

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks



Muttersau mit Ferkeln (Abb. 1)

1. Einleitung
2. Antragstellendes Convivium
3. Zuchtverbände, Züchter, Archehöfe, Bezugsquellen
4. Förderkreis und Vorschläge für Förderkreis-Mitglieder
5. Perspektiven und geplante Aktivitäten

6. Begründung für die Aufnahme in die Arche des Geschmacks
 - 61 Das Angler Sattelschwein ist selten und vom Aussterben bedroht
 - 611 Aufnahme in die Liste der gefährdeten Nutztierassen im Jahre 1990
 - 612 Gründe für die Bedrohung
 - 613 Ein Schwein mit einem „Sattel“
 - 614 Eigenschaften des Angler Sattelschweins
 - 615 Zur Geschichte des Angler Sattelschweins
 - 616 Das Angler Sattelschwein ein „Wendegewinner“
 - 617 Heutiger Bestand

 - 62 Das Angler Sattelschwein ist für die Region Angeln identitätsstiftend
 - 63 Das Angler Sattelschwein ist ein Beitrag zur geschmacklichen Vielfalt
 - 64 Vermarktung des Angler Sattelschweins
 - 65 Das Angler Sattelschwein und artgerechte Haltung
 - 66 Das Angler Sattelschwein ist frei von genetischen Veränderungen
 - 67 Die Zukunftsentwicklung des Angler Sattelschweins
 - 68 Förderung des Angler Sattelschweins durch Landesregierungen
 - 69 Auf den Tisch
7. Bestätigung des Gutachtens

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

- 8. Rätsel: ist das ein Angler Sattelschwein?
- 9. Anlagen
- 91 Fotos
- 9.2. Verzeichnis der Zuchtverbände und Züchter
- 93 Archehöfe der GEH
- 94 Bezugsquellen
- 9.5. Literaturverzeichnis
- 96 Photo-Quellen

1. Einleitung (Kurzfassung von Abschnitt 6)

Die Gründe für den Niedergang

Fast unbemerkt verschwand ab 1950 das Angler Sattelschwein von den Bauernhöfen und den Auslagen der Fleischereien. Als um 1960 der Satruper Wurstfabrikant mit dem Spitznamen „Hans Wurst“ erklärte „De schwatten und de fetten Swin will ik nich mehr hebben“ wurden die Schweineställe für magere Schweine frei gemacht. Im Jahre 1991 gab es nur noch neun Sauen und einen Eber in Schleswig-Holstein. Ein unglaublicher Niedergang, wenn man bedenkt, dass im Jahre 1936 über 80.000 Angler Sattelschweine in Schleswig-Holstein und davon rund 52.000 in der Region Angeln - ihrem Ursprungsgebiet – gehalten wurden. Der Grund für das Verschwinden waren die geänderten Ansprüche der Verbraucher durch die verbesserte Wirtschaftslage und das reichere Schweinefleischangebot. Gegenüber den „modernen“ Schweinerassen war der Speckmantel zu dick, der Fleischanteil und Schinkenanteil zu gering. Verlangt wurde mageres Fleisch, die Marmorierung störte. Das Ergebnis in der Bratpfanne war weitgehend „wurscht“

Das Angler Sattelschwein wurde im Jahre 1990 von der Gesellschaft alter und gefährdeter Haustierrassen e. V. (GEH)“ in die Liste der gefährdeten Nutztierassen aufgenommen und zur gefährdeten Nutztierasse des Jahres 1990 ernannt. Auf der Roten Liste der GEH wird das Angler Sattelschwein in der Kategorie 1 als extrem gefährdet geführt.

Die Eigenschaften des Angler Sattelschweins

Das Angler Sattelschwein verdankt seinen Namen dem „weißen Sattel“ der sich über die Schulter und die Vorderbeine hinzieht. Es zeichnet sich durch eine außergewöhnliche Fruchtbarkeit, hervorragende Muttereigenschaften, gute Futtermittelverwertung und Zunahmen sowie eine ausgezeichnete Fleischbeschaffenheit aus. Es ist anspruchslos, robust, vital, besitzt ein ruhiges Temperament und ist Stressresistent. Da es sich fast ausschließlich von Rauhfutter wie Heu, Gras und Stroh ernähren kann, eignet es sich hervorragend für ökologisch wirtschaftende Betriebe mit extensiver Hütten- und Weidehaltung. Außerdem kann die bei der Käseherstellung anfallende Molke, für die es sonst keine Absatzmöglichkeit gibt, an die Schweine verfüttert werden. Kinder und Erwachsene können die Tiere im Stall oder auf der Weide beobachten, füttern und kraulen.

