

Rudolf Bühler:

„Neue Leitbilder in der Landwirtschaft – Erzeugerkultur und nachhaltiges Wirtschaften“
Blätter des Schwäbischen Albvereins 105. Jahrgang, Heft 5/1999, Seite 135 – 138:

Erzeugerkultur und nachhaltiges Wirtschaften

Erzeugerkultur tut not nach über 30 Jahren agrarischer Entwicklung.

Die ursprünglichen Leitbilder der heimischen Bauern, welche auf den gewachsenen Traditionen gründen und aus dem nachhaltigen Umgang und einem Ringen mit den natürlichen Ressourcen entstanden sind, erodieren seit den 60er Jahren zunehmend und weichen schrittweise agrarindustriellen Leitbildern.

Der Mainstream dieser Entwicklung setzt sich immer weiter fort. Betrachtet man als aktuelles Beispiel die forcierten Bemühungen zur Einführung der Gentechnologie, einer völlig unbeherrschbaren, natur- und erzeugerfeindlichen Technologie, die die Bauern noch weiter entwurzelt, von ihren natürlichen Wirtschaftsgrundlagen entfernt, sie ihrer ursprünglichen Wertschöpfungspotentiale beraubt und die wirtschaftlichen Grundlagen landwirtschaftlicher Urproduktion sukzessive in den chemisch-pharmazeutischen Konzernbereich überführt, wird das Ausmaß dieser Entwicklung sichtbar.

Die Ansätze sind vorgezeichnet: schon heute muß ein Bauer, wenn er wie seit Jahrtausenden sein Naturrecht ausübt und aus seiner eigenen Ernte Saatgut gewinnt, und dieses dann aussät, Lizenzgebühren für seine Aussaat an die Saatgutfirmen abführen.

Die Saatgutfirmen, die sich mehrheitlich im Besitz der chemisch-pharmazeutischen Konzerne befinden, finanzieren damit - gesetzlich sanktioniert - die Gentechnologie.

Ähnliche Entwicklungen sind auch im Bereich der Tierzucht zu erwarten, nachdem auch hier die Gentechnik ungebremst voranschreitet und der Ruf nach Patentierung von Lebewesen immer lauter wird.

Mit der zunehmenden Erosion der wirtschaftlichen Grundlagen bäuerlicher Landwirtschaft geht aber auch die Erosion unserer Kulturlandschaft einher, die bisher sozusagen als Nebenprodukt bäuerlichen Wirtschaftens entstanden und gepflegt worden ist. Traditionell standen diese Naturräume und die aus ihr hervorgebrachten Produkte in einheitlicher Verbindung und waren Ausdruck der Erzeugerkultur einer Region.

Als Bauern tun wir gut daran, unsere Leitbilder neu zu definieren und uns auf unsere natürlichen und ethnischen Wurzeln zu besinnen. Mit unserer mittelbäuerlichen Agrar- und Wirtschaftsstruktur, wie sie im Hohenloher Raum und anderswo vorherrschend ist, werden wir sonst die Verlierer dieser rasch fortschreitenden Entwicklungen sein.

Erzeugerkultur drückt sich zuallererst im bäuerlichen Selbstverständnis mit dem Umgang der natürlichen Ressourcen aus.

Albert Schweizer definiert diesen Umgang als "Ehrfurcht vor dem Leben" und meint damit den bewahrenden Umgang mit der Schöpfung, mit dem Boden, den Pflanzen und den Tieren; und die Beachtung der naturgegebenen Gesetze des Zusammenwirkens von Materie und des Lebendigen.

Erzeugerkultur muß sich an diesen ethischen Vorgaben Albert Schweizers messen und die in der jeweiligen örtlichen Praxis möglichen Schritte umsetzen.

Die Richtlinien der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall für eine artgerechte Tierhaltung des Schwäbisch-Hällischen Landschweins und schonenden Umgang mit den natürlichen Ressourcen weisen in diese Richtung.

