

# Royaler Genuss *aus dem Jura*

Das Fleisch von Robustrassen wie den Berkshire gilt als Delikatesse. Doch es braucht Überzeugungsarbeit, um zu vermitteln: Schwein ist nicht gleich Schwein.

Florian Schweer gönnt sich eine kurze Pause auf der sonnigen Terrasse des Biobergbetriebs Agriculture Outremont bei Saint-Ursanne JU und erzählt von seinen Berkshire-Schweinen: «Sie sind sehr menschenbezogen und zutraulich, der Eber war vom ersten Tag an umgänglich. Sie haben ein schönes Format, sind nicht zu gross, das Exterieur wirkt sehr funktional. Und ich denke, sie werden eine vertretbare Menge Fleisch liefern, die sich noch gut vermarkten lässt. Sie gefallen mir.» Die Berkshire sind der jüngste Neuzugang auf dem Hof: ein Eber, eine Sau und aktuell ein erster Wurf mit sechs Monate alten Ferkeln. Bekannt für ihre hervorragende Fleischqualität und bestens geeignet für die extensive Freilandhaltung, passen die Tiere gut zum Betriebskonzept von Florian Schweer und seiner Frau Nicole.

Bei den Berkshire handelt es sich um die wahrscheinlich älteste Edelschweinerasse Grossbritanniens. Gemäss der British Pig Association reicht ihre Geschichte bis mindestens ins 17. Jahrhundert zurück. Damals berichteten die in der Grafschaft Berkshire stationierten Truppen des englischen Politikers und Heerführers Oliver Cromwell von einem Schwein, das für die Qualität seines Specks und Schinkens bekannt

war. Jahrzehnte später kreuzten die Briten chinesische und siamesische Genetik ein. Es entstand das uns heute bekannte Berkshire-Schwein: klein, schwarz, mit Stehohren und weissen Akzenten im Gesicht, an den Beinen und am Schwanz. Im 19. Jahrhundert war die Rasse zeitweise so populär, dass selbst Königin Victoria Berkshire-Schweine an ihrem Hof züchten liess.

## Cooler Schweinefett

Florian und Nicole Schweer haben einige Jahre Erfahrung mit der Aufzucht und Haltung von Wollschweinen und interessieren sich für die Erhaltung alter Rassen, zu denen auch ihre Hinterwälderrinder zählen. Die Entscheidung, mit den Berkshire eine weitere seltene Robustrasse auf den Hof zu holen, lag also nahe. Dass der Verkauf von Schweinefleisch einer alten Rasse einige Herausforderungen mit sich bringt, weiss das Betriebsleiterpaar durchaus. Die Berkshire sind, wie auch die Wollschweine, eine Fettschweinerasse – was einerseits der Grund ist für ihr sehr aromatisches, saftiges Fleisch mit seiner schönen Marmorierung, andererseits aber bedeutet, dass neben dem Fleisch auch eine gute Menge Fett anfällt. Auch das ist von höchster Qualität und kann zum Beispiel in Form von Schmalz in der Küche eingesetzt werden. «Fett ist schwieriger zu vermarkten, obwohl es eigentlich ein cooles Produkt ist», weiss Florian Schweer aus der Vermarktung der Wollschweine. Wer es einmal kennengelernt habe, sei begeistert, aber am Anfang brauche es Überzeugungsarbeit.

Sowohl die Berkshire-Sau als auch der Berkshire-Eber auf Schweers Hof stammen von Fabio Müller, der verschiede-



Können die Berkshire-Ferkel mit ihren Elterntieren einmal nicht auf die Weide, wird eingegrast. Das Grünfutter ist Teil eines abwechslungsreichen Speiseplans. Bilder: Verena Bühl, FiBL

ne Linien dieser Rasse aus Grossbritannien importierte, mit viel Engagement in der Schweiz eine Zucht aufbaute und das Fleisch unter dem Label «Kuro» vermarktete. 2023 gab der Unternehmer dieses Geschäft jedoch auf. Unter Vermittlungshilfe des FiBL verkaufte er acht Sauen und vier Eber an neue Besitzerinnen und Besitzer. Diese Berkshire-Betriebe verfolgen zwei Ziele: zum einen die Vermarktung von Fleisch als Delikatesse, zum anderen den Erhalt mehrerer reiner



«Sie gefallen mir!» – Biolandwirt Florian Schweer kann seinen Berkshire-Schweinen viel Positives abgewinnen.

Zuchtlinien, die eine gute genetische Absicherung der Berkshire-Zucht in der Schweiz ermöglichen (siehe Infobox). Die Berkshire punkten mit ihrer Freilandtauglichkeit und ihrem ausgesprochen ruhigen, umgänglichen Charakter, einer guten Aufzuchtleistung und frohwüchsigen Ferkeln. Die Reproduktionsleistung ist moderat und beträgt acht bis zwölf Ferkel je Wurf. Ausgewachsene Sauen wiegen rund 220 Kilogramm, Eber bis 280 Kilogramm. Masttiere erreichen ihr Zielgewicht von 90 bis 100 Kilogramm mit 12 bis 14 Monaten.

