



So gut kann Fleisch schmecken

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

Bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts war die Landwirtschaft in Deutschland noch weitgehend regional strukturiert. Es gab Nutztierassen, 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.