



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Schwäbisch-Hällisches Landschwein

Schwarz-weiße Schweine mit exzellentem Fleisch

Arche Passagier seit 2014

Unterstützt von Mainfranken-Hohenlohe

Beschreibung des Passagiers

Das Schwäbisch-Hällische Landschwein wurde Anfang des 19. Jahrhunderts in Württemberg, in der Region Hohenlohe um Schwäbisch Hall, aus dem chinesischen Jinhua-Schwein und dem seinerzeitigen Landschwein gezüchtet. Bereits 1844 schrieb man über die Gegend im Landwirtschaftlichen Correspondenzblatt: „nirgends versteht man sich so gut wie im Hällischen auf Schweinemast und Schweinezucht“, und erwähnte auch die lokale Rasse: „nirgends trifft man die eigentümliche und vorzügliche Race von Schweinen an, welche der Hällische Bauer hat“.

Durch diese Einkreuzung hat das genügsame schwarz-weiße Landschwein, das im Körperbau einem Wildschwein ähnelte, die guten Eigenschaften des Jinhua-Schweines erhalten: hohe Fruchtbarkeit, Umgänglichkeit und hervorragende Fleischqualität.

Gefährdung des Passagiers

In den 1950er Jahren, in der Blütezeit der Zucht vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, betrug der Marktanteil der Rasse in Nordwürttemberg rund 90 Prozent, im Landkreis Schwäbisch Hall sogar über 99 Prozent. Eine steigende Nachfrage nach Magerfleisch begann diese als zu fett geltende Rasse bereits in den 1960er Jahren aus der Produktion zu verdrängen. Anfang der 1980er Jahre hielt man sie für ausgestorben. Das veranlasste einige Bauern, ihre Schweine aus den Restbeständen der Rasse einer Körkommission vorzustellen, um möglichst reinrassige Tiere zum Aufbau einer neuen Zucht auszuwählen.

Vermarktung des Passagiers

Für die Vermarktung der Schweine wurde eine bäuerliche Erzeugergemeinschaft gegründet, bei der auch per Internet Fleisch und Wurstwaren bezogen werden können.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Das Hauptzuchtgebiet dieser Rasse war das Hohenloher Land um Schwäbisch Hall, einer Stadt im nördlichen Baden-Württemberg. Von dort aus verbreitete es sich über ganz Deutschland, bis es wegen des hohen Fettanteils fast verschwunden war. Ein Neustart erfolgte in den 1980er Jahren, als es Landwirten um Rudolf Bühler mit großem Engagement gelang, die Rasse wieder zu beleben. Nach wie vor sind die reinrassigen Tiere in der Minderzahl, werden aber inzwischen über Hohenlohe hinaus auch von weiteren Züchtern in der Republik gezogen. Die von der g.g.A "Schwäbisch – Hällisches Qualitätsfleisch" erfassten Vermarkter des Schwäbisch Hällischen Qualitätsfleisches vermarkten neben reinrassigen Tieren auch Tiere die mit Pietrain Schweinen gekreuzt sind und nicht der Qualität des ArchePassagiers entsprechen.

Geschmack des Passagiers

Das Fleisch des Schwäbisch-Hällischen Landschweins ist dunkelrot und gut marmoriert. Es zeichnet sich durch eine kernige und feste Struktur aus. Die Rasse ist reinerbig stressstabil, darin liegt der Grund für ihre gute Fleischqualität: das Fleisch der reinrassigen Tiere schrumpft kaum in der Pfanne und wird nicht wässrig. Zudem eignen sich die reinrassigen Tiere gut zu Weidemast und Hutehaltung mit Eichelmast, welche dem Fleisch eine besonders nussige Note verleiht. Da die Schwäbisch Hällischen Schweine zu den Fettschweinen zählen, bilden ältere Tiere einen dicken und aromatischen Rückenspeck aus, der sich hervorragend zur Herstellung von "Lardo", einem gereiften fetten Speck, eignet.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/schwaebisch_haellisches_land 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, Nutzierrassen, 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