

Sonderdruck aus

Die Zeitschrift für Esskultur
marmite

Echte Landliebe: ein
Stück Lardo vom
Schwäbisch-Hällischen
Landschwein.



Im Land der Musterbauern

Im Nordosten Baden-Württembergs leben offene Bauern und kritische Konsumenten. Beides führt dazu, dass sich die Region zum kulinarischen Reisetipp für Ruhesuchende entwickelt hat. Sogar Prince Charles hat das erfahren.

Text: Johannes Schweikle | Fotos: Stephan Floss



Rudolf Bühler am Ziel, denn von Beginn an ging es ihm darum Landschweine artgerecht zu halten.



Prince Charles und Rudolf Bühler mit einem Schwäbisch-Hällischen Ferkel auf dem Arm.

Bevor Prince Charles kam, hat Rudolf Bühler eine Schicht Rindenmulch auf den Feldweg streuen lassen. Damit die Limousine des Prinzen nicht im Matsch stecken blieb. Weitere Veränderungen hielt Bühler jedoch nicht für nötig. Wie immer trug er seinen grünen Filzhut, der den Bauern vor Wind und Wetter schützt. Prince Charles hatte sich eine weiße Nelke ins Knopfloch seines grauen Nadelstreifenanzugs gesteckt und betrachtete erkennbar amüsiert das Ferkel, das Rudolf Bühler im Arm hielt. Es hatte einen schwarzen Kopf, das Erkennungszeichen der Schwäbisch-Hällischen Landschweine. Der englische Thronfolger, der mehrere Biobauernhöfe betreibt, stellte interessierte Fragen zur Tierzucht. «Das war ein Gespräch auf Augenhöhe», sagt Rudolf Bühler anerkennend.

Bühler ist Anfang sechzig und hat ein volles Gesicht mit roten Backen. Wenn er nicht irgendwo anpackt, vergräbt er seine Hände gern tief in den Hosentaschen. Wer ihn einen Bauern nennt, beleidigt ihn nicht – ganz im Gegenteil. Bühler fühlt sich geehrt als Vertreter eines ehrlichen Berufs. Und er hat sich leidenschaftlich dafür eingesetzt, dass der Bauer in Hohenlohe wieder etwas gilt.

Diese Hochebene liegt im Nordosten von Baden-Württemberg. In dieser ländlichen Gegend kann man die deutsche Kleinstaaterei noch sinnlich nachempfinden: In jedem zweiten Dorf steht ein Schloss. Seit Napoleons Zeiten gehört die Region zu Württemberg, aber die Hohenloher sind bis heute keine Schwaben geworden. Sie sind Franken geblieben, und das hört man auch. Wo die Sprache ein a vorsieht, geben sie ein o von sich. Manchmal kommt noch eine Prise u dazu, dann klingt es jaulend.

Die Hohenloher sind stolz auf ihre Eigenheiten. «Mir kenne alles ausser Schwäbisch», sagen sie gern, wir können alles ausser Schwäbisch. Auch sonst hat die Hohenloher Ebene ihre Eigenheiten bewahrt. Für alle, die gerne gut essen, ist der Eigensinn ihrer Bauern ein Segen. Der Geniesser kann hier auf Entdeckungsreise gehen.

Rudolf Bühler ist in Wolpertshausen aufgewachsen. Seit 1378 bewirtschaftet seine Familie den «Sonnenhof», ein stattliches Fachwerkhaus mit Wetterfahne auf dem hohen Dach. Vor den Sprossenfenstern blühen Geranien, an der Südseite rankt der Wein bis zur Dachrinne. Das Anwesen wirkt wie ein Musterbauernhof. Aber keiner aus dem Freilichtmuseum, sondern einer, auf dem gearbeitet wird. Im Garten wachsen Rhabarber, Rosen und Holunder. Efeu klettert an den alten Bäumen hoch, die Katze sonnt sich auf einem heissen Stein.

