtertröge standen. Die meisten Probanden konnten sich das

Eine Suche im Epizentrum des guten Koteletts

sofort merken. Gesellten sich nun neue Artgenossen dazu, führten die Wissen den ihre ahnungslosen Kumpel erst zu den etwas enttäuschenden Futterstellen, um danach in eigener Sache blitzschnell zu den opulent beladenen zu verduften. Solche Siegertypen (wie auch Otto-Normal-Schweine) wollen möglichst angenehm untergebracht sein. Auf der Weide, in einem gemütlichen Häuschen?

Ob auch er weiterhelfen könne? Klar doch. Vater Rudolph, einst als Agrar-Ingenieur und Entwicklungshelfer in Asien tätig, bewahrte vor rund 30 Jahren die älteste Zuchttrasse Deutschlands vor dem endgültigen Aus und gründete zur Vermarktung der Schwäbisch Hällischen Landschweine die Erzeugergemeinschaft. Deren verschiedene Betriebe (darunter der Regionalmarkt und ein eigenes Schlachthaus), erwirtschaften heute einen Umsatz von rund 45 Millionen Euro pro Jahr und beschäftigen 250 Mitarbeiter. Beliefert wird die BESH von knapp 1500 Mitgliedern, darunter rund 350 Schweinebauern mit artgerechter Tierhaltung.

Am nächsten Morgen steigen wir in einen Land Rover und ruckeln von Wolpertshausen ein paar Kilometer weiter zum Örtchen Cröffelbach. An einem Berghang mit zwölf Prozent Steigung zieht Bühler die Handbremse. Vor uns liegt die sechs Hektar große, doppelt umzäunte Weide der Bühlers. Über Nacht hat es geregnet. Jetzt dampfen

Wiesen und Wälder unter der wärmenden Sonne. Drüben, etwa 100 Meter entfernt, stehen vielleicht 20 Schweine unter Apfelbäumen. Die rosafarbenen Tiere mit den schwarzen Hintern und Köpfen gucken erst einmal in aller Ruhe zu, wie wir uns heranpirschen. Auf halbem Weg dann kommt ein kleines Begrüßungskomitee angesprochen, das uns zum Rest der Gruppe begleitet. Dort schnuppern und knabbern schwarze Rüssel an unseren Hosenbeinen, eine Sau schafft es, meine festgezurrten Schnürsenkel zu lösen. Je glücklicher ein Schwein, schreibe ich in meinen Block, desto frecher ist es.

Die Tiere genießen hier von Mitte Mai bis in den späten November hinein das Leben ihrer wilden Artgenossen und bekommen darüber hinaus noch Delikateses zu fressen. Regional angebautes und gentechnisch unverändertes Getreide etwa und – die Lieblingsspeise aller Schweine: Eicheln. Die fallen ab Mitte September von den Bäumen, befinden sich im zusätzlich verabreichten Futter

und verleihen Koteletts und Schinken einen wunderbaren, leicht nussigen Geschmack. Darüber geriet selbst Prince Charles ins Schwärmen, der hier vor zweieinhalb Jahren im grauen Anzug mit weißer Nelke im Knopfloch weilte. Der Hobby-Landwirt ließ sich damals über die naturnahe Aufzucht der Erzeugergemeinschaft informieren und nahm nebenbei unterschiedlich belegte Schnittchen zu sich: „Ich könnte hier den ganzen Tag mit Essen verbringen, dermaßen toll schmecken ihre Produkte“, so der Prinz.

Das würde ich jetzt gern auch so machen, in dieser Idylle ein Tischchen decken und zartschmelzende Schinken und himmlisch herzhaft Hausmacherwürste verkosten. Aber die Arbeit ruft. Heute will ich meine Recherchen abschließen und das für mich glücklichste Schwein Deutschlands finden – falls ich es nicht schon gefunden habe. „Gibt es denn auch Landwirte, die ihre Tiere komplett im Wald halten?“ Bühler nickt. Wir ruckeln zwölf Kilometer weiter. Die

Mein Schiff.

Asien à la *Mein Schiff*: 10. Jubiläums-Gourmet-Reise.



