

Köstliche Freiheit

In Franken hat Hans Huss die Vorteile der Waldmast wiederentdeckt. Seine Schweine leben vor allem von Eicheln, ihr Fleisch ist besonders delik

VON PATRICK HEMMINGER

Die Mußestunden von Eichel-schweinen sind eng durchge-taktet: Aufwachen, ausgiebig fröhlich und ab zum Mit-tagessen in den Wald. „Dort fressen sie sich mit Eichel-satt. Dann legen sie sich dicht an dicht zur Mittagsruhe hier in den Wald. Die kann schon mal von 13 bis 15 Uhr gehen“, erklärt Hans Huss zufrieden. Anschließend lassen die Schweine den Tag gemütlich ausklingen, bevor sie sich zur Nachtruhe eng aneinander gekuschelt wieder zum Schlafen legen. Der Tagesablauf trägt maßgeblich dazu bei, dass die Qualität ihres Fleisches später einzigartig sein wird: Freiheit, Bewegung, die Gemein-schaft, das Fehlen von Stress und Enge.

Einzigartig in Deutschland ist derzeit auch das Mastkonzept von Hans Huss. Der 49-Jährige ist Geschäftsführer der Eichel-schwein GmbH, der Firmensitz liegt in Frei-sing bei München, aber wer die Schweine sehen will, muss Huss in Unterfranken tref-fen, in einem Wald in der Nähe von Kitzin-gen. Dort leben die Tiere fast wie Wild-schweine, nur dass sie eben nicht wild sind. Es ist ein kühler Herbsttag, die Sonne steht noch tief, die etwa 200 Tiere werfen im Morgenlicht lange Schatten, der aufge-wirbelte Staub leuchtet orange. Bis auf das Grunzen, Schmatzen und Quieken ist es still. Nach und nach beginnen die Schweine, sich in Gruppen von gut 20 Tieren zu-sammenzufinden und langsam zwischen den Bäumen zu verschwinden. Im Som-mer, wenn die Eicheln zu fallen beginnen, kommen sie hierher, die ältesten sind dann zehn Monate alt. Sie fressen sich rund und gesund, und eben vor Weihnachten werden die letzten geschlachtet. Dann steht das riesi-ge Gehege für acht Monate leer.

Eichelschweine gibt es auch in anderen europäischen Ländern. Am bekanntesten sind die spanischen, aus denen der würzige Jamón Ibérico de Bellota gemacht wird.

Hauchzart aufgeschnitten schmeckt er am besten auf geröstetem Brot mit etwas Olivenöl. Im Grunde verwundert es, dass in Deutschland nur Huss die extensive Wald-mast betreibt, denn früher wurden Schweine immer in die Wälder getrieben. Früher, das war vor der industriellen Massentierhal-tung. Im Frühjahr trieb man die Schweine in die Flusssauen. Nasser Boden macht ih-nen nichts aus, Rindern oder Schafen aber schon. Im Sommer wechselte man. Dann kamen die Wiederkäufer in die nun trocken-ten Auen und die Schweine in die Wälder.

Früher war es normal, seine Tiere in den Wald zu treiben. Dort wurden sie von allein fett

Dort waren sie weit genug entfernt von den Gemüseäckern und -gärten, die sie sonst kahl gefressen hätten. Durch die Eicheln wurden sie dick und ihr Fleisch würzig, zu-gleich hielten sie den Wald in Ordnung.

„Das hier ist ein sogenannter Eichenmit-telwald“, erklärt Huss. „Hier stehen alle paar Meter große Eichen, und die überragen alle anderen Bäume, die Hainbuchen et-wa. Die Eichen in solchen Wäldern gaben früher das Futter für die Schweine, und wenn sie alt wurden, füllte man sie und nutzte sie als Bauholz. Die kleinen Hainbuchen wurden zu Brennholz verarbeitet“, sagt Huss. So sei alles optimal genutzt worden. Auf die Idee mit den fränkischen Eichel-schweinen kam Huss schon vor gut 20 Jah-