Wolpertshausen liegt ein paar Kilometer von Schwäbisch Hall entfernt. Die Unabhängigkeit dieser Freien Reichsstadt strahlte bis zum «Sonnenhof». Die Bühlers waren immer freie Bauern, nie dem Fürsten von Hohenlohe untertan. Der residiert ein paar Kilometer weiter im Schloss Langenburg und ist ein Grossneffe von Prinz Charles.

In seiner Jugend machte Bühler eine Ausbildung zum Agraringenieur, anschliessend ging er als Entwicklungshelfer nach Sambia und Bangladesch. In diesen Ländern erlebte er hautnah, welche Bedrohung die Konzerne der Agrarindustrie für die traditionelle Landwirtschaft darstellen. Als er wieder zurückkam in die Heimat, stellte er fest, dass die Situation im Süden Deutschlands nicht wesentlich anders war. «Der ländliche Raum brauchte ein Entwicklungskonzept», sagt

Bühler. Am 1. Januar 1984 übernahm er den «Sonnenhof» von seinem Vater. Seine Entwicklungshilfe konzentrierte sich auf das Mohrenköpfler. So nennt man im Volksmund eine alte Nutztierrasse. Das Schwäbisch-Hällische Landschwein ist an Kopf und Hintern schwarz. Und es war fast ausgestorben. Die Industrie hatte den Bauern hochgezüchtete Schweine aufgeschwatzt, die schneller schlachtreif wurden. Weil sie anfällig waren gegen alles Mögliche, bekamen sie Antibiotika und Tranquilizer.

«Es reicht nicht, wie der Blinde vom Licht zu schwärmen», sagt Bühler nüchtern. Er wollte nicht im Reich der Utopien glänzen, er →



«Der ländliche Raum brauchte ein Entwicklungskonzept»

Rudolf Bühler

Alter oder neuer Schlag? Klaus Süpplé mag die Tradition, deswegen setzt er auch auf die kleinen Limburger Rinder in Mutterkuhhaltung...



..., die sich natürlich nicht nur auf der Wiese, sondern auch in diesem Musterstall aufhalten.

wollte die Viehzucht verändern. 1988 gründete er mit sieben Kollegen die «Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall». Ihr Ziel: Landschweine artgerecht zu halten, um gesundes und schmackhaftes Fleisch zu erzeugen. Die Bauern sollten dafür einen fairen Preis bekommen. Das hiess, von ihnen keine Selbstausbeutung zu verlangen. Er verhandelte mit dem führenden Feinkosthändler in Stuttgart. In ihm fand er einen Bundesgenossen, der Qualität wollte. Der Händler sagte ihm zu, das Schwäbisch-Hällische Schweinefleisch zu einem ordentlichen Preis in seinem Geschäft zu verkaufen.

Inzwischen hat die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft 1400 Mitglieder. Sie züchten ihre Tiere nach strengen Regeln: Antibiotika, Wachstumsförderer oder gentechnisch verändertes Futter sind verboten. Die Landschweine fressen Gras und Getreideschrot. Wenn auf der Weide Äpfel oder Eicheln von den Bäumen fallen, fressen sie die auch. Hinter einem Gebüsch wälzen sie sich in der Suhle, der Schlamm schützt ihre empfindliche Haut vor der Sonne. In schmalen Holzhütten finden die Tiere Schatten. Nach einem guten Jahr wiegen sie drei Zentner. Dann werden sie nicht durch halb Europa gekarrt, sondern ein paar Kilometer weiter in Schwäbisch-Hall geschlachtet.

Als die Stadt ihren Schlachthof schliessen wollte, weil er rote Zahlen schrieb und nicht mehr den Richtlinien der Europäischen Union genügte, hat die Erzeugergemeinschaft den Betrieb übernommen und modernisiert. Jetzt finden hier 200 Menschen Arbeit, und der Erzeugerschlachthof wirft Gewinn ab. In der Wurstküche verarbeitet ein Metzgermeister das Schweinefleisch im traditionellen Warmbrätverfahren. Der Erfolg des Hällischen Landschweins wirkte

wie ein Dünger für das Hohenloher Land. Die Bauern wurden selbstbewusst. Quereinsteiger begannen, mit Hingabe Spezialitäten zu erzeugen. Ein Programmierer züchtet jetzt erfolgreich Ziegen. Zwei Theologen wurden zu Leibsorgern, sie stellen Schafskäse mit Blauschimmel her.