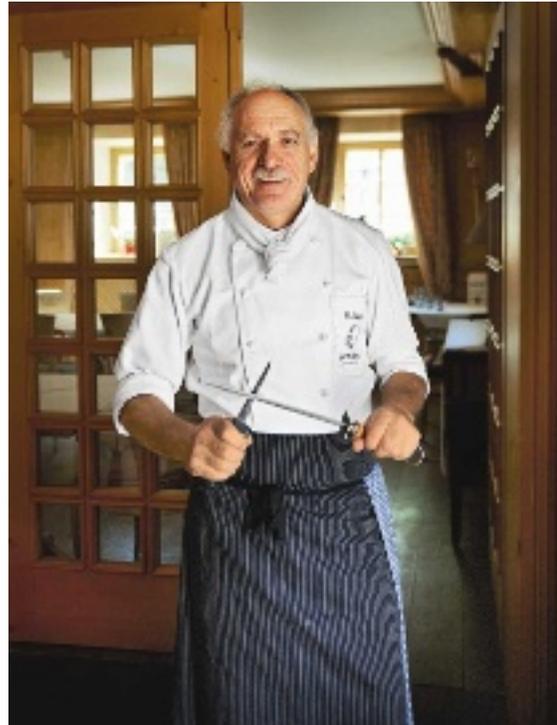
Vom 17. bis 24.02.2016 erwartet Sie ein Programm der kulinarischen Extraklasse an Bord. Mit den Spitzenköchen Léa Linsinger, Johann Lafer, Hans Peter Fink und Gourmet-Liebhaber Reiner Calmund.

Limitiertes Kontingent

ASIEN
Mein Schiff 1
ab 898 €*

Erfahren Sie mehr in Ihrem Reisebüro, auf www.tuicruises.com/events oder unter +49 40 2866 77-111.





Der Koch

Hubert Retzbach verarbeitet am liebsten regionale Produkte. Er kocht im „Landgasthof Jagstmühle“ in Mulfingen zwischen Würzburg und Heilbronn. Ein Klassiker ist das Kotelett vom Schwäbisch Hällischen Landschwein (Rezept Seite 133)

Märchenhafte Dörfer und Köche mit Sinn für die Region

Fahrt führt über hügeliges Bauernland, vorbei an Streuobstwiesen, an Gersten- und an Weizenfeldern, dazwischen Dornröschen-Dörfer und einsam vor sich hin dösende Fachwerkhöfe. Am Ende eines Feldweges bei Jungholzhausen stoppt Bühler dann erneut. Bauer Friedrich Walter nimmt uns in Empfang, gemeinsam tauchen wir ab in seinen lichten, drei Hektar großen Buchen- und

Eichenwald. 45 Schweine leben dort. Der Boden: wie frisch geputzt. „Die fressen alles, was so rumliegt, selbst altes Laub, momentan aber vorwiegend Eicheln.“ Fast sämtliche Tiere scheinen gerade satt und selig auf Verdauungstrips unterwegs zu sein. Überall kleine, vergnügte Grüppchen. Pssst! Habe ich da eben nicht ein ewig langes, tiefenentspanntes Grunzen vernommen? Wir legen einen Schritt zu und kommen zur einer kleinen Siedlung, bestehend aus sechs zeltgleichen, mit Gerstenstroh ausgelegten Fichtenholzhütten, jede etwa zwölf Quadratmeter groß. Davor sieben, acht Prachtexemplare. Und welches, bitte schön, hat nun so rundum zufrieden gegrunt? Schweigen im Walde. Ich nehme jedes einzelne unter die Lupe, entscheide mich anschließend für das mit dem breitesten Grinsen. Und nenne es nach Hannes Waders früherem Hit „Schwein Monika“. Die Sonne scheint, Monika liegt im