Unter Verzicht auf chemisch-pharmazeutische Hilfsmittel und unter Anwendung von Haltungsformen die den Tieren gerecht werden, unter Einsatz von gesunden und bäuerlich erzeugten Futtermitteln wächst die alte Landrasse Schwäbisch-Hällisches Schwein heran und wird aus ihr unter ethisch vertretbaren Umständen ein vorzügliches, gesundes und traditionell mit der Region verbundenes Lebensmittel "Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch" gewonnen.

Nachhaltiges Wirtschaften

Für eine Bewertung nachhaltigen Wirtschaftens ist das bloße addieren monetär bewerteter Güter und Dienstleistungen in einem räumlich und zeitlich definierten Rahmen einer Volkswirtschaft, ausgedrückt in als Bruttosozialprodukt, kein geeignetes Instrument und Parameter mehr, um volkswirtschaftliche Entwicklungen an den menschlichen Bedürfnissen auszurichten und in einer die natürlichen Ressourcen nachhaltig bewirtschaftende zulässigen Weise zu steuern.

Beispielsweise beträgt die aus dem landwirtschaftlichen Sektor anteilig errechnete Wirtschaftsleistung am nationalen Bruttosozialprodukt nicht nur 2 %, wie es eine Lobby von Industrie und industriefreundlicher Politik und Verwaltung der Öffentlichkeit weismachen möchte.

Rechnet man die mit der Landwirtschaft eng verzahnten vor- und nachgelagerten Wirtschaftsbereiche mit ein, beträgt selbst im industrialisierten Deutschland der Anteil des landwirtschaftlichen Sektors am Bruttosozialprodukt über 12 %. Nicht eingerechnet die externen Landeskulturleistungen und die stabilisierenden sozialen Wirkungen einer intakten ländlichen Struktur als Auffangbecken für gesellschaftliche Randbereiche.

Für die Zukunft werden bilanzierende Betrachtungen des wirtschaftlichen Tuns unverzichtbar, um die tatsächlichen volkswirtschaftlichen Wirkungen in ökologischer, sozialer, kultureller und ressourcenbezogener Hinsicht messen und bewerten zu können.

In bilanzierenden Parametern wird klarer deutlich, warum regionale Wirtschaftskreisläufe globalem Transfer von Gütern überlegen sind, warum die Entwicklung endogener Potentiale einer Region wichtiger sind als der Ausbau einer Transitstrecke, die an einer Region vorbeiführt.

"Global denken - lokal handeln", ein Schlagwort aus den 80er Jahren, trifft die Gedanken zur Regionalisierung von Wirtschaftskreisläufen und das Denken in regionalen Entwicklungspotentialen im Kern der Sache.

"Global denken - lokal handeln" heißt auch: globaler Austausch wo es Sinn macht und regionale Kreisläufe neu entwickeln, wo immer sie im bilanzierenden Sinne überlegen sind.

Einher mit der agrarindustriellen Entwicklung erodierten in den 70er und 80er Jahren auch die kleinräumigen und regionalen Marktstrukturen. So wurden als Beispiel die größte Anzahl der kleinen und mittleren Schlachthöfe geschlossen zugunsten einer großflächigen Schlachtkonzernstruktur, die zwar eine Kostendegression bei den Schlachtkosten ermöglichte, dies aber zum hohen Preis der Ausdünnung gewachsener regionaler Vermarktungsstrukturen.

Ländliche Regionalentwicklung beinhaltet der Erosion kleinräumiger Vermarktungsstrukturen Einhalt zu gebieten und neue Marktstrukturen wieder aufzubauen.

Neue Marktstrukturen nicht nur im Sinne landwirtschaftlicher Direktvermarktung ab Hof, sondern primär auch im Verbund mit dem Lebensmittelhandwerk als den traditionellen Partnern der Landwirtschaft.

Ländliche Regionalentwicklung bedeutet jedoch vor allem eine an den endogenen Potentialen einer Region orientierte Entwicklungsarbeit, wie es modellhaft mit der Revitalisierung des Schwäbisch-Hällischen Landschweins und den daraus resultierenden wirtschaftlichen Potentialen gelungen ist.