### Nicht von Gras und Liebe allein

Auf dem Hof Agriculture Outremont sind die Schweine seit Mitte Mai wieder auf der Weide. Sie rotieren auf vier Parzellen, die im Spätherbst frisch eingesät werden. Die extensive Freilandhaltung ist bei Robustrassen wie Berkshire oder Wollschwein nicht nur ein Kann, sondern ein Muss. Was nicht heisst, dass die Tiere von Gras und Liebe allein gut wachsen würden. Zusätzlich zu dem, was auf der Weide wächst und gefressen werden kann, werden die Tiere zweimal täglich gefüttert, so abwechslungsreich wie möglich: hochwertiges Mastfutter von der Biomühle, Kleie, Rüstabfälle, Äpfel im Spätsommer – alles, was übers Jahr anfällt, dazu jederzeit Stroh und im Winter Heu. Lassen die Bodenverhältnisse das Weiden nicht zu, wird eingegrast.

Florian Schweer ist es wichtig, immer wieder etwas auszuprobieren. Dass er mit dieser Vielfalt genau richtig fährt, wissen auch seine Kundinnen und Kunden. Denn die Rasse ist das eine, die Fütterung und Haltung das andere, wenn man das Optimum an Fleischqualität herausholen will. «Die

Fütterung ist das Ressourcenintensivste. Abgesehen davon machen die Mastschweine auf unserem Hof am wenigsten Arbeit. Sobald sie älter als zwei Monate sind, kommen sie raus und es läuft. Einen Tierarzt sehen sie nie», fasst Florian Schweer zusammen.

### Mehr Vielfalt auf Hof und Teller

Das Fleisch von seltenen Schweinerassen wie den Berkshire ist ein Nischenprodukt und hat das Potenzial, auch verwöhnteste Gaumen zu überzeugen. Während Konsumentinnen und Konsumenten beim Kauf von Rindfleisch zwischen verschiedenen Rassen, Herkünften, Haltungsformen und Altersstufen wählen können, fehlt im Detailhandel diese Vielfalt beim Schweinefleisch. Dabei könnte das Angebot mindestens ebenso breit sein, besonders wenn das Fleisch zu hochwertigen Charcuterieprodukten verarbeitet wird. Die tierfreundliche Freilandhaltung ist ein zusätzliches Verkaufsargument. Doch diese Imagearbeit schultern Landwirtschaftsbetriebe und Gastronomie bislang meist im Alleingang.

Entsprechend ist die Direktvermarktung für Schweers kein Selbstläufer. Sie erfordert die Bereitschaft, kontinuierlich am Erhalt und Ausbau des Kundenstamms zu arbeiten. Selbst wenn man scheinbar Selbstverständliches immer wieder erklären muss. Das liegt nicht jedem. Und wenn Nicole Schweer ihre Liefertouren mit den Fleischmischpaketen macht, dann fährt sie auch mal durch die halbe Schweiz. Die Direktvermarktung hat aber auch viele Vorteile: Man kann sämtliche Entscheidungen selbst treffen, die Tiere so halten, wie man es für richtig hält, und bekommt im persönlichen Kontakt wertschätzende Rückmeldungen. Etliche Privathaushalte und einige Restaurants zählen zum Kundenkreis. Florian Schweers Bilanz fällt darum positiv aus: «Für uns lohnt sich der Aufwand. Ich verdiene ungefähr 1000 Franken an einem Tier. Und ich habe immer ein gutes Gefühl, wenn ich in meinen Sauenstall gehe.» Verena Bühl und Anna Jenni, FiBL

[www.agriculture-outremont.ch](http://www.agriculture-outremont.ch)



### Berkshire-Schweine kaufen und züchten

Ab Sommer 2024 stehen auf mehreren Betrieben in der Schweiz Berkshire-Jungsauen und -Jungeber als Zuchttiere zum Verkauf. Die Genetik der Berkshire-Schweine in der Schweiz zu erhalten und zu fördern, ist unter anderem ein Ziel des Vereins «Alternative Schweinezucht Schweiz». Entstanden ist der Verein aus dem FiBL-Projekt «Unser Hausschwein». Es umfasst derzeit 19 Betriebe, die sich aktiv an der standortangepassten Zucht einer für die Biohaltung geeigneten Schweizer Hausschweinerasse beteiligen. Die genetische Basis stammt von verschiedenen Rassen, die entsprechend einem Anpaarungsplan miteinander gekreuzt werden. Die Berkshire-Schweine sind jedoch nicht Teil dieses Zuchtprojekts. Betriebe, die Berkshire-Schweine für die Zucht kaufen möchten oder sich für das Projekt interessieren, können sich melden.

→ Anna Jenni, Gruppe Tierhaltung & Tierzucht, FiBL

[anna.jenni@fibl.org](mailto:anna.jenni@fibl.org)

Tel. 062 865 17 13

[www.unserhausschwein.ch](http://www.unserhausschwein.ch)