Schatten einer Eiche, ganz nah beim Futtertrog. Umgeben ist sie von drei dicken Säuen, möglicherweise Freundinnen. Somit könnte sie die Chefin sein. Bauer Walter bestätigt meine Vermutung: „Ja, das ist sie.“ Wie lange noch darf Monika ihre Führungsrolle genießen? „So um die vier, fünf Wochen“, sagt Walter. Danach hat sie das für Mastschweine geeignete Alter von neun Monaten erreicht (sechs sind normal) – und muss ihre Machtposition wohl oder übel abgeben. Vor dem Schlachthaus sind alle Schweine gleich. Wie sämtliche Mitglieder der Erzeugergemeinschaft lässt Walter seine Tiere im nahen, rund 20 Kilometer entfernten Schwäbisch Hall schlachten. Auch dort muss artgerecht gearbeitet werden. Bühler: „Wirklich entscheidend für die Qualität eines Bratens, eines Koteletts oder einer Wurst sind drei Faktoren: das Alter und Futter der Tiere, deren Auslauf und die Schlachtung.“ Auf der Fahrt

petra

Für alle
die, die Mode
in den Genen
haben

FOLLOW US ON



JETZT IM HANDEL!

Die neue PETRA.



**PLUS LIVING-EXTRA
FOOD, LIFE & STYLE!
FÜR DEN PERFEKTEN
ABEND MIT FREUNDEN**

Schweinekotelett mit Krautwickel

Echte Regionalküche: Das Kotelett vom Schwäbisch Hällischen Schwein serviert Hubert Retzbach von der „Jagstmühle“ mit Kalbsjus. Man kann es aber auch mit Kräuterbutter beschöpfen. **Rezept rechts**



Schweinekotelett vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

** MITTELSCHWER

Für 4 Portionen

WICKEL

- 1 kg Filderkraut (ersatzweise Spitzkohl)
- Salz
- 110 g Butter
- Pfeffer
- gemahlener Sternanis
- 100 ml Schlagsahne
- 250 ml Rinderbrühe
- 2 El Öl

KOTELETTS

- 4 Koteletts (à 280–300 g)
- Salz
- Pfeffer
- 2 El Pflanzenöl
- 3 El Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Stiel Thymian
- eventuell Salbei

1. Für die Wickel den Strunk keilförmig aus dem Filderkraut ausschneiden. 8 gleich große Blätter lösen und 2–3 Minuten in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. Mit der Schaumkelle herausheben und zwischen sauberen Küchentüchern trocken tupfen.

2. Restliches Filderkraut in feine Streifen schneiden. 100 g Butter in einem Topf erhitzen, geschnittenes Filderkraut zugeben und mit Salz, Pfeffer und Sternanis würzen. Sahne und 150 ml Brühe zugeben. Kraut in 25–30 Minuten weich dünsten und die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen.

3. Rahmkraut mittig auf den 8 Krautblättern verteilen, die Längsseiten umklappen und zu Rouladen aufrollen. Mit Küchengarn umbinden. Restliche Butter und Öl in einem breiten Topf erhitzen und die Krautwickel darin rundum braun anbraten. Restliche Brühe zugeben und die Wickel zugedeckt 20 Minuten schmoren.

4. Backofen auf 140 Grad (Gas 1, Umluft 140 Grad) vorheizen. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Eine große Pfanne sehr heiß werden lassen. Öl zugeben und das Fleisch darin auf beiden Seiten scharf anbraten.

6. Temperatur etwas reduzieren, Butter zugeben und aufschäumen lassen. Rosmarin, Thymian und eventuell Salbei zugeben und immer wieder mit der aufgeschäumten Butter begießen.

7. Kotelett aus der Pfanne nehmen und für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Filderwickel mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Koteletts servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten plus Garzeit 1 Stunde
PRO PORTION 56 g E, 60 g F, 6 g KH = 810 kcal (3390 kJ)

ANZEIGE

Genuss mit gutem Gewissen

Ein guter Fang. Das ist Thunfisch aus nachhaltiger Fischerei, bei der traditionell gefischt wird. Jeder Fisch wird einzeln mit der Angelrute gefangen – nahezu ohne Beifang.