Die genetische Vielfalt in der bäuerlichen Landwirtschaft erhalten

Die seit Beginn der 60er Jahre forcierte agrarindustrielle Entwicklung führte innerhalb eines kurzen Zeitraums von 30 Jahren zu einem bedrohlichen Verlust von traditionellen landwirtschaftlichen Tierrassen und Pflanzensorten, die für immer verloren gegangen sind zugunsten einiger weniger intensiv gezüchteter "industriegerechter" Tierrassen und Pflanzensorten.

Diese nicht wiedergutzumachende Verarmung an genetischer Vielfalt hat dazu geführt, daß von einstmals über 270 Obstsorten, die noch zu Beginn dieses Jahrhunderts in Württemberg kultiviert wurden, nur noch zwei bis drei Dutzend übriggeblieben sind.

Im natürlichen Kreislauf von Ernte, Vorratshaltung und Verzehr als Lebensmittel hatte jede Obstsorte ihre besondere Bedeutung und Verwendung:

es gab frisches, gleich nach der Ernte zu verzehrendes Obst sowie Sorten, die sich für die Einlagerung eigneten. Diese waren dann im Winter genußreif, die ersten zur Vorweihnachtszeit, die späten hielten sich bis ins Frühjahr hinein.

Obst für bestimmte Tees, Obst mit feinen Aromen, Obst mit besonderen Verarbeitungseigenschaften, Obst für Most und Branntweine, und, besonders wichtig, resistente Sorten gegen Krankheitsbefall und an die klimatischen Besonderheiten der jeweiligen Anbauregion angepaßte Sorten.

Bestimmte Obstsorten hatten auch Heilwirkung und fanden Gebrauch in der traditionellen und natürlichen Heilkunde.

Parallel zu der Vielfalt an Obstsorten existierten in den 50er Jahren dieses Jahrhunderts noch über 15 verschiedene Schweinerassen, jede an die Besonderheiten der Landschaft und den Bedürfnissen der bäuerlichen Betriebe und den Verzehrsgewohnheiten beziehungsweise der Esskultur der jeweiligen örtlichen Bevölkerung angepaßt.

Von dieser Rassenvielfalt sind in der deutschen Agrarlandschaft heute noch 2 "industriegerechte" Einheitsrassen übriggeblieben, daneben werden noch 2-3 importierte Rassen gezüchtet und Hybriden daraus.

Einst bedeutende Populationen sind unwiederbringbar verloren gegangen wie zum Beispiel das deutsche Weideschwein, das rotbunte bayrische Schwein oder das Baldinger Tigerschwein. Vergleichbares hat sich in der Rinder-, Schafs- und Pferdezucht vollzogen.

Mit der Geschichte des Niedergangs und der Wiederkehr des Schwäbisch-Hällischen Landschweins ist eine Symbolik verbunden, die zum Nachdenken anregt über unseren Umgang und Bezug zur bäuerlichen Kultur und den Traditionen, die unsere kulturellen und ethischen Wurzeln bedeuten, mit dem Umgang und der Bewirtschaftung unserer natürlichen Ressourcen und dem Werteverständnis zur Natur schlechthin.

Das Schwäbisch-Hällische Landschwein steht für alle die Eigenschaften einer Tier- bzw. Schweinerasse, die in früherer Zeit wichtig und wertvoll waren und die man in einer industrialisierten Agrarerzeugung besser mit dem Einsatz von Chemie und Pharmazie zu ersetzen glaubte.

Die besonderen Eigenschaften des Schwäbisch-Hällischen Landschweins sind solche, die zunächst nicht monetär den besten Erfolg bringen durch schnellste Mast und größte Muskelpakete, sondern die, die in einer ökologisch orientierten und ethologisch verantwortbaren Tiererzeugung unverzichtbar sind: Robustheit und Vitalität, Langlebigkeit und Fruchtbarkeit, Genügsamkeit beim Futterangebot, weitgehende Krankheitsresistenz und Eignung für die Weidehaltung.

