



# Mut zum Artenschutz

Der Schlankeitswahn der 60er Jahre hätte sie beinahe das Leben gekostet, denn das Bunte Bentheimer galt als zu fett. Nun erlebt diese alte deutsche Schweinerasse ein glorreiches Comeback.

**E**s war einmal ein glückliches Schwein: Auf seinen kurzen Beinchen wieselte es sommers wie winters über die Wiese, schnoberte an Pfützen und Zäunen, fraß manch Kräutlein und Hälmlein, dazu Runkelrüben, Kartoffeln und Getreide, war robust und pflegeleicht. Weil seine Rasse im westlichen Niedersachsen nahe der niederländischen Grenze beheimatet war, wurde sie nach der dortigen Grafschaft Bentheim das „Bunte Bentheimer Schwein“ genannt. Selbst auf dem Weg zum Schlachter,

wo die romantische Verklärung ebenso ein Ende findet wie das Schweineleben selbst, bewahren Bunte Bentheimer Fassung. Sie sterben nicht, wie Artgenossen anderer Rassen, schon vor Vollzug am Herzinfarkt. Mit den 60er-Jahren und dem Schlankeitswahn nahte jedoch das Ende ihrer Popularität – das Bunte Bentheimer war schlicht zu fett.

„Solches Fleisch schätzte man in den Nachkriegsjahren, als man sich nach allen Entbehrungen wieder etwas gönnen wollte“, erklärt Helge Thoelen, Vorsitzen-

der des Vereins zur Erhaltung des Bunten Bentheimer Schweins. „Dann änderten sich die Wünsche des Verbrauchers: Mageres Fleisch war gefragt.“ Da Züchter bemüht sind, so verbraucherkonform wie möglich zu arbeiten, stiegen alle auf eine Rasse um, die sich primär durch Magerkeit auszeichnete: das Pietrain-Schwein aus Belgien. „Man war so auf diese Vorgabe fixiert, dass andere Eigenschaften, mit denen Landschweine im Gegensatz zum Pietrain-Schwein gesegnet sind, keine Rolle mehr spielten – ▷

zum Beispiel Robustheit, Mütterlichkeit oder auch Stressresistenz.“ Für manche alte Schweinerasse wie das Baldinger Tigerschwein bedeutete dieser Umschwung das endgültige Aus; von anderen, dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein zum Beispiel, dem Angler Sattelschwein oder auch dem Bunten Bentheimer, blieben vereinzelte Restbestände erhalten.

Dann aber trat Bentheimer-Fan Thoelen auf den Plan. 1995 startete er unweit des Jadebusens seinen eigenen Hof mit dem Ziel, dort alte Rassen zu halten – und zu erhalten. Wegen des regionalen Bezugs wählte Thoelen auch Bunte Bentheimer. Acht Jahre später entschied er sich, die Sicherung des Bestands bundesweit zu organisieren und gründete mit Züchtere-kollegen den Verein zur Erhaltung dieser

## Masse hat wieder Klasse

Schweine. „Damals gab es noch genau 49 Tiere“, erinnert sich der Vereinsboss, „bei dieser Zahl haben Sie nur zwei Möglichkeiten: Sie sehen zu, dass es möglichst bald 51 Tiere sind, oder Sie hören auf und lassen die Rasse aussterben.“

Die angestrebte Mehrung der Bunten Bentheimer gestaltete sich aber schwieriger als vermutet, denn Tierzucht ist Ländersache. Das bedeutet: Jedes Bundesland hat seinen eigenen Zuchtverband für Kühe, Pferde, Schweine. Bei einem so kleinen Bestand wie den Bunten Bentheimern ist es jedoch sinnvoll, die Tiere bei einer zentralen Stelle zu erfassen. Dies übernahm der Zuchtverband Niedersachsen. „Es war enorm wich-

tig, auch in anderen Bundesländern Bestände aufzubauen“, erklärt Thoelen: „2000 zum Beispiel brach in Großbritannien und den Niederlanden die Maul- und Klauenseuche aus. Wäre sie über die Grenze gesprungen, hätten wir alle Tiere keulen müssen. Stehen aber Vertreter einer bedrohten Rasse auch in anderen Regionen, so ist deren Überleben gesichert.“

Inzwischen ist die Lage schon nicht mehr ganz so heikel: Mittlerweile gibt es bundesweit rund 700 Tiere, denn das Denken einiger Verbraucher beginnt sich langsam zu wandeln. Das Fleisch ist zwar fetter als ein Schnitzel aus dem Supermarkt, dafür aber aromatischer und formbeständiger beim Braten, weil nicht so viel Wasser eingelagert ist wie beim mageren Schwein. Da es beim Bunten Bentheimer drei, vier Monate länger dauert, bis das Schlachtgewicht erreicht ist, und es bislang kaum Betriebe gibt, die die Rasse wieder in der breiten Masse halten, ist das Fleisch teurer als herkömmliches Schweinefleisch.

Welches Potenzial darin steckt, weiß auch Arnd Müller, Chef des bei Bad Zwischenahn gelegenen Apener Schinkenmuseums. Er produziert in seiner 160 Jahre alten Räucherhalle noch exakt auf die gleiche Weise Schinken wie sein Urururgroßvater. „Das fettere Fleisch hat einen charakteristischen Eigengeschmack, den sie bereits beim Schweinebraten spüren. Richtig zur Geltung aber kommt er erst beim Schinken, der mindestens sieben, eher aber 21 Monate gereift ist“, erklärt Müller. „Nur fettes Fleisch ohne Wasser-einlagerungen kann überhaupt so lange reifen und dabei sein ureigenes Aroma

entfalten; bei weniger gutem Ausgangsmaterial wird mit Gewürzen nachgeholfen.“ Die Schinken, die Müller aus Keulen der Bunten Bentheimer macht, brauchen den Vergleich mit italienischen oder spanischen Spitzenerzeugnissen nicht zu scheuen. Sie kommen völlig ohne Gewürzzugabe aus, sogar mit dem Salz kann Müller sehr zurückhaltend umgehen; dafür hängen manche Keulen eineinhalb Jahre und länger in der Räucher-kammer.

So viel Aufwand und Qualität haben ihren Preis: Das Kilo kostet von 68 Euro an aufwärts und ist direkt über das Apener Schinkenmuseum zu beziehen. Kein Zufall also, dass es das Bunte Bentheimer Schwein, dessen erhabene fette Keulen Müllers Premiumschinken erst ermöglichen, in die „Arche des Geschmacks“ geschafft hat, mit der die „Slowfood“-Organisation auf bedrohte regionale deutsche Delikatessen aufmerksam macht.

Der Erhalt der Rasse, darin sind sich Müller und Züchter Thoelen vollkommen einig, sei auch deshalb so wichtig, weil man nicht wisse, wohin sich das Verbraucherverhalten zukünftig entwickeln wird. Denn – Kapriole der Geschichte – als man in den 60er-Jahren händeringend nach einem möglichst mageren Zuchtschwein fahndete, war das Pietrain-Schwein so gut wie ausgestorben. □

---

Erhalten durch Aufessen: Das **Bunte Bentheimer Schwein** ist genügsamer, fruchtbarer und stressresistenter als viele seiner Artgenossen. Das wirkt sich auch auf die Qualität des Fleisches aus: Schnitzel und Schinken der auf 700 Tiere angewachsenen Population werden wieder als Delikatesse geschätzt. Infos unter [www.bunte-bentheimer-schweine.de](http://www.bunte-bentheimer-schweine.de)