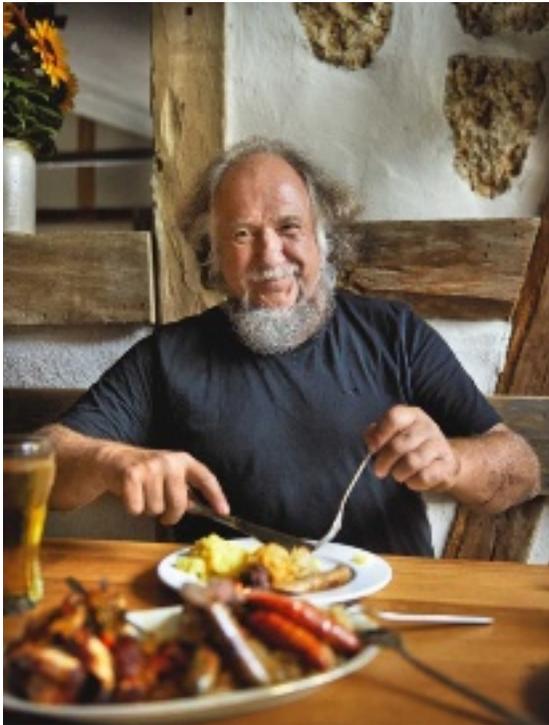
© IPNLF

Wer gerne kocht, der legt Wert auf gute Zutaten und deren Herkunft. Daher ist es gut zu wissen, dass auch Thunfisch aus nachhaltiger Fischerei erhältlich ist. So hat EDEKA sich als erstes deutsches Mitglied bei der IPNLF (International Pole & Line Foundation) der traditionellen Fangmethode mit der Angelrute verschrieben. Gefischt wird auch nur die nicht gefährdete Thunfischart „Skipjack“ rund um die Malediven. Das ist gut für die Umwelt. Daher tragen die Produkte das MSC-Siegel und zusätzlich, zur schnelleren Orientierung, den WWF-Panda.

Fünf neue Thunfischprodukte bei EDEKA

Ein guter Tipp für jeden Vorrat! Thunfischfilets sind der Alleskönner für Salate oder Pasta. Erhältlich in folgenden Varianten: in eigenem Saft, in Sonnenblumenöl und in Olivenöl. Ideale Snacks sind die Thunfischsalate nach mexikanischer oder nach thailändischer Art.





Der Genießer

Bernulf Schlauch ist Slow-Food-Chef der Region Hohenlohe. Klar, dass er Mitglied unseres Verkostungsteams war. Doch zuerst probierte er die hausgemachten Bratwürste der „Vesperstube Scheierle“ in Belsenberg

zum und im Schlachthaus gilt es daher in erster Linie, Stress zu vermeiden. Ansonsten schütten die Schweine Adrenalin aus, das ihr Fleisch zäh und wässrig werden lässt. Deshalb sind kurze Transportzeiten und danach lange Entspannungsphasen so wichtig. Und noch etwas: Nicht nur Rind-, auch Schweinefleisch muss abhängen. Qualitätsfanatiker lassen es bis zu zwei Wochen reifen.

Preisgekrönte Würste

Nur noch sechs Stunden bis zur großen Verkostung. Noch schnell zu Manfred Albig, einem Metzger in Rot am See, der mit seiner Wurst immer wieder Preise abräumt, früher von Hof zu Hof gefahren ist und für Kleinbauern geschlachtet hat. Vor längerer Zeit schon hat er sich ein kleines Schlachthaus gebaut, seither kommen seine Kunden aus dem nahen Umland zu ihm – meist mit kleinen Hängern, beladen mit ein, zwei Schweinen. Der 45-Jährige, in hellblauer Arbeits-