Am östlichen Rand von Hohenlohe, in der Nähe von Rothenburg ob der Tauber, steigt Klaus Süpplé in seinen Touareg. Er ist vermutlich der Einzige hier, der dieses Auto tatsächlich abseits der asphaltierten Strassen bewegt. Der Bauer fährt über eine ungemütlich schräge Wiese, dann ist er an der Weide. Zwei Dutzend Mutterkühe fressen Gras, Klee und Löwenzahn. Es ist so still, dass man hört, wie sie schnaufen. Die Limpurger Rinder sind kleiner als die hochgezüchteten Rassen. Auch sie gehören zu einem alten Schlag. Ihr Fell ist rotbraun, und sie sind trüchtig. Sie wurden nicht künstlich besamt, sondern von einem richtigen Bullen besprungen. Sie kalben auf der Weide, die Jungtiere ernähren sich von Milch und Gras.

Klaus Süpplé ist 44 Jahre alt, er trägt Gel im Haar, und auch er belebt eine alte Tradition wieder: Das Rindfleisch aus Hohenlohe war einst so begehrt, dass man die schlacht-

reifen Ochsen und Färsen bis nach Frankreich trieb. In Paris war das «Bœuf de Hohenlohe» eine begehrte Delikatesse. Der Erste Weltkrieg setzte dieser Tradition ein Ende, jetzt konnten die Hohenloher Cowboys ihr Vieh nicht mehr über den Rhein treiben. Süpplé ist Vorsitzender der Rinderzüchter in der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft. Er zeigt auf die Steinriegel, die sich den steilen Hang hinaufziehen. Hier waren einmal Weinberge, vor mehr als 30 Jahren wurden



«Mit der Rinderzucht erhalten wir die Kulturlandschaft»

Klaus Süpplé

sie aufgegeben. Seither ist das Gelände verbuscht. Bevor er seine Rinder auf diese Weide treiben konnte, musste er mit der Motorsäge anrücken. Jetzt ist die Wiese im Flusstal mit den alten Bäumen und den friedlich grasenden Kühen ein Idyll. Der Bauer weiss, was er für Hohenlohe tut. Er sagt: «Mit der Rinderzucht erhalten wir die Kulturlandschaft.» Die Hohenloher Ebene ist sanft gewellt. Hecken schützen vor dem Wind, alte Steinbrücken führen über kleine Flüsse. Streuobstwiesen säumen schmale Strassen, in Weihern schnappen Karpfen nach Luft. Auf den Feldern schleichen Katzen, die ihr Futter nicht aus der Dose bekommen. Sie fangen Mäuse.

Im Süden dieser Landschaft liegt Geifertshofen. In der Dorfkäserei greift Margarete Schmidt mit kräftigen Armen in eine Edelstahlwanne, packt einen schwabbeligen Brocken einer weisslichen Masse und stopft ihn in eine runde Form. Das Zeug schmeckt nach nichts. Der staunende Laie erfährt, dass daraus nach vier Monaten Reifezeit und täglichem Einreiben mit Rotweihenfe ein Laib →



Reifekeller der Dorfkäserei Geifertshofen

WEIN

Fürst Hohenlohe-Öhringen betreibt Weinbau in der 27. Generation. Seit 1256 ist der Verrenberger ein Begriff geworden für kernige Spitzenweine, hauptsächlich Riesling und Lemberger. Sie verkörpern perfekt das Terroir dieser Region. Die besten Cuvées werden in der «Hades»-Linie angeboten. **Wiesenkeller** | D-74613 Öhringen-Verrenberg | verrenberg.de

Der Tauberschwarz ist eine autochthone Rebsorte, die von wenigen Winzern gepflegt wird. Hervorragend. **Strüther Str. 7** | D-97285 Röttingen weinguthofmann.com

Bernulf Schlauch ist der Freak unter den Hohenloher Originalen. Unterhalb von Schloss Langenburg sammelt er im Frühjahr Holunderblüten. Nach dem Champagnerverfahren verarbeitet er sie zu erfrischendem Holundersekt. **Alte Steige 14** | D-74595 Langenburg-Bächlingen | holunderzauber.de