Als weitere besondere Eigenschaft gilt die unvergleichbar gute Fleischqualität mit dem unverwechselbaren feinen Geschmack, den die Schwäbisch-Hällische Landrasse liefert und der auch die Beliebtheit des Schwäbisch-Hällischen Schweinefleischs bei den Gourmet-Köchen erklärt.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Die Entstehungsgeschichte der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall beginnt in den Jahren 1987/88. Nachdem zu Beginn des Jahres 1986 bereits die Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein als Zuchtorganisation für die Durchführung der Herdbuchzucht der wiederbelebten alten Landrasse ins Leben gerufen wurde, ist anschließend die Gründung einer bäuerlichen Erzeugerorganisation notwendig geworden um die Aufzucht und Mast sowie die Schlachtung und Vermarktung der Schwäbisch-Hällischen Landschweine aus einer Hand zu organisieren.

Nach dem Wunsch und Willen von Rudolf Bühler wurde die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall am 20. Juli 1988 von 8 Gründungsmitgliedern als bäuerliche Solidargemeinschaft im Rechtskleid eines wirtschaftlichen Vereins ins Leben gerufen.

Er stellte seine Räume auf dem Sonnenhof als Anlaufstelle zur Verfügung und bürgte für das notwendige Startkapital. Porto, Telefon und Schreibmaterial wurden in der Anfangszeit aus eigener Tasche bestritten, die Aufbauarbeit wurde ehrenamtlich geleistet.

Die Aufgaben und Ziele der Bäuerliche Erzeugergemeinschaft sind in ihrer Satzung niedergelegt. Ebenso ihre Prinzipien für das solidarische Wirtschaften aus bäuerlicher Hand und die Leitlinien für eine demokratische Willensbildung unter den Mitgliedern.

Als solidarisches Prinzip gilt, daß jedes Mitglied die gleichen Mitbestimmungsrechte und Pflichten hat und denselben Zugang zur Nutzung der Einrichtungen der Erzeugergemeinschaft.

Alle Entscheidungen werden nach der Regel "jedes Mitglied hat eine Stimme" getroffen, es darf auch keine wirtschaftlichen Vorteile für größere Mitgliedsbauernhöfe gegenüber den Kleinen geben.

Rechtskleid ist die seltene Form des "wirtschaftlichen Vereins", welcher das traditionelle Streben der Hohenloher Bauern nach möglichst großer Unabhängigkeit berücksichtigt und doch ein organisiertes Vorgehen bei der Erzeugung des Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleischs zuläßt und ein effizientes Vorgehen bei der Schlachtung und Verarbeitung am Markt ermöglicht.

Die Vorstände der Erzeugergemeinschaft werden für jeweils 3 Jahre aus der Mitgliedschaft gewählt, sie führen den wirtschaftlichen Betrieb und haben als wichtigste Aufgabe, die Balance zwischen Markterfordernissen und Vertretung der Mitgliederinteressen zu halten. Der ebenso gewählte Aufsichtsrat fungiert als Kontrollgremium über das wirtschaftliche Handeln und ist zugleich Anlaufstelle für mögliche Klagen oder Beschwerden der Mitgliedschaft.

Die Erzeugung des Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleischs ist in den für alle Mitglieder verbindlichen Erzeugerrichtlinien festgelegt; diese wurden von der Vorstandschaft in enger Abstimmung mit Umwelt-, Tierschutz und Verbraucherorganisationen erstellt und werden je nach Bedarf fortgeschrieben

In ihnen ist die Aufzucht und Pflege der Schwäbisch-Hällischen Landschweine beschrieben, wie sie nach tierartgerechten und umweltverträglichen Grundsätzen mit gesundem Futter und ethisch vertretbarer Schlachtung zu erfolgen hat.

Diese Richtlinien sind für alle Kunden und Verbraucher öffentlich zugänglich und werden im nachfolgenden Kapitel ausführlich beschrieben. Transparenz und empfundene Nähe sind die tragenden Säulen um das Vertrauen der Kunden und Verbraucher zu gewinnen und sie vom Wirken der Erzeugergemeinschaft zu überzeugen.