Im Reich der fetten Braten und feinen Würste

kluft und beigen Gummistiefeln, hängt gerade Blut- und Leberwürste zum Abkühlen über einen Stock aus Holz. Schlachttag, erzählt er, das waren auf den Höfen immer Freudentage, die sich meist sehr gesellig gestalteten: „Wenn das Schwein am Galgen hängt, wird der erste Schnaps eing’schenkt“, hieß es damals. Der zweite folgte dann meist gleich drauf. Und so wurstelten ganze Familien voll Vorfreude auf prall ge-

füllte Speisekammern vor sich hin – ein wunderbares Gefühl zu Aldi- und Lidl-freien Zeiten. Alle haben bei der Arbeit in den Waschküchen und Kellern mitgeholfen, die Bauern mit ihrer Körperkraft, die Frauen und Kinder mit dem Schnippeln von Speck, Zwiebeln und Knoblauch. Nach der Arbeit wurde im Dorf restliche Kessel- oder Wurstbrühe verteilt. Bürgermeister, Pfarrer und Lehrer bekamen kleine Präsentkörbe vor die Tür gestellt. Gibt es solche Hausschlachtungen noch heute? „Ja, aber nur ganz vereinzelt. Und wenn, dann meist während kalter Wintertage.“

Die Bibel der Metzger

Wir sitzen in einer Remise vor seinem Schlachthaus. Neben uns Traktoren, vor uns Bauch, Leber, Backe, Nieren und Rüssel der eben geschlachteten Sau. Brot gibt’s dazu und eine aufgeschnittene Zwiebel. Herrlich. Wie würzt er seine

Würste? „Mit sicherer Hand und nach meiner Bibel.“ Die Bibel heißt „Das Buch der 1. Bayerischen Fleisch-Schule“, geschrieben wurde es von einem Max Schöner, die zweite Auflage stammt aus dem Jahr 1937. Als Gewürze für Leberwürste, eine Stunde bei 80 Grad gebrüht, empfiehlt Autor Schöner: Majoran, Muskat, Ingwer, Koriander, Pfeffer und Salz. Ich schneide eine leicht abgekühlte Wurst auf, der Inhalt verteilt sich auf meinem Teller. Kurz mit der Gabel rein: wunderbar würzig, der Geschmack. Ganz so, wie Wurst auf dem Land zu schmecken hat, egal ob vom Hybriden oder einer alten Rasse. Hauptsache artgerecht gehalten.

Während ich hier noch sitze und genieße, laufen im „Landgasthof Jagstmühle“ bereits erste Vorbereitungen. Das Hotel-Restaurant zählt zu den ersten Adressen in Hohenlohe und beschäftigt gleich zwei Chefköche. Der eine, Hubert Retzbach, in Verkostungen erfahren, beschriftet die fünf Testproben und nimmt sie aus seinem Kühlraum, um sie später bei Zimmertemperatur anbraten zu können. Der andere, Markus Reinauer, weist einen Kellner an, unseren Tisch einzudecken. Nebenher kochen die beiden für erste Gäste. In Riesling geschmortes Ragout vom Taubentaler Lamm gibt es heute als Tagesempfehlung, dazu Paprika, Pfifferlinge und gebratene Polenta. Wie immer findet sich auch Kotelett auf der Speisekarte.

Nach und nach trudeln die Verkoster ein. Erst der Papst unter den hiesigen Wurstmachern, Bernhard Gahm (schlachtet „in dritter Generation seit 102 Jahren und weiß Bescheid“), dann Bernulf Schlauch, Slow-Food-Chef der Region Hohenlohe. Dazu gesellt sich Markus Reinauer, der bereits erwähnte Küchenchef und Patron des Hauses. Als vierter Verkoster setze ich mich dazu.

Zeit zum Probieren

20 Uhr. Es kann losgehen. Retzbach brutzelt die ersten Koteletts in der

MEINE GEHEIMZUTAT GEGEN SODBRENNEN: MAALOXAN®



Die Akuthilfe mit aktivem Magenschutz.

Entspannt im Magen – entspannt durch den Tag.

