



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Buntes Bentheimer Schwein

Geflecktes Borstenvieh der Grafschaft Bentheim

Arche Passagier seit 2005

Unterstützt von Slow Food Oldenburg

Beschreibung des Passagiers

Das Bunte Bentheimer Schwein gehört zu den alten, regionalen Schweinerassen, die früher Fleisch, Wurst, Schmalz, Leder, Seife und aus Blut gewonnene Farbe lieferten. Das Ursprungsgebiet der Rasse ist die Grafschaft Bentheim, Niedersachsen, wo die Zucht in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts durch das Einkreuzen von Berkshire- und Cornwall Schweinen in das Marschschwein begann. Ihre Blütezeit hat die Rasse in den 50er Jahren des 20. Jahrhunderts erlebt, da die überaus fruchtbaren und anspruchslosen Tiere hochwertiges und fettreiches Fleisch lieferten. Die Tiere wurden in einem bundesweiten Herdbuch geführt.

Dieses mittelgroße, weiße oder hellgraue Landschwein mit Schlappohren und unregelmäßigen schwarzen Flecken ist stressstabil, robust und genügsam in der Haltung. Es zeichnet sich durch hervorragende Muttertiereigenschaften aus. Es gehört wie Angler Sattelschwein und Schwäbisch-Hällisches Schwein zu den sogenannten Fettschweinen, die sich durch einen verhältnismäßig hohen Speckanteil auszeichnen. Daher ist auch das Fleisch durchzogen von intramuskulären Fett. Dies beeinflusst positiv dessen Geschmack, Aussehen und Brateigenschaften. Auf Grund der Stressstabilität und seiner Genügsamkeit eignet es sich hervorragend zur Freiland- oder Hutehaltung.

Gefährdung des Passagiers

Aufgrund des sich verändernden Konsumverhaltens ging die Nachfrage nach Fettschweinen dramatisch zurück. Nachgefragt werden Tiere mit Magerfleisch. Das Bunte Bentheimer Schwein verschwand dementsprechend langsam aus der Produktion. Das Herdbuch wurde aufgelöst, die Anzahl der Züchter ging zurück, bis zum Schluss nur noch Züchter Gerhard Schulte-Bernd übrig blieb, der in den 90er praktisch den gesamten Bestand an Bunten Bentheimer Schweinen hielt.

Im Jahr 2003 wurde der „Verein zur Erhaltung des Bunten Bentheimer Schweines e. V.“ gegründet, der eine bundesweite Herdbuchführung beschlossen hat, um eine stabile Schweinepopulation zu erreichen.

Vermarktung des Passagiers

Fleisch vom bunten Bentheimer gibt es bundesweit in einer Reihe von Hofläden, Fachgeschäften und in Gasstätten. Die aktuelle Liste der Vermarkter findet sich auf der Webseite des Vereins zur Erhaltung des Bunten Bentheimer Schweines e. V.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Die Landkreise Grafschaft Bentheim, Emsland und Cloppenburg im südwestlichen Niedersachsen waren das Gebiet der starken Verbreitung der Rasse.

Geschmack des Passagiers

Wie bei allen Rassen hängt der Geschmack wesentlich von Aufzucht und Fütterung ab. Bei Freilandhaltung und langsamem Wachstum entwickelt das Fleisch des Bunten Bentheimer Schweines durch die Marmorierung mit Fett einen außergewöhnlichen Geschmack. Das Fleisch ist deutlich fester im Biss, als dies bei modernen Rassen der Fall ist. Eine etwas längere Reifezeit des Fleisches ist deshalb empfehlenswert.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/buntes_bentheimer_schwein

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

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.



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

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

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