



Mit der Rettung des Schwäbisch Hällischen Landschweins begann eine unvergleichliche Erfolgsgeschichte für die ökologische Landwirtschaft im Hohenlohischen – maßgeblich geprägt von Rudolf Bühler.

Man muss dazu wissen, dass bis zu Napoleons Zeiten die Bauern domestizierte Wildschweine durch die Wälder trieben. Erst König Wilhelm und seine Frau Katharina haben „zur Hebung der Schweinezucht“ im Jahre 1820 Schweine aus China importiert, um sie der Landeszucht zuzuführen. Es entstand das Schwäbisch-Hällische Landschwein. „Bei meinen Auslandsaufenthalten habe ich ja gelernt, wie wichtig lokale Rassen sind, angepasst an die örtlichen Klimate, Landschaften und die Bedürfnisse der örtlichen Bevölkerung. In den 1950er-Jahren gab es in Deutschland noch 15 Schweinerassen. Bald darauf waren die meisten ausgestorben. Wir hatten noch eine einzige Sau namens Berta auf unserem Hof. Dann habe ich mich in Hohenlohe aufgemacht, bin auf die Höfe zu den Bauern gegangen, um ‚die Reste‘ einzusammeln. Zwei Dutzend Schweine habe ich mitgebracht, sie haben auf dem Sonnenhof Asyl erhalten“, erzählt Bühler. Und: Es kann doch nicht sein, dass alte Getreide-, alte Tierrassen nichts mehr wert sind.

1988 jedenfalls – vor 30 Jahren – gründete Bühler zusammen mit sieben Bauern die „Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall“. Es wurde eine schier unglaubliche Erfolgsgeschichte. Heute gehören zur Erzeugergemeinschaft 1.456 Bauernhöfe in Hohenlohe. Es ist den Hohenloher Bauern mittler-

weile gelungen, den gigantischen Tierfabriken in Norddeutschland mit biologischen und regionalen Produkten Stand zu halten. Bühler ist bis heute Vorsitzender der Gemeinschaft: „Es gibt hier in Süddeutschland einen Premiummarkt mit hoher Kaufkraft und Bewusstsein für gute Lebensmittel. Den beliefern wir – auch mit unserem Rindfleisch (Boeuf de Hohenlohe), Heumilchkäse und vielen weiteren Spezialitäten, die die Region Hohenlohe hervorbringt. Wir beliefern gehobene Fachmetzgereien, Hotels, Sternerestaurants wie die Traube in Tonbach. Die brauchen „G’scheit’s Fleisch und Käse.“ Sie haben inzwischen ihren eigenen Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen an der Autobahn Heilbronn – Nürnberg. Sie haben ihren Stand in der Stuttgarter Markthalle und in der Markthalle 9 in Berlin. Und Bühler kümmert sich in der Region, aber auch weltweit um das Schicksal der Kleinbauern, die vielfach einen ohnmächtigen Kampf gegen die Giganten der Lebensmittelindustrie führen. Seit 1998 ist das hochwertige Fleisch der Schwäbisch-Hällischen Schweine bei der EU als Bezeichnung geschützt wie der Parma-Schinken, der Roquefort-Käse oder Champagner.

Bei der Erzeugergemeinschaft wird das Prinzip umgesetzt, dass alle Schritte der Wertschöpfungskette aus bäuerlicher Hand kommen – vom Feld bis auf den

Teller. „Die Futtergrundlage für unsere Tiere, die Tierzucht mit unserer Züchtervereinigung, die Mast aus unseren Mitgliedsbetrieben, die Schlachtung und Verarbeitung in unserem Erzeugerschlachthof in Hall sowie der Kühltransport zu den Kunden und den eigenen Märkten.“ Inzwischen kommen Besucher aus der ganzen Welt zur Erzeugergemeinschaft, aus China wie aus Afrika oder dem Balkan, um dieses Modell ländlicher Regionalentwicklung zu studieren. Vor drei Jahren hat Bühlers Stiftung „Haus der Bauern“ das weitläufige Schloss Kircheng/Jagst erworben. Die inzwischen im Schloss ansässige „Akademie für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft“ soll die Grundlagen einer nachhaltigen Landwirtschaft in die Breite tragen und die Regionalentwicklung Hohenlohe und anderswo stärken. Das Bauernschloss lockt mit Kunst, Kultur und kulinarischen Köstlichkeiten. Rudolf Bühler, der stolze Bauer, hat uns allen ein großes Geschenk gemacht. Er hat unseren Blick auf regionale und biologische Landwirtschaft gerichtet.



DER AUTOR: ADRIAN ZIELCKE
JOURNALIST UND FREIER AUTOR