Maaloxan® 25 mVal Suspension. Wirkstoffe: Algedrat, Magnesiumhydroxid. **Anw.-geb.:** Zur symptomat. Behandl. von Erkrankungen, bei denen die Magensäure gebunden werden soll: Sodbrennen und säurebedingte Magenbeschwerden, Magen- oder Zwölffingerdarmgeschwüre (Ulcus ventriculi und Ulcus duodeni). **Hinweis.:** Nicht bei Kindern unter 12 Jahren anwenden. Enthält Sorbitol, Parabene E 218 und E 216 und Pfefferminzöl. Packungbeilage beachten. Die Einnahme anderer Arzneimittel sollte grundsätzlich mindestens 2 h vor oder nach Einnahme von Maaloxan Suspension erfolgen. **Apothekenpflichtig. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker.** Winthrop Arzneimittel GmbH, 65927 Frankfurt am Main. Mitvertrieb: Zentiva Pharma GmbH, 65927 Frankfurt am Main; Sanofi-Aventis Deutschland GmbH, 65926 Frankfurt am Main. **Stand:** Februar 2015 (041094) AVS 817 15 062-042731

www.maaloxan.de
www.sodbrennen-ratgeber.com

Küche an, zerschneidet sie in Tranchen und serviert sie auf nummerierten Platten. Bei 58 Grad Kerntemperatur gereicht werden: das Bunte Bentheimer von Maria Büning, das Angler Sattelschwein von Andrea Prah, das Schwäbisch Hällische von Christian Bühler, das gängige Hybridschwein von der Boxberger Forschungsanstalt. Und noch eine kleine Überraschung aus der Lidl-Fleischtheke, deren Herkunft ich verschwiegen habe.

Die Blindverkostung endet mit der Siegerehrung gegen 22 Uhr. Schock: Platz Nummer fünf belegt das von mir vorab verkostete und für „saftig, kernig und rund im Geschmack“ befundene Kotelett von Maria Büning aus dem Münsterland. Warum? Weil ich es während der Recherche tiefgefrieren musste. Asche auf mein Haupt. Das Lidl-Produkt ergattert den vierten Platz. Allgemeiner Konsens: „Nicht in Ruhe aufgewachsen, schmeckt nach Sau.“

Der Luxushybride aus Boxberg bekommt die Bronzemedaille verliehen: „Recht ordentlich, aber zu kurz abgegangen.“ Auf Platz zwei klettert das Angler Sattelschwein. Auszug aus Reinauers Notizen: „Geschmack sehr klar, ausdrucksstark, wunderbar eingebundene Säfte, leuchtend glänzendes Fleisch.“

Monikas ganzer Stolz

Zur absoluten Nummer eins gekürt wird schließlich das dicke fette Kotelett von einem 140 Kilo schweren Schwäbisch Hällischen Landschwein, zwei Wochen lang bei zwei Grad am Knochen gereift. Die Runde ist sich einig: „Dieses Fleisch ist der Hammer! Unglaublich! Eine Sensation! Ein Bekenntnis! Geil! Genial! So macht Schwein Spaß!“

Monika kann rundweg stolz auf ihre Kollegin sein.



MICHAEL DIETRICH arbeitet als freier Autor in Hamburg. Aufgewachsen ist er auf einem Bauernhof – mit vielen glücklichen Schweinen.

Infos auf der nächsten Seite ▶



In der Metzgerei
Friedrich Hack schmeckt
Salami fast wie in der
Toskana. Warum? Der
Metzger tauscht sich mit
italienischen Slow-Food-
Kollegen aus

Adressen

Fleischproduzenten

Buntes Bentheimer Schwein
Naturland- und Archehof Büning
Borghorster Straße 67, 48366 Laer
Tel. 0 25 54/86 20
www.naturlandhof-buening.de

Angler Sattelschwein
Hof Pageroe Pageroe 6
24392 Pageroe/Ekenis
Tel. 01 73/1 85 15 75
www.hofladen-pageroe.de

Schwäbisch Hällisches Landschwein
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall Birkichstraße 10
74549 Wolpertshausen
Tel. 0 79 04/9 43 80
www.regionalmarkt-hohenlohe.de

Wilfried Bauer Jagststraße 6
74595 Langenburg/Bächlingen
Tel. 0 79 05/5 60 06
www.wilfried-bauer.de

Restaurants

Jagstmühle Jagstmühlenweg 10
74673 Muldingen, Tel. 0 79 38/9 03 00
täglich 12–21.30 Uhr
www.jagstmuehle.de