Für das Agieren am Markt bedient sich die Erzeugergemeinschaft notwendigerweise klassischer marktwirtschaftlicher Methoden und Instrumente.

Die Inhalte der Erzeugerrichtlinien werden über die Medien Kunden und Endverbrauchern nahegebracht. Der Geschäftsbetrieb ist nach den Prinzipien von Kostendegression, Effizienz und betrieblicher Selbstverwaltung mit einem hohen Maß an Eigenverantwortung an jedem Arbeitsplatz durchorganisiert.

Die Menschen, die die Erzeugergemeinschaft führen und bei ihr tätig sind, stammen meist selbst aus Mitgliedsbetrieben und erfüllen die ihnen gestellten Aufgaben mit großem Engagement.

Ihnen ist nicht die schnelle Mark wichtig, sondern ein sinn-erfülltes Arbeiten und Mitwirken für den Erhalt der bäuerlichen Strukturen und Wirtschaftens in der Region Hohenlohe.

Heute gehören der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall über dreihundert Bauernhöfe aus der Region Hohenlohe als

Mitgliedsbetriebe an. Neben dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein werden seit einigen Jahren auch Weiderinder und Kälber in artgerechter Aufzucht erzeugt und vermarktet.

Die Erzeugergemeinschaft unterhält einen eigenen Schlacht- und Zerlegebetrieb am kommunalen Schlachthof in Schwäbisch Hall und liefert das Schwäbisch-Hällische Qualitätsschweinefleisch mit eigenen Lieferfahrzeugen selbst zu ihren partnerschaftlich verbundenen Kunden.

Dies sind vor allem gehobene Fleischerfachgeschäfte, Betriebsrestaurants, Krankenhäuser und die gehobene Gastronomie mit neuer regionaler Küche. Die Erzeugergemeinschaft unterhält auch einen Bauernmarkt in Schwäbisch Hall sowie je eine Niederlassung in der Stuttgarter Markthalle und in der Bauernmarkthalle im ehemaligen Straßenbahndepot im Stuttgarter Westen.

So wird der regionale Kreislauf bis hin zu den Endverbrauchern in klassischer Weise wieder geschlossen und das notwendige Vertrauen in die Produkte der Erzeugergemeinschaft geschaffen.

Die Erzeugerrichtlinien der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Alle Bauernhöfe die sich der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall angeschlossen haben und Schwäbisch-Hällisches Qualitätsfleisch erzeugen, haben sich zur Einhaltung der verbindlichen Erzeugerrichtlinien verpflichtet.

Diese basieren auf den historischen Grundlagen der Schwäbisch-Hällischen Schweinezucht und den Leitlinien für eine Erzeugerkultur, wie Sie von Rudolf Bühler definiert wurde und gewährleisten, daß die Landschweine auf den Mitgliedsbauernhöfen gesund und artgerecht aufgezogen werden und ein ursprüngliches Lebensmittel von bestmöglicher Güte und Reinheit erzeugt wird.

Natürlich muß es neben der Eigenverpflichtung auch eine externe Kontrolle geben, die zur Sicherheit und gleichbleibender Qualität alle Stufen der Erzeugung von der Zucht über die Mast, die Schlachtung, Verarbeitung und den Versand überwacht.

Im Jahr 1998 hat die EU-Kommission mit einstimmigem Beschluß die Erzeugerrichtlinien anerkannt als Grundlage für die Erzeugung einer traditionellen Spezialität gleich dem Champagner aus der Region Champagne, dem Cognac aus der Stadt Cognac und dem Parma-Schinken aus der Region Parma EU-weit die Produktkennzeichnung "Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A." verliehen und als geschützte geographische Angabe (g.g.A.) unter Schutz gestellt.

