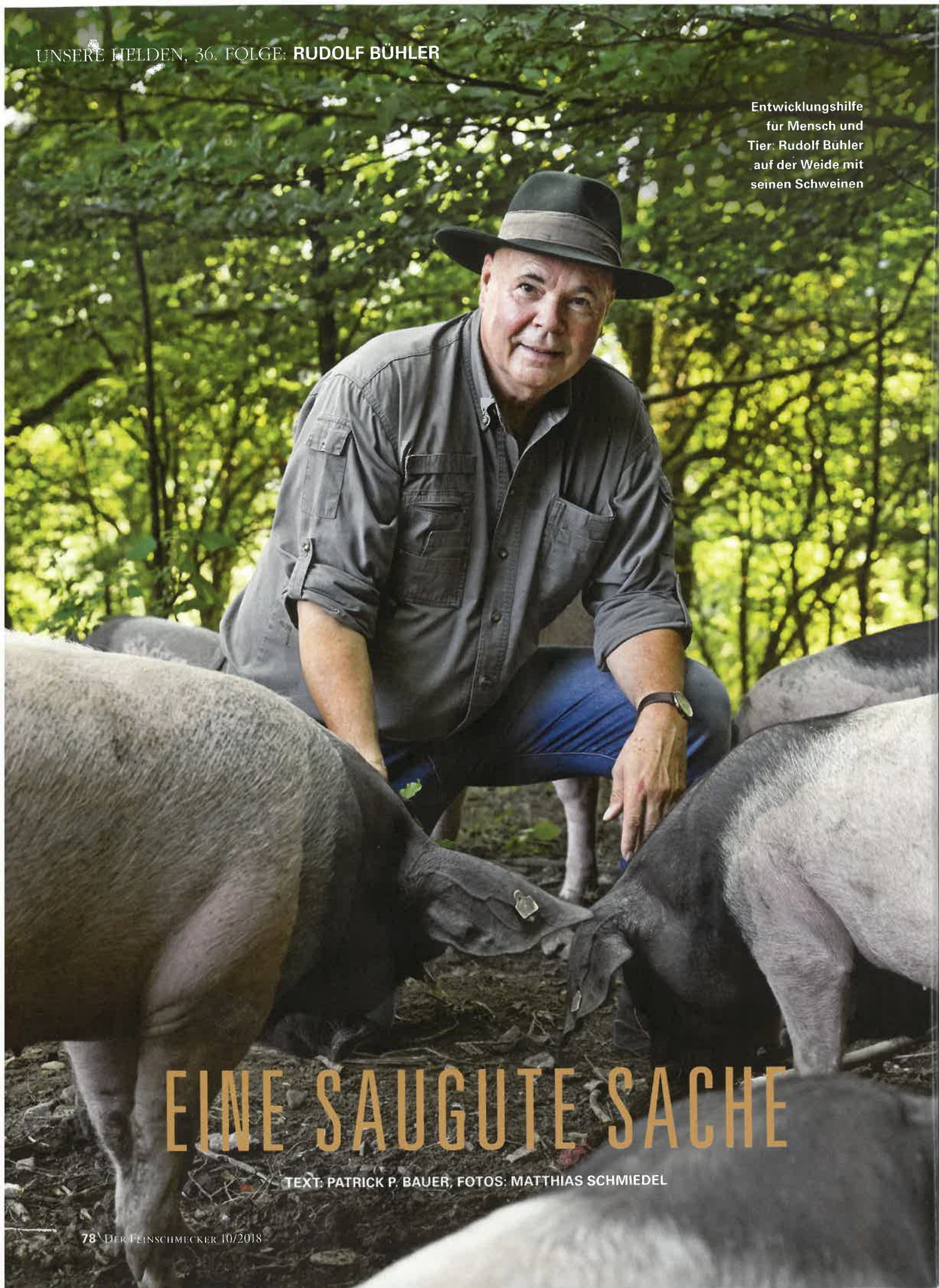


Entwicklungshilfe
für Mensch und
Tier: Rudolf Bühler
auf der Weide mit
seinen Schweinen



EINE SAUGUTE SACHE

TEXT: PATRICK P. BAUER, FOTOS: MATTHIAS SCHMIEDEL

Die Rasse galt als ausgestorben, doch Bauer Rudolf Bühler fand die letzten Schwäbisch-Hällischen Landschweine. Er gründete eine neue Zucht, die für anständige Haltung und köstliches Fleisch sorgt

Ganz langsam laufen sie aus dem Wald, schnaufen, grunzen, wühlen im Dreck, schmatzen und kauen auf Würmern, Wurzeln und Eicheln. Sie kommen immer näher, neugierig, was er da macht, Bauer Rudolf Bühler, auf ihrer Wiese, an ihren Holz-Unterständen. Bühler, ein großer Mann mit kahl rasierem Schädel, wuchtet derweil Heuballen um Heuballen vom Anhänger runter, öffnet die Kordelknoten und verteilt das Heu. Die Schweine, schwarzer Kopf und Hinterteil, langer Rüssel, stehen nun

Unverwechselbar: schwarzer Kopf und Hals, schwarzes Hinterteil, langer Rüssel und Schlappohren

direkt vor ihm, grunzen ihn an. Sie sind sich vertraut. Was die Tiere nicht ahnen: Ohne diesen Bauern wären sie nicht hier. Ohne Bühler gäbe es ihre Rasse nicht mehr: das Schwäbisch-Hällische Landschwein.