Das Herkunftsgebiet

Das Herkunftsgebiet des Angler Sattelschweins ist die Halbinsel Angeln im Norden Schleswig-Holsteins. Im Norden wird sie durch die Flensburger Förde, im Osten durch die Ostsee und im Süden durch die Schlei begrenzt.

Die Entwicklung des Angler Sattelschweins

Bis zum 19. Jahrhundert wurde in Schleswig-Holstein das schwarze bis schwarzweiß gescheckte unveredelte „Holsteinische und Jütländische Marschschwein“ gehalten, von dem das Angler Sattelschwein abstammt. Der erste Import von englischen Sattelschweinen zur Zucht soll zusammen

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

mit Shorthornrindern zwischen 1850 und 1870 erfolgt sein. In der Region Angeln waren „Sattelschweine“ also mindestens seit 1870 bekannt. Zur Verbesserung der Zucht machte sich im Jahre 1926 der Süderbraruper Landwirt J. Carstensen nach England auf und kaufte dort eine tragende Sau der Wessex-Saddleback-Rasse. Zwischen 1930 und 1939 wurden weitere 10 Eber dieser Rasse eingeführt. Vielleicht waren das Reimporte, da die Angeln und Sachsen um 440 nach England auswanderten und dort das Königreich Wessex (= Westsachsen) gründeten. Ihre Haustiere dürften sie mitgenommen haben. Bereits im Jahre 1929 gründeten neun Züchter in Süderbrarup den „Verein der Züchter des Angler Sattelschweins“. Die Züchter anderer Schweinrassen versuchten die Tätigkeit des Vereins zu stören, da sie die guten Wirtschaftseigenschaften des Angler Sattelschweins fürchteten und es als „schwarze Gefahr“ bezeichneten.

Im Jahre 1934 wurde vom Reichsnährstand ein Verbot der Rasse ausgesprochen. Wahrscheinlich waren die Tiere nicht blond genug. Außerdem hatten sie keine blauen Augen. Als Rasse wurde das Angler Sattelschwein im Jahre 1937 mit einer Einschränkung anerkannt. Jenseits des Nord-Ostsee-Kanals dürfen nur Sattelschweinsauen gedeckt werden. Als dann doch Sauen anderer Rassen jenseits des Nord-Ostseekanals gedeckt werden, wird dieses „Vergehen“ mit der Bemerkung begründet „Das ist der Beweis, dass Schweine doch schwimmen können“. 1941 wird die Beschränkung aufgehoben. Die Farbe der Schweine in Angeln war schwarz-weiß und nicht rosig wie bei Schweinchen Dick von Walt Disney.

Im Jahre 1952 waren 15,6 % der deutschen Herdbuchtiere Angler Sattelschweine. In Schleswig-Holstein betrug der Anteil über 60 %. In der Region Angeln muss der Anteil dann bei 90 % gelegen haben. Der Niedergang wurde eingeläutet, als im gleichen Jahr auf dem Hamburger Schlachtviehmarkt der Preis für das Angler Sattelschwein erstmals niedriger war als der der anderen gehandelten Schweine.

Das Angler Rasseschwein und die Verbindung zu anderen Rassen

Es gibt keine Schweinerasse in Europa, in die nicht zur Leistungsverbesserung oder Verbesserung bestimmter Eigenschaften andere Schweinerassen eingekreuzt wurden. Durch die Wessex-Saddleback-Rasse, in die das Chinesische Maskenschwein eingekreuzt worden war, erhielt das Angler Sattelschwein einen chinesischen Tupfer durch die gerunzelte Schnauze. Angler Sattelschweine und das Schwäbisch-Hällische Schwein wurden wechselseitig gekreuzt. Eine Kreuzung des Bunten Bentheimer Schweins mit dem Angler Sattelschwein fand nicht den Beifall der Bentheimer Züchter.

Das Angler Sattelschwein ein „Wendegewinner“

Im Jahre 1992 konnten von engagierten Züchtern mit Unterstützung des Schweinezuchtverbandes Schleswig-Holstein und der Landesregierung Schleswig-Holstein von der ehemaligen LPG Hirschfeld in Sachsen 50 Sauen und 4 Eber des Sattelschweins erworben werden, die dort als Genreserve gehalten wurden. Im Jahre 1996 wurde in Angeln der „Förderverein Angler Sattelschwein e. V.“ mit dem Ziel gegründet, die Zuchtarbeit zu unterstützen, Aufmerksamkeit für ein Kulturgut zu wecken und Konzepte für die regionale Vermarktung anzuregen. Im Jahre 2007 wurden in den Herdbuchbetrieben 65 Sauen und 12 Eber gehalten. Einschließlich der nicht Herdbuchbetriebe dürfte der Bestand heute bei 150 Sauen liegen.