So darf echtes Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch nur in der Region um Schwäbisch Hall und nach dem hinterlegten traditionellen Verfahren gezüchtet und verarbeitet werden und

zum Zeichen der Echtheit mit dem Wappen der Stadt Schwäbisch Hall gekennzeichnet und unter dem geschützten Begriff vermarktet werden.

Die verbindlichen Erzeugerrichtlinien beschreiben das traditionelle Aufzuchtverfahren des Schwäbisch-Hällischen Qualitäts-schweinefleisches und die Art der Schlachtung, die Warenpflege nach der Schlachtung und die Kontrollen zur Qualitätssicherung auf allen Stufen:

Die Zucht

erfolgt nach klassischer Tierzuchtmethodem anhand der Auslese von den besten, kräftigsten, fruchtbarsten, widerstandsfähigsten und gesündesten Tieren mit bester Fleischqualität, die dann gezielt mit verwandtschaftlich entfernten Linien angepaart werden, um Inzucht zu vermeiden.

Schwache Tiere, die nicht dem Zuchtziel entsprechen und gleichgültige Mutterschweine werden seit altersher konsequent von der Herde ausgemerzt.

So arbeitet der Hällische Bauer von Generation zu Generation an der Schwäbisch-Hällischen Landrasse, um mit seinen wertvollsten Zuchttieren die besonderen Eigenschaften der Rasse ständig züchterisch weiter zu verbessern und er vererbt dann bei der Hofübergabe an seinen Nachfolger die Herde als lebendes Stammkapital weiter.

Das Zuchtziel der Schwäbisch-Hällischen Landrasse wird traditionell von der Hauptversammlung der Schwäbisch-Hällischen Züchter erstellt und per Abstimmung mehrheitlich genehmigt. Es beschreibt die erwünschten züchterischen Eigenschaften der Schwäbisch-Hällischen Landrasse mit folgenden Worten:

ein gesundes und langlebiges Schwein, ausgestattet mit bester Fruchtbarkeit und Streßresistenz, Genügsamkeit und guter Mastfähigkeit, vorzüglicher Fleischqualität und Eignung für den Weidegang.

Eine besondere Rolle bei der Auswahl der prächtigsten Zuchttiere spielt auch die eigentümliche Färbung der Rasse. Dem Zuchtziel entsprechend muß die Vorderhand und Hinterhand bläulich-schwarz eingefärbt sein mit einem 3-fingerbreiten Säumungsstreifen zwischen bläulich-schwarzen Endteilen und weißem Korpus.

Schwanzspitze und Rüsselscheibe sollen von weißer Farbe sein, am schweren Kopf hängen zwei große Schlappohren und die Stirn ziert eine runzlige Maske als Reminiszenz an die ursprünglich chinesische Abstammung. Sie vertieft sich mit zunehmendem Alter des Zuchttieres und in ihr kommt die Würde und Weisheit des Tiers zum Ausdruck.

Jedes Zuchttier das dem Zuchtziel der Schwäbisch-Hällischen Landrasse vollständig entspricht, wird im Zuchtbuch der Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein mit Stammmnummer und Namen registriert. Bei der Namensgebung läßt

dann der Hällische Züchter seiner Phantasie freien Lauf, nicht selten hat er dann berühmte Persönlichkeiten in seinem Stall namens Nofretete, Cleopatra und Julia oder zeitgenössisch benannt als Hillary, Emma und Claudia.

Vatertiere heißen dann Romeo, Nero oder Hermann, Vorschrift ist allerdings, daß der Namen des Zuchtschweins immer mit demselben Buchstaben wie bei seinem Vater bzw. bei weiblichen Zuchttieren mit dem seiner Mutter beginnt.

Wechselt ein Zuchttier den Besitzer, so erhält es einen Abstammungsnachweis mit auf den Weg, damit der neue Besitzer wiederum eine gezielte Anpaarung mit den am besten geeigneten Zuchtebern vornehmen kann.

Die Zucht der Stammpopulation erfolgt ausschließlich streng reinrassig; für die Erzeugung von Mastschweinen sind dann Anpaarungen mit Fleischebern anderer Rassen zulässig.

