

„...doch drinnen sitzt der Speck.“

Die Geschichte der Schwäbisch-Hällischen Landschweinrasse

Foto: BESH



Wilhelm Busch (1832 bis 1908) dichtete vor über 100 Jahren noch launig: „Ein kluger Mann verehrt das Schwein; er denkt an dessen Zweck. Von außen ist es ja nicht fein, doch drinnen sitzt der Speck.“

Von Irene Krauß

Vor allem dieser Fettliebe standen die Verbraucher der späteren Nachkriegsjahre misstrauisch gegenüber und verlangten mehr fettarmes und vor allem billiges Muskelfleisch vom Schwein. Züchter und Produzenten lieferten entsprechend, wobei häufig genug Masse vor Klasse stand, und die natürliche Artenvielfalt zunehmend verloren ging.

Aber nicht immer und überall: 1986 propagierte eine Züchtervereinigung eine robuste und genügsame Hausschweinrasse, die durch ihre angeborene Vitalität und Gesundheit ohne den vorbeugenden Einsatz von Antibiotika aufwachsen kann und hervorragendes Fleisch liefert. Das Aussehen dieses Schwäbisch-Hällischen Schweins erscheint recht eigentümlich und trägt ihm bis heute die Bezeichnung „Mohrenkopf“ ein.

Zwar gedeiht diese alte Schweinerasse langsamer als das normale Hausschwein, dafür hat sie sich aber ihre natürliche Speckauflage bewahrt. Demzufolge kann qualitativ hochwertiges, vor allem aber besonders geschmackvolles Fleisch garantiert werden, das dank artgerechter Tierhaltung und Fütterung über ein typisches, kräftiges Aroma verfügt. Kein Wunder, dass sich das Schwäbisch-Hällische Schwein ein festes Marktsegment in der gehobenen Gastronomie erobert hat. Beinahe 30% des Qualitätsschweinefleischs gehen in das Gaststättengewerbe, die restlichen 70% werden über Fleischerfachgeschäfte vermarktet.

Aus Asien nach Schwäbisch-Hall

Der „Hällische Schlag“ ist das Ergebnis einer Züchtung, denn lange Zeit kannte man in Mitteleuropa lediglich domestizierte Wildschweine. Erst

um 1820 versuchte der württembergische König Wilhelm I. der Landwirtschaft neue Impulse zu geben und eine „Hebung der Schweinezucht“ im Königreich zu erreichen, indem er Maskenschweine aus der chinesischen Mittelgebirgsregion Jinhua einführte. Diese „Chinesenschweine“ ließ der Herrscher seit 1821 auf seiner Domäne in württembergischen Stuttgart-Hohenheim mit heimischen Landrassen kreuzen, die dadurch eine höhere Fruchtbarkeit und eine besonders gute Fleischqualität, verbunden mit einem hohen Fettanteil, erhielten. Bald gehörte das Schwäbisch-Hällische Landschwein zu den fruchtbarsten und traditionsreichsten Hausschweinrassen in Deutschland.

Die Rasse erhielt ihren Namen, weil sie im damaligen Königreich Württemberg vor allem im Hohenloher Land um Schwäbisch Hall am weitesten verbreitet war. In Hall war man seinerzeit so stolz auf die ebenso erfolgreiche wie gewinnbringende Schweinezucht, dass beim Festzug durch Stuttgart-Cannstatt im Jahr 1841 anlässlich des 25. Kronjubiläums von Wilhelm I. auf der Fahne der Stadt Hall und des Oberamtes ein „ächt Hällisches Mutterschwein mit seinen Jungen“ abgebildet wurde.

Bis in die 1950er Jahre blieb die Zucht überaus ertragsbringend: Allein in Nordwürttemberg betrug der Marktanteil der Hällischen Rasse seinerzeit um die 90%, im Landkreis Schwäbisch Hall waren es sogar 99,2%. Bereits 1925 war erstmals eine Züchtervereinigung für das Schwäbisch-Hällische Landschwein gegründet worden, die als Zuchtziel vorgab: „...ein mittelfrühes, verhältnismäßig großwüchsiges Schwein von großer Fruchtbarkeit und mit guter Futtermittelverwertung, das sich zur Herstellung von Frisch- und Dauerwaren eignet.“ Lange Zeit dankte der Verbraucher das. Doch seit den 1960er Jahren ging es abwärts mit der traditionsreichen Rasse; 1969 galt sie quasi als ausgestorben. Gründe für die massive Absatzkrise mögen unter anderem ein Stück weit Zeitgeist gewesen sein, da der Trend eben zu mageren Fleisch ging.

Neuer Ruhm für alte Hausschweinrasse

Dass das Landschwein und seine Fettpolster in den 1980er Jahren ein Comeback erlebten, ist dem Engagement einiger Hohenloher Bauern um den Landwirt Rudolf Bühler aus Wolpertshausen zu verdanken. Im Jahre 1986 gründeten 25 Förderer der alten Landrasse die „Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein“, aus der inzwischen die „Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall“ hervorgegangen ist. Mit dieser Wiederbelebung eines bereits verloren geglaubten Kulturgutes erfuhr man bereits auf den „Internationalen Grünen Woche(n)“ in Berlin zwischen 1987 und 1990 große Beachtung und schrieb dank einer florierenden Vermarktung und einer bemerkenswerten Produktqualität von da an Erfolgsgeschichte – und das bis heute.

Die Mitglieder der Erzeugergemeinschaft müssen sich an strenge Richtlinien halten: gentechnisch verändertes Futter und Masthilfsmittel sind verboten, die Haltungsbedingungen sind klar geregelt und beinhalten artgerechte Haltung in luftigen hellen Ställen, zum Teil mit Auslauf ebenso wie pflanzliche Fütterungsmittel, die zu mindestens 80% aus Baden-Württemberg kommen. Tiertransporte sind lediglich zum Schlachthof in Schwäbisch-Hall erlaubt. Seit 1998 ist das Schwäbisch-Hällische Qualitätsschweinefleisch als geschützte geografische Angabe eingetragen ähnlich wie Parma-Schinken oder Champagner.



Irene Krauß

war Leiterin des Museums für Brotkultur in Ulm. Seit 1995 arbeitet sie als freiberufliche Kunsthistorikerin, Publizistin und Buchautorin.

Anschrift der Verfasserin

Irene Krauß M.A., Spiegelstr. 6, 79713 Bad Säckingen,
irene_krauss@t-online.de