EINKAUFEN

Die **Bäuerliche Erzeugergemeinschaft** bietet ihre Produkte in der historischen Kornhausscheune im Herzen der sehenswerten Stadt Schwäbisch Hall an. **Markthalle Kornhausscheunen** | D-74523 Schwäbisch Hall | besh.de

Weniger idyllisch, aber praktisch, um den Kofferraum zu füllen: Der Regionalmarkt, direkt an der Autobahn gelegen, bietet 3 800 Produkte aus Hohenlohe,

vom Lardo-Speck nach italienischer Art über Bio-Senf bis zum Gaishirtle, eine alte Birnensorte. **Birkichstr. 10** | D-74549 Wolpertshausen | regionalmarkt-hohenlohe.de

Dorfkäserei Geifertshofen **dorfkaeserei.de** | **Bachstr. 2** **D-74426 Bühlerzell** **+49 797 491 17 70**

Hofgut Hermersberg **Hermersberg 6** | **D-74676 Niedernhall** **+49 794 098 40 70**

HOTELS & RESTAURANTS

Das Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe bietet individuellen Luxus. Er reicht vom romantischen Jagdschloss bis zu Designerzimmern im Spa-Haus. Das Gourmetrestaurant ist mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, in der Jägerstube gibt's regionale Küche. **D-74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe** schlosshotel-friedrichsruhe.de

Der Landgasthof Jagstmühle liegt idyllisch an einem verträumten Flüsschen. **Jagstmühlenweg 10** | **D-74673 Heimhausen** | jagstmuehle.de

Im **Alten Amtshaus** gelingt Olaf Pruckner eine perfekte Symbiose von Hochküche und Produkten aus Hohenlohe. Romantisches Kellergewölbe, liebevoll eingerichtete Zimmer. **Kirchbergweg 3** | **D-74673 Muldingen-Ailringen** | altesamtshaus.de

Die Dorkäserei Geifertshofen
mit Gasthof Ochsen
und Dorfladen



Weinbauernkäse wird. Die Käserin stammt aus dem Rheinland. In den 80er-Jahren hat sie in Bonn Landwirtschaft studiert. «Als ich etwas über ökologischen Landbau wissen wollte, wurde ich ausgelacht.» Sie liess sich nicht davon abbringen und ging nach Württemberg, «dort war man schon weiter.» Als die Biobauern in Hohenlohe ihre Milch nicht vernünftig absetzen konnten, gründete sie mit ihrem damaligen Freund die Käserei in Geifertshofen. «Da hab ich mein Erbe reingesteckt», sagt sie und verschwindet im Reiferaum.

Es hat sich gelohnt. Boris Benecke war zuletzt Küchenchef im Hotel Paradies im Engadin. Er glaubte zu wissen, was guter Käse ist. Aber als er seine neue Stelle in Hohenlohe antrat, im Schlosshotel Friedrichsruhe, bekam er den Käse aus Geifertshofen zum Probieren. «Eine solche Qualität finden Sie auch in der Schweiz selten», schwärmt der Koch. Benecke stammt aus Schleswig-Holstein. An die Hohenloher musste er sich gewöhnen. «Sie sind kritisch», sagt er, «denen kann man nicht irgendwas verkaufen. In den ersten Jahren habe ich von meinen Gästen Tipps bekommen, wie man den Kartoffelsalat richtig macht.»

Das Jagdschloss Friedrichsruhe wurde 1712 von einem Hohenloher Grafen erbaut. Eine Lindenallee führt durch den weitläufigen Park zum Schösschen aus der Spätrenaissance. Am Fuss eines 150 Jahre alten Mammutbaums liegt der liebevoll gepflegte Kräutergarten. Der Unternehmer Reinhold Würth hat das Schlosshotel vor einigen Jahren gekauft und kräftig investiert. Seither gibt es einen 4 400 Quadratmeter grossen Wellnessbereich, in dem an den Wänden und in den Pools Silberquarzit schimmert. Die eleganten Ruheräume

sind über eine Galerie verteilt, an kühlen Tagen brennt das Feuer in offenen Kaminen.

