



Slow Food®  
Deutschland



Slow Food®  
Arche des Geschmacks

## Angler Sattelschwein und Rotbuntes Husumer Schwein

### Guter Futtermittelerwerter mit weißem Sattel

Arche Passagier seit 2008

Unterstützt von Slow Food Hamburg

### Beschreibung des Passagiers

Das Angler Sattelschwein verdankt seinen Namen dem „weißen Sattel“, der sich über die Schulter und die Vorderbeine hinzieht. Es ist eine großrahmige, robuste, anspruchslose und vitale Rasse, bei der das Gewicht der Sauen 300 kg und der Eber 350 kg betragen kann. Positive Eigenschaften sind die außergewöhnliche Fruchtbarkeit, hervorragende Muttereigenschaften, sowie eine ausgezeichnete Fleischbeschaffenheit. Als guter Futtermittelerwerter eignet es sich hervorragend für ökologisch wirtschaftende Betriebe mit Hütten- und Weidehaltung. Gleiches gilt für das Rotbunte Husumer Schwein, das im wesentlichen eine Farbvariante darstellt, die im Jahr 1916 erstmalig auftrat und durch das kurzfristige Einkreuzen englischer Tamworth-Eber verstärkt werden sollte.

### Gefährdung des Passagiers

Im Jahr 1952 waren 15,6 % der deutschen Herdbuchtiere Angler Sattelschweine, in Schleswig-Holstein betrug der Anteil über 60 %. Als in den 60er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts die fetten Jahre des Wirtschaftswunders in Deutschland begannen, läutete dies den Niedergang der fetten Schweinerassen ein. Gefragt wurde mit steigendem Wohlstand mageres Fleisch. Gegenüber den „modernen“ Schweinerassen war der Speckmantel des Angler Sattelschweins zu dick, der Fleisch- und Schinkenanteil zu gering. Im Jahre 1991 gab es nur noch neun Sauen und einen Eber in Schleswig-Holstein. Die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH) ernannte es zur gefährdeten Nutztierart des Jahres 1990. Mit einem Herdbuchbestand von 22 Ebern und 94 Sauen in 2021 gilt die Rasse immer noch als „extrem gefährdet“. Die Zahl der Rotbunten Husumer ist noch geringer.

## **Erwerbbarkeit des Passagiers**

Im Jahre 1992 entwickelte sich das Angler Sattelschwein zum „Wendegewinner“. Engagierte Züchter konnten mit Unterstützung des Schweinezuchtverbandes Schleswig-Holstein und der Landesregierung von der ehemaligen LPG Hirschfeld in Sachsen 50 Sauen und 4 Eber des Sattelschweins erwerben, die dort als genetische Reserve gehalten wurden. Im Jahre 1996 wurde in Angeln der „Förderverein Angler Sattelschwein“ gegründet und im gleichen Jahr auf Hof Lütjensee der „Förderverein Rotbuntes Husumer Schwein e.V.“. Für die Erhaltung der Rasse gibt es für beide Zuchtrichtungen in Schleswig-Holstein eine Landesförderung.

## **Regionale Bedeutung des Passagiers**

Bis zum 19. Jahrhundert wurde in Schleswig-Holstein das Marschschwein gehalten, vom dem das Angler Sattelschwein abstammt. Um 1926 kreuzte der Süderbraruper Bauer J. Carstensen die englische Wessex-Saddleback-Rasse erfolgreich ein. In 1929 wurde in Süderbrarup von neun Bauern der „Verein der Züchter des Angler Sattelschweins“ gegründet. Im Jahre 1934 sprach der Reichsnährstand ein Verbot der Rasse aus, 1937 wurde das Verbot aufgehoben. Aber nur nördlich des Nord-Ostseekanals durften Sattelschweinsauen gedeckt werden. Als Sattelschweineber auch südlich davon mit Sauen anderer Rassen anbändelten, erklärten die Bauern „Dat is de Bewies, dat Swin swemmen köönt“.

1936 wurden über 80.000 Angler Sattelschweine und davon rund 52.000 in der Region Angeln - ihrem Ursprungsgebiet zwischen der Flensburger Förde und der Schlei – gehalten.

Die Rotbunten Sattelschweine wurden von der dänischen Minderheit in Schleswig-Holstein aus Protest gegen das Verbot gehalten, ihre dänische Flagge (den rot-weißen Dannebrog) zu hissen.

Angler Sattelschweine und das Schwäbisch-Hällische Schwein wurden wechselseitig gekreuzt. Eine Kreuzung des Bunten Bentheimer Schweins mit dem Angler Sattelschwein fand nicht den Beifall der Bentheimer Züchter.

## **Geschmack des Passagiers**

Die Sattelschweine besitzt eine hohe Stressresistenz, die Auswirkungen auf die Fleischbeschaffenheit, die Marmorierung und den Gehalt an intramuskulärem Fett hat. Die Erkenntnis daraus: das gesunde Schwein braucht Speck auf den Rippen. Für die Qualität des Fleisches sind auch die Weidehaltung und ein langsames Wachstum von Bedeutung. Diese Eigenschaften führen zu den sensorischen Qualitäten wie Aussehen, die Verarbeitungseigenschaften und den Geschmack des Fleisches, des Schinkens und der Wurstwa-

ren. Ein Schweinebraten mit einer knackigen Kruste und einer Fettschicht darunter sowie das saftige Fleisch sind ein geschmackliches Erlebnis, das auf die Genießer wartet.

### **Züchter\*innen, Erzeuger\*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier**

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

[www.slowfood.de/anglersattelschwein](http://www.slowfood.de/anglersattelschwein)

Sie sind Erzeuger\*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter [archekommission@slowfood.de](mailto:archekommission@slowfood.de)

---

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Slow Food®  
Deutschland

Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

#### **Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:**

[www.slowfood.de/service/kontakt/](http://www.slowfood.de/service/kontakt/)

Slow Food Deutschland e.V.  
Geschäftsstelle  
Marienstr. 30  
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0  
Fax (030) 2 00 04 75-99

[info@slowfood.de](mailto:info@slowfood.de)