Die Zukunftsentwicklung des Angler Sattelschweins

Die Erkenntnis, das für den Geschmack von Fleisch die Marmorierung wichtig ist, wird immer mehr Verbrauchern deutlich. Das Fleisch in der Bratpfanne nicht schrumpfen muss, setzt sich auch durch. Das Angler Sattelschwein vermittelt dem Genießer den ursprünglichen Schweinefleischgeschmack, der nur durch die extensive Haltung erreicht werden kann. Die Nachfrage hat in ihrem Ursprungsgebiet eine steigende Tendenz. Einzelne Züchter lassen ihre Tiere bei Fleischereien schlachten und vermarkten die Produkte dann selbst. Einzelne Schlachter bieten in ihrem Geschäfte Produkte in einem gesonderten Bereich an.

In den Zeiten des Mangels an bester Futtermittelversorgung für die „veredelten“ Rassen wurde gezwungenermaßen auf die unveredelten Rassen mit geringen Ansprüchen an das Futter gewechselt. Das war nach

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

dem 1. und 2. Weltkrieg der Fall. Diese Situation der Futterknappheit dürfte wieder auftreten, wenn der weltweite Konkurrenzkampf nach Getreide als Lebensmittel und Basis für nachwachsenden Energien zur Produktion von Wasserstoff, elektrischer Energie oder als Kraftstoff so ansteigt, dass der Bedarf an Futtermitteln mengenmäßig und zu wirtschaftlichen Preisen nicht mehr gedeckt werden kann. Diese Situation könnte sich auf eine verstärkte Haltung des Angler Sattelschweins auswirken.

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

Auf den Tisch

Das Kassler vom Angler Sattelschwein, marmoriert und mit einer leichten Fettschicht



gehört zum

**Grünkohl mit Angler Sattelschwein auf dreierlei Art:
Kassler, Kochwurst und Schweinebacke. Dazu
süße kleine Kartoffeln (Drillinge oder Angler Tannenzapfen)**

Der Förderverein und die Mietglieder

Förderverein Angler Sattelschwein e.V. Förderverein Angler Sattelschwein e.V.
Holnisser Landstr. 9, 24975 Ausacker, Tel. 04634 / 606, Vorsitzender Detlef Richelsen
www.angler-sattelschweine.de

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

2. Antragstellendes Convivium

Antragstellendes Convivium

Hamburg

Ansprechpartner

Mitglied Klaus Franzen, Glindersweg 29, 21029 Hamburg,
Tel. 040 / 79419448, Fax 040 / 79 41 94, 51, E-Mail kfn-hh@web.de

3. Zuchtverbände, Züchter, Archehöfe, Bezugsquellen

Siehe Anlagen

9.2. Verzeichnis der Zuchtverbände und Züchter

93 Archehöfe der GEH

94 Bezugsquellen

4. Förderkreis und Vorschläge für Förderkreis-Mitglieder

Zu den Aktivitäten eines Slowfood-Förderkreises wird auf Abschnitt 5 verwiesen.

5. Perspektiven, geplante Aktivitäten

Förderverein des Angler Sattelschweins

Ein einfacher Einstieg wäre es, dem Förderverein des Angler Sattelschweins einen Slowfood-Flyer über das Angler Sattelschwein zur Verfügung zu stellen. Auf der landwirtschaftlichen Ausstellung NORLA in Rendsburg wurde in diesem Jahr den Besuchern eine Angler Sattelschweinsau mit 12 Ferkeln gezeigt. Mit einem Flyer hätte Slowfood in der Zukunft die Möglichkeit sich den Landwirten zu präsentieren, um dort Mitglieder für Slowfood und Unterstützer für die Passagiere der Arche des Geschmacks zu gewinnen.

Eine Mitgliedschaft des Conviviums Hamburg ist angebracht, da so die Förderung durch Slowfood gezeigt und eine Mitarbeit möglich ist.

Einschaltung der Presse

Bei einer Übernahme des Angler Sattelschweins in die Arche des Geschmacks bietet sich eine Einschaltung der Presse in Schleswig-Holstein an. Der Schleswig-Holsteinische Zeitungsverlag deckt mit seinen regionalen Ausgaben Schleswig-Holstein fast vollständig ab. Hinzu kommen die Kieler und Lübecker Nachrichten mit ihren zusätzlichen Regionalausgaben.

Fleischereifachgeschäfte

Einzelne Fleischereien bieten Produkte vom Angler Sattelschwein von gesonderten Theken an. Eine Angebotsform, die auf weitere Geschäfte „eines pro Stadt“ erweitert werden könnte.