ren, als er noch an der Hochschule Weißen-steph-Triesdorf studierte. Mit einem Pro-fessor für Waldbau saß er eines Tages beim Schweinebraten in der Mensa, und der schmeckte, wie Schweinebraten in der Men-sa eben oft schmeckt – labberig, langweilig, zäh. Da geriet der Professor ins Schwär-men, erzählte von delikaten Schweine-fleisch, das er in Kroatien gegessen habe, von der Eichelmast der Tiere und dass Huss als angehender Agraringenieur davon doch wissen müsse. Der hatte aber noch nie et-was derartiges gehört. Huss begann zu re-cherchieren und schrieb schließlich seine Diplomarbeit über die Eichelmast und wie man sie wiederbeleben könnte.

„Als ich damals anfang nach Informatio-nen zu suchen, fand ich keine Beschrei-bung dazu. Zum Beispiel wie viele Schweine auf einem Hektar zu halten sind“, erzählt Huss. Er fand nur historische Bilder und den Spruch „die besten Schinken wachsen an den Eichen“. Dabei ist die Waldmast schon gut 5000 Jahre alt. Lange waren Schweine der einfachste Weg für Men-schen, an für die Ernährung wichtige Fettsäuren zu kommen. Als dann aber pflanzliche Öle immer wichtiger wurden, verloren Schweine an Bedeutung. Und mit Erfindung der Massentierhaltung verschwand das Wis-sen um die Eichelmast.

Huss läuft jetzt in den Wald hinein. Links vom Weg leben die Schweine, rechts nicht. Dazwischen ist ein Zaun. Der Unterschied ist deutlich zu sehen. Rechts wuchert das Unterholz, links wirkt der Wald wie aufge-räumt. Beim Laufen erzählt Huss, wie alles anfing, mit 19 Schweinen auf einem drei Hektar großen Waldgrundstück ganz in der Nähe. 2003 war das. Nach dem Studium hat-te er sich zunächst als Berater in Landwirt-schaftsfragen selbstständig gemacht. Aber gleichzeitig ließ ihn die Waldmast nicht los. Wie könnte man sie neu erfinden?

Weil er für seine Diplomarbeit einen För-derpreis erhalten hatte, bekam er bald wei-tere Unterstützer für sein erstes Projekt:

die Stadt Iphofen, den Bayerischen Natur-schutzfonds und den Landschaftspflegever-band Kitzingen. Huss ging davon aus, dass schon bald ein Landwirt die 19 Tiere über-nehmen werde, aber keiner meldete sich. „Im Gegenteil, wir wurden angefeindet, es hieß, wir wollten zurück in die Steinzeit und so“, sagt Huss. Er machte allein weiter. Zwei Jahre später gründete er die Eichel-schwein GmbH, bald bekam er vom Iphofe-ner Stadtförster 21 Hektar Wald, aus denen irgendwann 50 wurden. Derzeit steckt ein Viertel seiner Arbeitszeit in der Schweine-mast. Ab einer Zahl von 150 Tieren lohne sich der Aufwand finanziell, sagt Huss. Trotzdem gibt es in Deutschland keine Nachahmer der extensiven Waldmast. Zu hoch ist der Aufwand, zu groß die Angst vor der afrikanischen Schweinepest, die sich derzeit stark bei den Wildschweinen Osteu-ropas ausbreitet. Steckt sich ein Schwein aus einem Betrieb an, müssen alle Tiere ge-tötet werden. Und natürlich ist die Anstie-kungsgefahr im Freien größer als im Stall.

Vier Faktoren spielen eine Rolle für die Fleischqualität: Rasse, Alter, Futter, Bewegung

Fleisch und Wurst von Eichel-schweinen kann man im Internet bei Huss bestellen. Vom halben Schwein über Fleischteile und Schinken bis zu Salami – alles schmeckt be-sonders würzig und doch fein. Die cremige Leberwurst etwa ist angenehm opulent, ih-

