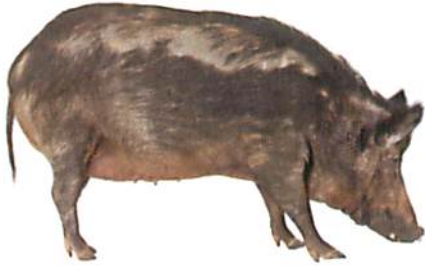


# GOOD FRIENDS

MEHR ALS 700 SCHWEINE-RASSEN GIBT ES WELTWEIT, DIE MEISTEN DAVON IN CHINA. DIE 12 WICHTIGSTEN EUROPÄISCHEN STELLEN WIR IHNEN HIER VOR. FÜR SIE IST BESTIMMT AUCH WAS DABEI



## Wildschwein

Das Grundschwein sozusagen – Vorfahre aller europäischen Schweine. Als Allesfresser durchwühlt es Wald und Felder nach Wurzeln, Baumfrüchten, kleinen Nagetieren, Eiern, Grünzeug und Insekten. Hat wenig Fett und Cholesterin und ist qualitativ besser als Zuchtschweinefleisch. Ausgewachsen (nach 5 Jahren) erreicht es ein Gewicht von 110–200 kg.

Zu beziehen über die örtlichen Revierförstereien bzw. Forstämter



## Berkshire (= Schwarzes Schwein, England)

Älteste britische Rasse mit eher zierlichem Bau. Hat ungefähr 110–140 kg bei Schlachtreife. Das Fleisch ist berühmt für Qualität, Zartheit und Geschmack. Ein Berkshire ist schnell schlachtreif und wird zu fett, wenn man es länger füttert. In Japan gilt es als Delikatesse (Kurobuta-Schwein) und wird ähnlich teuer wie Kobe-Rind gehandelt. Säue erreichen ein Gewicht von 160–200 kg, Eber 200–280 kg.

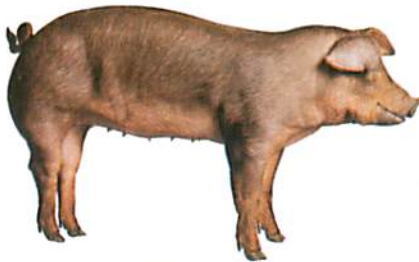
Zu beziehen z. B. bei [www.rossbacherhof.de](http://www.rossbacherhof.de)



## Iberisches Schwein (Ibérico)

Das schwarzborstige Schwein wird freilaufend in der Extremadura im Südwesten Spaniens gezogen. Es frisst am liebsten Stein- und Korkkeicheln, was der Grund für den köstlich-nussigen Geschmack des Fleisches sein dürfte. Grundlage für erstklassigen spanischen Schinken (Jamón ibérico/Pata negra). Schlachttalter: 10–16 Monate, 120–180 kg.

Zu bestellen z. B. über [www.otto-gourmet.de](http://www.otto-gourmet.de). Schinken auch über [www.serrano-schinken-spanien.de](http://www.serrano-schinken-spanien.de)



## Rotes Schwein (Duroc, USA)

Eine alte Rasse, seit 1800 weit verbreitet, die weltweit exportiert wird. Ein Duroc ist groß und erreicht ein Endgewicht von 300–350 kg. Der Name „Rotes Schwein“ ist etwas irreführend, da es eher braun oder goldgelb bis mahagoni ist. Nach 14 Monaten hat es die Schlachtreife erreicht. Saftiges, gut durchwachsendes Fleisch. Ein Duroc ist robust, aktiv und am liebsten freilaufend.

Zu beziehen z. B. bei [www.gourmet-versand.com](http://www.gourmet-versand.com)



## Buntes Bentheimer

Wegen des relativ fetthaltigen Fleisches einst (im Nachkriegsdeutschland) sehr begehrt, zwischenzeitlich dann fast vom Aussterben bedroht. Heute als Delikatesse beliebt. Wenig stressanfällig und robust, viele Ferkel pro Wurf – gerne mal um die 20. 180–250 kg Endgewicht.

Schinken z. B. über [www.kluemper-schinken.de](http://www.kluemper-schinken.de), [www.fritzkrueger.de](http://www.fritzkrueger.de)



## Havelländer Apfelschwein

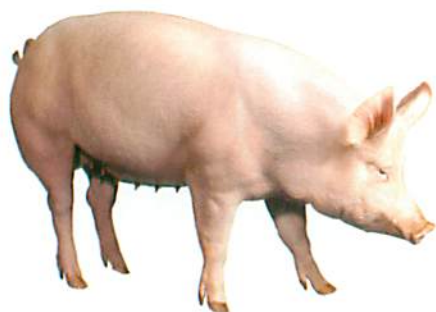
Genau genommen keine Rasse, sondern eine Kreuzung. Erreicht ein Endgewicht von bis zu 200 kg. Hat durch Zufütterung von Apfeltrester, unter dessen Einfluss Fleisch und Speck einen besonders mild-aromatischen Geschmack erhalten, seinen Namen bekommen. Ansonsten wird das robuste Freiland Schwein artgerecht aufgezogen und nur mit regionalem Futter gemästet.