Gentechnische Eingriffe in das überlieferte Erbgut oder die Anendung gentechnischer Zuchtmethoden sind bei der Schwäbisch-Hällischen Schweinezucht aus ethischen Gründen strengstens untersagt.

Die Mast

erfolgt nach den verbindlichen Erzeugerrichtlinien nur mit gesundem Futter, bestehend aus rein pflanzlichen Futtermitteln wie Gerste, Hafer, Weizen, Erbsen, Bohnen und Futterkalk, ohne jeden Einsatz von chemisch-pharmazeutischen Wachstumsförderern, die seit jeher bei der Erzeugung von Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch verboten sind.

Verboten sind auch seit jeher bedenkliche Billigfuttermittel wie Tiermehle und Fette sowie häufig kontaminierte Substitutfuttermittel aus Übersee.

Um den Tieren ein ethologisch verantwortbares Schweineleben zu ermöglichen, sind bei der Mast von Schwäbisch-Hällischen Schweinen nur artgerechte Aufstallungsformen mit Stroheinstreu und Gruppenhaltung zugelassen. Die Verwendung von Vollspaltenböden und Anbindehaltung ist verboten.

Wo immer möglich erhalten die Tiere freie Bewegung und zunehmend auch Auslauf ins Freie. Die alte Tradition der Weidehaltung wurde von mehreren Mitgliedsbetrieben wieder neu aufgegriffen und wenn man übers Hohenloher Land fährt, kann man hie und da wieder Schwäbisch-Hällische Schweine auf der klassischen Schweineweide sehen, wie es bis in die 50er Jahre auf den heimischen Bauernhöfen Tradition war.

Seit altersher wird das Schwäbisch-Hällische Schwein auch auf Weideeignung gezüchtet. Durch seinen anatomisch längeren Darm und seine angeborene Genügsamkeit kann es auch Gräser und Klee

gut verdauen, dies gibt einen besonders guten Fleischgeschmack und erhält die Tiere gesund und bei guter körperlicher Verfassung.

Aus ökologischen Gründen ist die Tierzahl der Mitgliedsbauerhöfe auf die vorhandene Futterfläche abgestimmt und auf maximal 2 Tiereinheiten je ha Hoffläche begrenzt. Die klein- und mittelbäuerlichen Höfe des Hohenloher Lands weisen in der Regel etwa 15 bis 60 ha landwirtschaftliche Nutzungsfläche auf, woraus dann ungefähr 80 bis 360 Mastschweine täglich ernährt und versorgt werden können.

Oft haben die Mitgliedsbetriebe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall die Zucht und die Mast in einem betriebseigenen Kreislauf auf dem eigenen Hof organisiert.

In Neben- und Zuerwerbsbetrieben ist häufiger eine Spezialisierung entweder auf Zucht oder auf Mast vorzufinden. In diesem Fall werden die Mastferkel von den Zucht- zu den Mastbetrieben weitergegeben.

Ein Tierzukauf von außen darf nach den verbindlichen Erzeugerichtlinien nicht stattfinden, die Erzeugung des Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleischs ist strikt regional organisiert und erstreckt sich außer dem Landkreis Schwäbisch Hall weitestens auf die 5 Landkreise Hohenlohe, Rems/Murr, Ostalb, Tauberbischofsheim und Ansbach.

Zum Erzielen der vorzüglichen Fleischqualität des Schwäbisch-Hällischen Landschweins sind neben der genetisch bedingten feinen Fleischfaser, einem optimalen intramuskulären Fettgehalt und der Fähigkeit des Reifens nach der Schlachtung die hier beschriebene physiologisch ausgewogene, gesunde und den natürlichen Bedürfnissen des Tieres angepaßte Fütterung die Grundlage und Voraussetzung.

Die Hällischen Bauern wissen sehr gut, daß die spätere Zartheit des Fleischs und sein feiner aromatischer Geschmack erst durch ein abgestimmtes Zusammenwirken aller Einflußfaktoren aus Zucht und Mast und tierschutzgerechter Schlachtung zum Tragen kommen kann.

