

„Schwein gehabt!“

Von seltenen Nutztieren
und Regionalmarken

Mit Produkten von regional angepassten Nutztierassen und entsprechenden Regionalmarken lässt sich die Wertschöpfung im ländlichen Raum stärken. Das sind die Alternativen zu Massentierhaltung und Lebensmittelskandalen.
VON JÖRG LIESEN

Die Sau lässt es sich gut gehen. Sie liegt in der Sonne und genießt die ersten warmen Sonnenstrahlen der Aprilsonne draußen im Freilichtmuseum Kommern des Landschaftsverbands Rheinland (LVR). Die Rede ist von einem „Deutschen Weideschwein“, einer ganzjährig im Freien gehaltenen Schweinerasse, die Wind und Wetter trotzt. Im Vergleich zu ihren Artgenossen, den hochgezüchteten Mastschweinen deutscher Großmastanlagen, ist den Weideschweinen dabei „sauwohl“.

Der Genpool der gängigen Nutztierassen in unserer hoch industriellen Masterzeugung ist durch die Züchtung auf Masse und Leistung stark eingeschränkt. Abhilfe können alte Nutztierassen schaffen, die fast in Vergessenheit geraten oder sogar schon fast ausgestorben sind, wie das „Hinterwälder Rind“ aus dem Schwarzwald, die Rinderrasse „Rotes Höhenvieh“ und die Hühnerrasse „Bergischer Schlotterkamm“ aus dem Bergischen Land oder eben das „Deutsche Weideschwein“ im Deutsch-Belgischen Naturpark Hohes Venn-Eifel.

Schweinezucht wurde bis ins 19. Jahrhundert hinein als Waldmästung betrieben. Schweinehirten führten die Tiere

durch die Wälder, wo sie sich von Bucheckern, Eicheln, Wurzeln und Insekten ernährten. Die Schweine waren bei jedem Wetter draußen und dadurch robust und widerstandsfähig. In der Eifel war es eher üblich, sich ein Mastschwein für den Eigenbedarf zu halten, und weniger, die Zucht voranzutreiben. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts wurde der Kartoffel- und Getreideanbau intensiviert. Er bot bessere Vorbedingungen für eine Stallmast und damit auch für den Züchterfolg.

Durch die Öffnung der Weltmärkte drängten schnellwüchsige, schwere und kurzbeinige Schweinerassen auf den Markt und verdrängten das Deutsche Weideschwein, sodass zu Beginn des 20. Jahrhunderts nur noch ein Restbestand vorhanden war. Einige Gutspächter gründeten eine Züchtervereinigung für das Deutsche Weideschwein, der Bestand blieb allerdings weiter klein und in den 1970er Jahren starb die Rasse ganz aus. In Zusammenarbeit mit der Universität Gießen wurde im LVR-Freilichtmuseum Kommern im Naturpark Hohes Venn-Eifel das Deutsche Weideschwein rückgezüchtet. Charakteristisch sind eine schwarz-weiße Färbung, ein dichtes Borstenkleid, kleine, aufrechte Ohren und ein



Reich gegliederte Kulturlandschaften mit hohem Grünlandanteil prägen die Eifel. (Foto: VDN/H. Esser)

spitzer, gerader Rüssel. Durch Kreuzungen verschiedener Schweinerassen wurden die Charakteristika des „Deutschen Weideschweins“ erneut herausgezüchtet. Durch die gezielte Auswahl der Ferkel und Einkreuzungen von Wildschweinen konnten die Merkmale der Rasse gestärkt werden. Inzwischen leben die widerstandsfähigen Schweine nicht nur im Freilichtmuseum in Kommern, sondern auch wieder in anderen Museen und auf Bauernhöfen.

Natürlich regional

Rückzüchtungen und Erhalt alter Nutztierassen sind das eine – ihre Vermarktung ist das andere. Eine Etablierung alter →



Oben: Das Deutsche Weideschwein – die Rückzüchtung einer alten Schweinerasse, die ganzjährig im Freien gehalten werden kann. (Foto: Jörg Liesen)



Links: Kontakte von Kindern mit Nutztieren sollten nicht zur Seltenheit verkommen, denn auch so können bleibende Naturerfahrungen gemacht werden, wie hier mit einem Hinterwälder Rind im Südschwarzwald. (Foto: Jörg Liesen)

Nutztierrassen kann nur erfolgen, wenn eine gewinnorientierte Vermarktung der Produkte für die Bauern möglich ist. Dabei werden sie von Regionalmarken unter anderem in Großschutzgebieten wie Biosphärenreservaten und Naturparks unterstützt.

Erhalt der Rasse und erfolgreiche Vermarktung – für Letzteres hat das LVR-Freilichtmuseum Kommern das Label „KommernSchwein“ geschaffen und in Wilfried Peters einen Partner gefunden. Die Brüder Wilfried Peters, Fleischermeister, und Stefan Peters, Landwirt, führen gemeinsam den Familienbetrieb. Wilfried Peters ist überzeugt von der Regionalmarke Eifel, die ihn bei der Zucht, der Futtermittelherstellung und der eigenen Schlachtung und Herstellung der Produkte streng überwacht. „Wichtig für uns sind Regionalität und Authentizität sowohl bei der Haltung von Schweinen und Rindern als auch bei der Produktion und der Vermarktung. Dabei unterstützt uns die Regionalmarke Eifel. Denn Produkte der Regionalmarke in Verbindung mit dem Naturpark werden gerade in Ballungsgebieten immer stärker nachgefragt“, so Peters.