Anfang der 80er-Jahre galten die Schwäbisch-Hällischen wie viele alte bäuerliche Rassen als ausgestorben. Mittlerweile gibt es wieder rund 200 Züchter. Metzger und Köche schwören auf die exzellente Qualität des Fleisches. Eine Erfolgsgeschichte. Folgt man dieser Geschichte zurück zum Ursprung, dann steht man auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen, eineinhalb Autostunden nördlich von Stuttgart, es ist 1983. Rudolf Bühler ist gerade zurück, sechs Jahre hat er Entwicklungshilfe geleistet, in Syrien, Sambia und Bangladesch. Er hat Bauern geholfen, bessere Landwirtschaft zu betreiben – und sieht nun, dass seine Heimat Hilfe braucht.

Bühler kommt in ein landwirtschaftliches Deutschland, in dem Ställe voller Hochzucht-tiere stehen; die liefern mehr Fleisch mit weniger Fett, aber auch weniger Geschmack. Lebensmittelkandale erschüttern die Industrie. Schwein hat einen miserablen Ruf, man spricht von PSE-Fleisch – für *pale* (blass), *soft* (weich) und *exudativ* (wässrig). Industrieschweine sind leicht zu züchten, aber schwer zu genießen.

„Ein Irrtum von Wissenschaft, Industrie und Politik, man wollte ein unkompliziertes Industrieschwein, das war aber vollgepumpt mit Antibiotika“, sagt Bühler heute.

Auf dem Familienhof befand sich nur noch eine Sau der alten Rasse. Bühler spürte zwei weitere Dutzend auf

Er sah nur einen Ausweg: die alte Rasse retten, die hier so lange gut gelebt und bestes Fleisch geliefert hatte. Eine einzige Schwäbisch-Hällische Sau steht 1983 noch auf dem

Familienhof: Berta. Bühler macht sich auf die Suche, spürt zwei weitere Dutzend Exemplare auf. „Die haben auf unserem Hof Asyl bekommen. Die deutsche Universalrasse musste gehen“, sagt er.

Rudolf Bühler hatte jetzt Schweine, aber kein Zuchtbuch, das war für das Landschwein bereits 1969 eingestellt worden. Doch ohne Zuchtbuch keine Zucht; ein Neues musste eröffnet werden. 1984

erscheint eine offizielle Delegation des Zuchtverbandes auf dem Sonnenhof. Von 25 Schweinen werden sechs Muttersauen und ein Eber anerkannt. Er heißt Fels. Jedes Schwäbisch-Hällische Landschwein, das heute lebt, stammt von ihm ab.

1988 gründet Bühler mit sieben Kollegen die „Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall“ (BESH). Die Lokalpresse berichtet, Kollegen amüsieren oder empören sich, schütteln den Kopf – ein Bauer in Wolpertshausen will eine alte Landrasse retten, gegen den Trend. „Wir waren Exoten, wurden belächelt“, sagt Bühler.

Die Geschichte gibt am Ende den mutigen Bauern recht. Fast jeder in der Region Hohenlohe kennt heute Rudolf Bühler und die BESH. Zur Vereinigung gehören mittlerweile rund 1500 Bauern, nicht nur Schweinezüchter: Sie haben einen eigenen Schlachthof mit Wurstverarbeitung und Gewürzmanufaktur, erzeugen zusätzlich Rind-, Kalb- und Lammfleisch, Geflügel, Gewürze, Käse und



Senf. Zehn Prozent davon verkaufen sie in eigenen Erzeugermärkten. Dort herrscht fast immer Trubel, Touristen, Handwerker und Geschäftsmänner umlagern die Fleischtheke. Darin liegen auch Fleischzuschnitte, die vor allem Gourmets kennen: etwa *secreto*, der Muskel zwischen Rücken und Rückenspeck, grobfaserig und sehr zart. Manche Stücke werden sogar trocken gereift: Dry-Aging, die Methode, die eigentlich Rindfleisch veredelt. Und ob feiner Coppa-Schinken, Blutwurst oder Kotelett im Tomahawk-Stil – der Geschmack ist immer intensiv und tadellos. Das liegt an den Qualitätskriterien der BESH. Gentechnisch verändertes Futter, Antibiotika und Wachstumsförderer sind verboten. In der Stallhaltung haben die Tiere Stroh-Einstreuerung und eine Aus-

lauffläche, die doppelt so groß ist wie der gesetzliche Mindeststandard.

„Das Landschwein ist ein Königsklasse sind die Eichelmast-Schweine: Sie leben auf Weiden mit maximal 20 Tieren pro Hektar, fressen Trockenfutter aus Gerste, Weizen und Eicheln und was sie auf der Wiese finden. Ein Industrieschwein lebt sechs Monate bis zur Schlachtung, die Landschweine aus Stallhaltung dürfen acht, auf der Weide sogar 12 bis 14 Monate alt werden.“

Initiator Bühler ist noch immer Vorsitzender der BESH, aber er hat seine Macht nie vergrößert. Die Bauern können ihn jederzeit abwählen. Die Gruppe wirtschaftet gemeinsam, es gibt Nachwuchs, die Einkünfte sind stabil. „Das Landschwein“, sagt Rudolf Bühler „ist ein Symbol für bäuerlichen Widerstand und Solidarität.“

Bezug: deutschlandweit in ausgewählten Metzgereien, Infos unter www.besh.de, und online www.shop.besh.de