Doch Genetik, Fütterung und Haltung geben die Fleischqualität vor, eine tierschonende und tierschutzgerechte Schlachtung ist als Zwischenschritt Voraussetzung und die handwerklich gekonnte und sachgerechte Verarbeitung und Produktpflege sind Bedingung für ein hochwertiges Stück Fleisch von besonderer Reinheit und Güte wie der des Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleischs.

Um diese ethisch vertretbare Schlachtung und handwerklich korrekte Produktpflege sicherzustellen einerseits; und daß andererseits auch das veredelte Produkt auf dem Weg zum Kunden und Endverbraucher nicht in fremde Hände gelangt

oder sich sonstwie in wundersamer Weise vermehrt, unterhält die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall einen eigenen Schlachtbetrieb am kommunalen Schlachthof in Schwäbisch Hall.

Transport und Schlachtung

Die Mitgliedsbetriebe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft bringen ihre sorgfältig erzeugten Schwäbisch-Hällischen Mastschweine behutsam selbst zum Schlachthof nach Schwäbisch Hall.

So entstehen erst gar keine gewerblichen Tiertransporte über lange Strecken, was dem Wohlbefinden der Schlachttiere zugute kommt.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft fertigt dann von jedem einzelnen Schlachttier ein Schlachtprotokoll an mit Daten über die Fleischqualitäts-Parameter, die Rückstandskontrolle, amtlicher Fleischschau, dem Gewicht und der Handelsklasse sowie über die Herkunft des Schlachttieres und der Betriebsnummer des anliefernden Mitglieds.

Werden alle in den verbindlichen Erzeugerrichtlinien verlangten Qualitätsparameter vollständig erfüllt, erhält jeder einzelne Schlachtkörper das Brandzeichen mit dem historischen Wappen der Stadt Schwäbisch Hall als Zeichen der Echtheit und als Garantie für die Güte und Reinheit für die Kunden und Verbraucher.

Die Schlachtprotokolle werden in der zentralen Geschäftsstelle der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen archiviert und 10 Jahre lang aufbewahrt.

Das gesamte traditionelle Erzeugungs- und Herstellungsverfahren für Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch ist in den verbindlichen Richtlinien beschrieben und bei der EU-Kommission in Brüssel hinterlegt.

Jeder Mitgliedsbetrieb und der Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall muß sich einem Audit und laufenden Kontrollen durch ein bei der EU akkreditiertes Kontrollinstitut unterziehen, damit die Einhaltung der verbindlichen Erzeugerrichtlinien vollständig gewährleistet ist.

Vermarktung

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft hat die Vermarktung aus eigener Hand organisiert und liefert das Schwäbisch-Hällische Qualitätsschweinefleisch mit ihren eigenen Lieferfahrzeugen aus zu den partnerschaftlich verbundenen Metzgerfachgeschäften und in die gehobene Gastronomie.

Das klassische regionale Menue zum Schwäbisch-Hällischen Landschwein erhält der Gourmet im Hotel Hohenlohe in Schwäbisch Hall, wo Maitre de Cuisine Helmut Pfizenmeier „das Beste vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein“ in 6 Gängen kocht. Vorherige Anmeldung wird empfohlen.

Modell und Leitbild für ländliche Entwicklung

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ist zwischenzeitlich zu einem anerkannten Modell und Leitbild für ländliche Entwicklung nicht nur in Deutschland sondern besonders auch in Osteuropa und für ländliche Regionen in den Entwicklungsländer geworden. Die Weltausstellung EXPO 2000 hat die Aktivitäten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, insbesondere die Revitalisierung des Schwäbisch-Hällischen Landschweins, als ein dezentrales weltweites Projekt registriert, außerhalb des Ausstellungsgeländes gelegen, um der Weltöffentlichkeit die modellhaften Projektansätze aufzuzeigen als Beitrag zur nachhaltigen Sicherung der Ernährungsgrundlagen und innovativer Entwicklung ländlicher Räume.