Über den 1. August bietet das Schlosshotel ein spezielles Arrangement für Schweizer Gäste. «Sie schätzen die Ruhe, die wir bieten», sagt der Hoteldirektor Jörg Wedegärtner. «Besonders beliebt ist unser Haus bei Hundebesitzern, die vor dem Feuerwerk fliehen.» Der Küchenchef Boris Benecke sieht Parallelen zwischen Hohenlohe und dem Engadin. In beiden Regionen gibt es Produzenten von hochwertigen Lebensmitteln. «Aber hier sind die Bauern offener», sagt er, «die freuen sich richtig, mir zu zeigen, was sie können.» Er bekommt Erdbeeren und Artischocken aus der Region, ein Sammler bringt ihm Steinpilze aus den Waldenburger Bergen. Die Wachteln stammen aus dem Nachbardorf, Fürst Philipp hat ihm zehn Rehe geschossen. Schweinefleisch kommt in der Hochküche normalerweise nicht vor. Aber Benecke will seine Gäste in den Genuss des Hälischen Landschweins kommen lassen und serviert zur Rotbarbe das konfierte Kinn vom Spanferkel. Nur beim scheinbar einfachsten Lebensmittel stösst der Küchenchef an seine Grenzen. Das Hofgut Hermersberg beliefert

ihn mit Brot. Zweimal in der Woche heizen die Bäcker dort den alten Holzbackofen an. Das Bauernbrot mit herzhafter Kruste ist so begehrt wie in der Zeit der Lebensmittelmarken nach dem Krieg. Jede Scheibe ein Genuss. Im Schlosshotel gibt es S-Klasse-Gäste, die nach Golf und Wellness schnell noch einen Laib für zu Hause kaufen wollen. Sie machen dann eine neue Erfahrung der Exklusivität. Der Küchenchef zuckt bedauernd mit den Schultern und sagt: «Tut mir leid, ich krieg nicht mehr als zehn Brote in der Woche.» ■



«Eine solche Qualität
finden Sie auch in der
Schweiz selten»

Boris Benecke

«Boeuf de Hohenlohe»
war sogar in Frankreich
eine beliebte Delikatesse.
Nun soll alles wieder
so werden, wie es war.





Regional einkaufen, gut essen
und gemütlich flanieren

REGIONALMARKT HOHENLOHE

– Ländliches Marktzentrum –



Die Mohrenköpfe Gastronomie

lädt Sie täglich ein, unsere Hohenloher Spezialitäten in vollen Zügen zu genießen. Die Gastronomie bietet 135 Sitzplätze und im Sommer hat der Biergarten mit über 200 Plätzen geöffnet. - Ideal zum Ausrichten von Feiern und Jubiläen sowie für Busreisegruppen.

Die Fleischtheke

mit täglich frischen Echt Hällischen Fleisch- und Wurstwaren aus unserer regionalen und artgerechten Erzeugung, hergestellt nach unserem Reinheitsgebot.

Die Bäuerliche Markthalle:

Bio-Käsespezialitäten aus der Region • Bio-Bauernbrot, Backwaren & Konditorei • Blumen und Pflanzen • Bio-Obst und -Gemüse aus der Region • Edeka-Zusatzsortiment • Touristikbüro Hohenlohe • Führungen durch den Bio-Kräuter- und Bauerngarten.

Umweltfreundliches Energiekonzept:

Zwei Photovoltaikanlagen, Solartankstelle, Regenwasserernte, Heizung aus Biogas, Grünes Klassenzimmer, Schwäbisch-Hällische Schweineweide.



Ein Projekt der
BÄUERLICHEN
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

www.besh.de

3008-15/03-AL10000

Birkichstraße 10 | 74549 Wolpertshausen, direkt an der B14
und Autobahn A6, Ausfahrt (44) Wolpertshausen
Telefon: (07904) 9 43 80-10 | www.regionalmarkt-hohenlohe.de
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 7-20 Uhr | Sonntag Schautag



www.shop.besh.de