Den 200 Schweinen von Hans Huss stehen 50 Hektar Wald zur Verfügung. Sie leben fast wild.
FOTO: HANS-HINRICH HUSS

re Lebernote ist subtil, obwohl der Leberan-teil mit 25 Prozent ungewöhnlich hoch ist. Besonders delik ist der Speck. „Damit können sie eine Carbonara machen, da trä-nen ihnen die Augen“, sagt Huss. Hauchzart aufgeschnitten schmilzt der würzige luftge-trocknete Rückenspeck auf der Zunge. Spit-zenküche wie Hans Haas vom Münchner Gourmetrestaurant „Tantris“ oder Andreas Krolik vom „Lafleur“ in Frankfurt haben die Qualität längst erkannt und kaufen bei im ebenso ein wie herausragende Metzger und genussinteressierte Privatleute.

Huss sagt, es gebe vier Dinge, die Ein-fluss auf die Fleischqualität haben: Rasse, Alter, Futter und Bewegung – und bei den Eichel-schweinen stimme alles. Die Tiere sind eine Kreuzung aus Deutscher Landras-se und Duroc, der Rasse mit dem höchsten intramuskulären Fettanteil. Die Tiere wer-den oft älter als ein Jahr, ein gewöhnliches Mastschwein kommt schon nach 140 Ta-gen zum Schlachten. Das Futter besteht hauptsächlich aus dem, was die Schweine im Wald finden: Eicheln, dazu Würmer, Schnecken, Käfer, Moos, Rinden, Blätter und Kräuter. Bis auf Gras und Pilze fressen die Tiere alles, was sie finden. Dazu kommt die Bewegung. „Wenn die Schweine aus der Vormast im Sommer hierher kommen, ha-ben sie erst mal Muskelkater vom vielen Laufen. Am Ende sorgt die Bewegung da-für, dass weniger Wasser im Fleisch ist“, er-klärt Huss. Die Eicheln allein machen es al-so nicht. Schweine im Stall mit Eicheln zu füttern, führe zu nichts. „Ohne Weidewal-tung gibt es kein Spitzenfleisch“, sagt Huss. Wenn die Schweine jetzt im Dezember zum Metzger kommen, geschieht das ohne

Stress. „Die Fahrer der Transporter sind immer ganz begeistert, weil die Tiere so gelas-sen sind“, sagt Huss. Schweine aus konventi-oneller Stallhaltung geraten in Panik, wenn sie auf dem Weg zum Lkw zum ersten Mal den Himmel sehen und fremde Geräusche hören. Huss läuft an dem Zaun entlang, der die derzeit 50 Hektar Wald und Wiesen ein-grenzt. Genauer gesagt sind es zwei Zäune.

Huss deutet über die ein Hektar große Wiese am Rand des Geheges. „Hier vorne füttern wir den Schweinen etwas zu. Das muss sein, damit sie regelmäßig hierher kommen. Dabei können wir sie kontrollie-ren und am Ende laden wir sie hier auf den Transporter.“ Auf der Wiese haben die Tie-re einen Unterstand. Dorthin ziehen sie sich zurück, wenn es besonders nass und kalt ist. Weiter hinten ist die meiste Zeit ein frü-herer Karpenteich aufgestaut, in dem die Schweine wühlen und sich suhlen können. Dadurch schaffen sie neue Lebensräume, bringen Samen in den Boden ein. „Hier im Teich haben sich der bedrohte Kam-melmolch und die Sumpfschnecke wieder ange-siedelt. Auch der Wald ist artenreicher ge-worden“, sagt Huss. Durch die Schweine wu-chert nicht alles zu, ein Mosaik an Lebens-räumen entsteht. Weberknechte und Käfer zum Beispiel gibt es mehr als früher, das ge-fällt wiederum anderen Tieren, bei denen die Insekten auf dem Speiseplan stehen.

All das hat man mit Monokulturen und Massentierhaltung nicht. Es hat schon sei-nen Sinn, wie sich das Zusammenleben von Menschen und Tieren über Jahrtausende entwickelte. 15 Jahre ist es her, dass Huss sich von den Landwirten der Umgebung an-hören musste, die Waldmast sei ein Zurück in die Steinzeit. Heute weiß er, dass sie vor allem ein Weg in die Zukunft sein kann.

