



# So gut kann Fleisch schmecken

WAS DAS BENTHEIMER LANDSCHWEIN, DAS SATTELSCHWEIN UND DAS ROTE HÖHENVIEH GEMEINSAM HABEN? Es sind alte Nutzierrassen, die bis heute jenseits der Massentierhaltung von einer Reihe Enthusiasten gezüchtet werden. Und ihr Fleisch schmeckt einfach wunderbar!

**B**is in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts war die Landwirtschaft in Deutschland noch weitgehend regional strukturiert. Es gab Nutzierrassen, die nur in bestimmten Regionen verbreitet waren und die den jeweiligen Gegebenheiten optimal angepasst waren. Das Bunte Bentheimer Landschwein aus der Grafschaft Bentheim, das in Nord- und Ostdeutschland beheimatete Sattel-

schwein und das aus den deutschen Mittelgebirgen stammende Rote Höhenvieh sind solche alten Tierrassen.

### Beinahe ausgestorben

Dann begannen die Verbraucher, fast ausschließlich mageres Fleisch zu verlangen. Der gegenüber anderen Schweinerassen höhere Fettanteil aufgrund einer dicken Rückenschwarte machte Bunten Bentheimern und

Sattelschweinen deshalb seit den 60er-Jahren beinahe den Garaus. Gefragt war fettarmes Fleisch. Sogenannte „Wirtschaftsrassen“ verdrängten mehr und mehr die alten, regional angepassten Rassen. Ähnlich erging es dem Roten Höhenvieh. Auch diese robuste, einfarbig rote Hausrindrasse entging nur knapp dem Aussterben, weil die Milchleistung im Vergleich zu modernen Hochleistungsrindern nicht mehr stimmte.

### Hervorragende Fleischqualität

„Dabei sind diese alten Rassen unbedingt erhaltenswert“, sagt Biokreis-Landwirt Peter Schmidt, engagierter Züchter des Roten Höhenviehs in Gummerbach-Bünghausen. Hervorragende Fleischqualität, große Geschmacksintensität und eine artgerechte Tierhaltung jenseits der heute üblichen Turbomast sind nur einige Pluspunkte, Genügsamkeit, Stressresistenz und gute Fruchtbarkeit weitere. Dennoch standen die drei Nutztierassen vor einigen Jahrzehnten kurz vor dem Aussterben. Einigen wenigen Züchtern ist es zu verdanken, dass es sie heute noch gibt. Gutem Essen verpflichtete Organisationen wie „Slow Food“ und die SuperBioMärkte machen die Rassen in Genießerkreisen wieder populär und gewährleisten die Verfügbarkeit für den Konsumenten. So erhalten Sie in den SuperBioMärkten Fleisch und Fleischprodukte von allen hier erwähnten alten Nutztierassen.



Das Bunte Bentheimer Schwein

### Fett ist Geschmacksträger

Das Bunte Bentheimer Schwein etwa hat richtig was auf den Rippen. Aufgrund der langen Mastdauer, seiner nicht weggezüchteten speckigen Natur und der artgerechten Haltung weist das Fleisch einen hohen Fettanteil auf. „Das schmeckt man auch, denn Fett ist ein Geschmacksträger. Probieren Sie mal die Fleischwurst vom Bunten Bentheimer!“, schwärmt Michael Radau, Gründer und Vorstandsvorsitzender der SuperBioMarkt AG.



Das Sattelschwein

Gleiches gilt für das Sattelschwein: Infolge artgerechter Haltung und Fütterung und einem verhaltenen, aber gesundem Wachstum entwickelt sich Fleisch von bester Qualität. In Verbindung mit traditioneller Verarbeitung entstehen aromatische Spezialitäten von außergewöhnlichem Geschmack. Genannt seien hier die Grillkrakauer.

### „Diese alten Rassen sind unbedingt erhaltenswert.“

**Peter Schmidt,**  
Biokreis-Landwirt

### Tierwohl ist selbstverständlich

Weil es ebenfalls langsam wächst und extensiv gehalten wird, überzeugt auch das Rote Höhenvieh durch sein feinfaseriges, leicht marmoriertes, sehr schmackhaftes Fleisch. Nicht nur seine Steaks sind unter Kennern berühmt. Peter Schmidts Rat: „Wir erhalten die alten Rassen, indem wir sie nutzen – nur dann können die Tiere weiter gezüchtet werden.“ Und dann ist da auch noch der Aspekt der Tierhaltung. In Zeiten, in denen auch in der Politik ständig vom Tierwohl die Rede ist, gehen die Züchter dieser alten Rassen ganz selbstverständlich mit gutem Beispiel voran. Und zwar immer schon.

## 3 FRAGEN AN ... PETER SCHMIDT, BIOKREIS-LANDWIRT UND ZÜCHTER DES ROTEN HÖHENVIEHS



**Was macht alte Tierassen wie das Rote Höhenvieh eigentlich so besonders, so erhaltenswert?**

Diese Rasse ist mehr als nur ein altes Kulturgut – sie ist eine wichtige Genreserve für die Zukunft. Ihre Widerstandsfähigkeit und ihre Fähigkeit, aus Gras und ohne Kraffutter-Einsatz beste Nahrungsmittel zu erzeugen, macht sie zukunftsfähig. Zudem können die Tiere hervorragend in der Landschaftspflege eingesetzt werden – mit ihnen ist Naturschutz finanzierbar.

### **Können Sie kurz und knapp beschreiben, was die besondere Fleischqualität des Roten Höhenviehs ausmacht?**

Das Fleisch hat einen schönen aromatischen Geschmack. Die Ochsen und Färsen weiden etwa drei Jahre lang, erhalten bei uns kein Kraffutter und haben ein kurzfasriges und marmoriertes Fleisch. Diese Art der Haltung zahlt sich geschmacklich aus. Wenn zudem die Schlachtung stressfrei ist, zählt das Fleisch des Roten Höhenviehs zum Besten, was Sie erhalten können.

### **Welche langfristigen Perspektiven besitzen diese alten Tierrassen Ihrer Meinung nach?**

Wenn die Kundschaft bereit ist, für ein herausragendes Produkt einer besonders erhaltenswerten Rasse auch einen faireren – und höheren – Preis zu zahlen, dann wird das Rote Höhenvieh nicht aussterben. Bedingung ist, dass die Bauern damit wirtschaftlich arbeiten können. Daran arbeiten wir vom Biokreis im Rahmen unserer Spezialitätenvermarktung.