Zu beziehen über [www.havelland-express.de](http://www.havelland-express.de)





Und wie kommt das Schwein in die Wurst?  
Wie es nach der Hausschlachtung weitergeht,  
lesen Sie in der nächsten BEEF! am 5. Mai:  
**Wursten für den Grill** – mit vielen Rezepten



### Deutsches Edelschwein (Weißes Schwein)

Seit 1904 offiziell anerkannte Rasse, entstanden aus einer Kreuzung deutscher Landrassen mit dem englischen Yorkshire-Schwein. Es ist das am weitesten verbreitete Schwein überhaupt, sicher auch, weil es so wenig anfällig gegen Stress ist. Freiland- oder Stallhaltung möglich. Das Endgewicht liegt bei 250–350 kg. Legendärer Speck, gute Fleischstücke. Fleischer in Ihrer Nähe finden Sie sortiert nach PLZ über [www.neuland-fleisch.de](http://www.neuland-fleisch.de)



### Mangalitzza

Das ungarische Wollschwein (es gibt Milch, aber nicht viel) gibt es blond, rot und dunkel. Es ist genügsam und sehr robust, verträgt aufgrund der Wolle auch Kälte und braucht viel Bewegungsfreiheit, dann kann es 300–350 kg schwer werden. Das gut marmorierte, feste dunkle Fleisch eignet sich besonders zum Grillen und für traditionelle ungarische Salami.

Bezugsquelle: [www.wollschwein-schinken.de](http://www.wollschwein-schinken.de)



### Hampshire

Ein Sattelschwein aus England, heißt dort Wessex Saddleback. Als amerikanische Bezeichnung auch Mackay oder Thin Rind. Das Hampshire wird weltweit exportiert. Es hat kurze Beine, ist widerstandsfähig und robust gegen Stress. Erreicht ein Endgewicht von 280–320 kg. Teilweise (z. B. in der Schweiz) wird zwischen amerikanischen und englischen Rassen unterschieden.

Zu beziehen z. B. bei [www.biohof-jacobi.de](http://www.biohof-jacobi.de) in Körbecke, Nordrhein-Westfalen



### Schwäbisch-Hällisches Landschwein

Im 19. Jh. aus chinesischen und Sattelschweinen gezüchtet, erreicht es ein Endgewicht von 280–350 kg. Hochbeinige Rasse mit typischen Stirnfalten (diese kommen von den Chinesischen Maskenschweinen). Aufgrund der hervorragenden Fleischqualität ist es schon mehrfach bei der Internationalen Grünen Woche in Berlin Bundessieger für die beste Fleischqualität geworden.

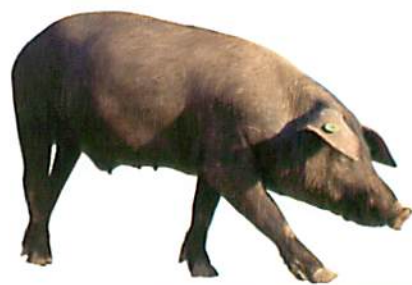
Unter [www.shop.besh.de](http://www.shop.besh.de) findet man haltbare Produkte zum Bestellen und mittels PLZ-Suche Bezugsquellen für Frischeprodukte in der Nähe



### Cinta Senese (Italien)

Vermutlich uralte Rasse – schon im 14. Jh. in Gemälden festgehalten. Das mittelgroße robuste Schwein – Gewicht bis 200 kg – lebt ganzjährig im Wald und wird nur im Winter zugefüttert. Das Fleisch ist dunkel und fein mit Fett durchzogen. Lardo und Fenchelsalami aus Cinta Senese gewinnen regelmäßig Qualitätspreise. Frischfleisch ist selbst in Italien nur schwer zu bekommen.

Wurstwaren z. B. bei [www.baeckerdrescher.de](http://www.baeckerdrescher.de)



### Porc noir de Bigorre

Das Schwarzfußschwein ist der kleine Bergbruder des Ibérico und lebt in den Pyrenäen, also in Frankreich und Spanien. Dort wurden Höhlenzeichnungen gefunden, die auf eine sehr alte Rasse schließen lassen. Es braucht viel Freiraum, lebt im Wald und ist deshalb nicht zur Intensivhaltung geeignet. Das eher grazile Schwein ernährt sich von Kräutern, Getreide, Eicheln und Kastanien, wird 170–190 kg schwer und ist bei vielen Sterneköchen wegen des sehr schmackhaften, fein durchwachsenen Fleisches beliebt.

Zu beziehen bei [www.otto-gourmet.de](http://www.otto-gourmet.de)