Naturparks tragen mit ihren Partnern in der Region dazu bei, dass die Nutzung schützenswerter Lebensräume attraktiv bleibt und gleichzeitig den Ansprüchen an Natur- und Landschaftsschutz Rechnung trägt. Häufig gehen dabei Landwirtschaft, Naturschutz, Tourismus und die Gastronomie ungewohnte Kooperationen ein, um den Besuchern neben eindrucksvollen landschaftlichen Erlebnissen auch besondere kulinarische Genüsse zu bieten. Dazu gehören beispielsweise die Aktionstage „Brunch auf dem Bauernhof“ oder die „Naturpark-Märkte“ der baden-württembergischen Naturparks.

Jede Naturparkregion wie auch zahlreiche Biosphärenreservate verfügen über eine große Vielfalt an Produkten, die sich für eine Direkt- oder Regionalvermarktung hervorragend eignen, so zum Beispiel die Produkte der Regionalmarke Eifel oder der Marke „Bestes aus der Dübener Heide“ des Naturparks Dübener Heide. Dazu gehören Äpfel und Säfte von Streuobstwiesen, Milch, Käse, Fleisch und Wurst von extensiv bewirtschaftetem Grünland oder Fleisch von Lämmern auf Wacholderheiden. Dabei sind die Haltung, die Versorgung, der Transport der Tiere, der Anbau pflanzlicher Produkte sowie der Herstellung der Rohstoffe zur Fütterung strengen Regeln und Kontrollen unterworfen, um die hohen Qualitätsstandards der Regionalmarken zu sichern.

Eine Offenhaltung der Kulturlandschaften und die Erhaltung von Grünland sind nur durch die bäuerliche Nutzung möglich.
(Foto: Wilfried Peters)

Vielfalt auf dem Teller

Auch eine regionaltypische Gastronomie ist wichtig für den Absatz der Produkte. Mit hochwertigen Lebensmitteln, innovativen, aber auch traditionellen Rezepten und schonender Zubereitung bieten immer mehr Naturpark-Gastronomen attraktive Angebote – so auch die Gastwirtschaft zur Post im Freilichtmuseum Kommern. Hier kennt der Wirt noch seine Zulieferer, Fleisch und Gemüse legen nur kurze Wege zurück und der köstliche Eigengeschmack bleibt erhalten. Der Genuss wird für Gäste und Einheimische noch erhöht, wenn sie wissen, dass sie nicht nur dem Gaumen, sondern auch der Region etwas Gutes tun! Dazu gehört der „Naturparkteller“ im Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald oder die regionaltypischen Gerichte der zahlreichen Gastwirte in den Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord und Südschwarzwald mit Produkten der Marke „echt Schwarzwald“. Dort werden über die Ver-





Oben links: Almauftrieb im Naturpark Südschwarzwald, bei dem Touristen Landwirtschaft hautnah erleben können. (Foto: Jörg Liesen)

Oben rechts: Rinderhaltung in typischer Eifel-Heckenlandschaft. (Foto: Kai Winkel/VDN)

marktung regionale alte Rassen wie die schwarzwaldtypischen Hinterwälder und Vorderwälder Rinder erhalten.

Eine Schlüsselrolle im Prozess zur Erhaltung der Kulturlandschaften nimmt das verarbeitende Gewerbe ein. Bäcker, Metzger, Käser, Winzer & Co schaffen durch handwerkliches Geschick und Einfallsreichtum eine regionale Produktvielfalt. Nur wenn diese Verarbeitungsbetriebe in der Region vorhanden sind, können Qualitätsprodukte in den Naturparks hergestellt werden und auf kurzem Wege zu den Verbrauchern gelangen. Auch Wilfried Peters ist überzeugt: „Mit unserem Landwirtschaftsbetrieb prägen wir seit über 70 Jahren die Kulturlandschaft der Eifel – Einheimische und Touristen profitieren von ihrem Erhalt.“

Bei der Nachfrage nach regionalen Produkten gewinnen alle: Einzelhandel, Gastronomie, Handwerk, Landwirtschaft und Tourismus – nicht nur in der Eifel! ■

→ www.naturparke.de, www.regionalmarke-eifel.de,
www.kommern.lvr.de, www.naturpark-hohesvenn-eifel.de

JÖRG LIESEN, Diplom-Forstwirt und Landschaftspfleger ist Fachreferent für Naturschutz und Regionalentwicklung beim Verband Deutscher Naturparke (VDN).



„Vielfalt schmeckt – und trägt dazu bei, wunderschöne, alte Kulturlandschaften und alte Nutztierassen in Deutschland zu erhalten.“