Vesperstube Scheierle
Klaus und Irene Hertrich beziehen ihre Schweine von einem Freund und machen daraus Bratwürste, eine davon hat den ersten Preis bei einer Slow-Food-Bratwurstverkostung 2012 geholt.
Heilig-Kreuz-Straße 57, 74653 Künzelsau-Belsenberg, Tel. 0 79 40/5 05 93 82

Metzger

Hofmetzgerei Friedrich Hack
74629 Windischenbach
Tel. 0 79 46/16 39
www.hofmetzgerei-hack.de

Manfred Albig Hausmetzger
Oberwinden 11, 74585 Rot am See
Tel. 0 79 55/28 73
Manfred Albig schlachtet nur für private Kunden und hat keinen Laden.

Reife Leistung für Schwein und Wurst

Fotos: Ingo Wandmacher (3), Slow Food/Stefan Abtmeyer (1)

Verehrte Schweinebände und wo man sie bekommt

Gutes
Fleisch

Sie sind das Who's who der deutschen Rassen. Nicht adelig, aber mit besten Genen. Lange wurden sie verschmäht, fast wären sie ausgestorben, doch nun sind sie wieder da. Und zum Glück gibt es Handwerker, die Bestes aus ihrem Fleisch machen



Angler Sattelschwein

Typisch für diese Rasse ist der weiße, sattelförmige Abdruck auf der schwarzen Haut und die feine Marmorierung im Fleisch darunter. Das klassische Wurstschwein ist auf den Wiesen Nord- und Ostdeutschlands zuhause. Das Gut Manhagen in Holstein, das eigene Schweine hält, bietet ein Probierpaket mit Schinken, Speck, Mett- und Leberwurst sowie Schmalz an.
www.essbare-landschaften.de



Duroc

Die amerikanisch-spanische Kreuzung des iberischen und des roten Jersey-Schweins ist die Bekannteste der alten Rassen. Charakteristisch für das Tier sind die rote Färbung und die kleinen Schlappohren. Das Fleisch überzeugt durch seinen hohen Eisenanteil sowie die Fettäderchen, die beim Braten schmelzen und es wunderbar zart machen. Unbedingt probieren: Thüringer Bratwürste vom Duroc.
www.frischeparadies-shop.de



Buntes Bentheimer

Die Rasse, die ihr Überleben einem einzigen deutschen Züchter schuldet, ist bekannt für ihren erhöhten Fettanteil und die dicke Rückenschwarte. In den 60ern, als Mageres angesagt war, starb das Schwein fast aus. Heute genießen wir es für das, was es ist: fett, saftig und zart. Besonders wird es als Sülze mit Ingwer oder Mett mit Rosmarin hergestellt von Metzger Fritz Krüger, der auch Frischfleisch verschickt. www.fritzkrueger.de



Schwäbisch Hällisches Landschwein

Im 18. Jahrhundert von China nach Deutschland importiert, ist das Schwäbisch Hällische Landschwein die älteste Schweinerasse Deutschlands. Sein dunkles Fleisch hat eine feste körnige Struktur und eine nussige Note. Die in der Reportage erwähnte Erzeugergemeinschaft verschickt eine breite Auswahl an Produkten. **Adresse links**



Rotbuntes Husumer Landschwein

Wer 1864 in Dänemark lebte und wegen der preußisch-österreichischen Besatzung seine Nationalität verleugnen musste, der hisste keine Flagge – er schuf sich ein rot-weißes Protestschwein an. Die Rasse ist alt, neu ist die Salami mit Rum-Rosinen und die Leberwurst mit Minze, hergestellt auf dem Hockmannshof nahe Sylt.
www.feinschmecker-schwein.de



Mangalitzta Wollschwein

Das gelockte Schwein wurde schon in Johann Strauß' Operette „Der Zigeunerbaron“ besungen – es kommt ursprünglich aus Ungarn. Durch seine genetische Nähe zum Iberico-Schwein wird das dunkle aromatische Fleisch des Mangalitzta Wollschweins auch gern für Schinkenprodukte genommen. Der Metzger „Der Ludwig“ lässt das Fleisch in einer Salzkristall-Reifekammer am Knochen reifen. www.der-ludwig.de