Die Fleischerei Thordsen, Am Ochsenmarkt 33a, 24937 Flensburg, Tel. 0461/5036011 hat eine an die spanische Chorizo angelehnte Salami entwickelt, deren Fleisch und Speck vom Angler Sattelschwein stammt. Ein regionaler Name muss noch gefunden werden.

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

Absatz in gastronomische Betriebe

Als „Testmarkt“ bieten sich die gastronomischen Betriebe in der Region Angeln und den Städten Flensburg und Schleswig an. Slow-Food kann diesen Abnehmerkreis durch entsprechende Informationsschriften z. B. über den Passagier Angler Sattelschwein informieren einschl. der Nennung von Lieferanten.

Zur Zeit dürften zu wenig Tiere zur Schlachtung zur Verfügung stehen, um eine regelmäßige und verlässliche Belieferung zu ermöglichen. Die gastronomischen Betriebe sind vorrangig an den „guten Teilen“ wie Filets, Koteletts und Nackenschnitzel interessiert. Aber Bratenfleisch und die Schinken müssen auch Abnehmer finden.

Erweiterung des Genussführers in www.slowfood.de

Wenn die Passagiere der Arche des Geschmacks letzten Endes gegessen werden sollen, müssen die Bezugsquellen oder gastronomische Betriebe bekannt sein, wo die Passagiere regelmäßig angeboten werden. Der Menüpunkt müsste dazu um entsprechende Punkte erweitert werden. Er könnte natürlich auch bei der Beschreibung der Passagiere vorgesehen werden. Ähnliche Zugriffsmöglichkeiten bestehen bei Bioland (www.bioland.de).

Einbindung in ein Markenfleischprogramm

Angemessene Preise für Lebensmittel können dann realisiert werden, wenn mit dem Produkt ein Markenimage verbunden wird. Angemessene Preise sind die wichtigste Säule für den und die Weiterentwicklung des Bestandes des Angler Sattelschweines.

Eine Möglichkeit bietet die Teilnahme am Markenfleischprogramm der Organisation „NEULAND - Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.". Neuland kauft Tiere zu einem Preis auf, der die Existenz der landwirtschaftlichen Betriebe sichert, schlachtet sie und vermarktet sie an Fleischerfachgeschäfte, Großküchen und Gastronomie.

Slowfood sollte den Förderverein des Angler Sattelschweins bei der Aufnahme in des Neuland Markenfleischprogramm unterstützen.

Vermarktungsgesellschaften der ökologischen Landwirtschaft

Vermarktungsgesellschaft Bioland SH, Havelstr. 39, 24539 Neumünster, Tel. 04321 - 9527 – 0

Einbindung in das schleswig-holsteinische MarktTreff-Konzept (www.markttreff-sh.de)

In den ländlichen Regionen Schleswig-Holsteins sind Einzelhandelsbetriebe und Dorfgasthöfe in ihrer Existenz bedroht. Die Folge ist der Verlust an Lebensqualität, von Arbeitsplätzen und Treffpunkten für den täglichen „Schnack“. Um diese Entwicklung zu bremsen, hat das schleswig-holsteinische Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume das MarktTreff-Konzept initiiert, durch das Leben auf dem Lande attraktiver gemacht werden soll.

Das Kerngeschäft der MarktTreffs umfasst den Einzelhandel, Direktvermarkter und gastronomische Angebote sowie Treffbereiche für die Bewohner. Es sollte zusammen mit dem Förderverein des Angler Sattelschweins geprüft werden, ob eine Einbindung in dieses Konzept sinnvoll ist.

Ansprechpartner: Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume, Wolfgang Götze / Wibke Muxfeldt, Mercatorstraße 3, 24106 Kiel, Telefon 0431-988-7036

6. Begründung für die Aufnahme in die Arche des Geschmacks

6.1 Das Angler Sattelschwein ist eine extrem vom Aussterben bedrohte Schweinerasse

1991 gab es nur noch neun Sauen und einen Eber in Schleswig-Holstein, die bei zwei Züchtern gehalten wurden. Ein unglaublicher Niedergang, wenn man bedenkt, dass im Jahre 1936 über 80.000 Angler Sattelschweine in Schleswig-Holstein und davon rund 52.000 in der Region Angeln – ihrem Ursprungsgebiet - gehalten wurden. Im Jahre 2004 betrug der Bestand der Angler Sattelschweine 74 Sauen und 15 Eber.

6.1.1 Aufnahme in die Liste der gefährdeten Nutzierrassen im Jahre 1990

Das Angler Sattelschwein wurde im Jahre 1990 von der Gesellschaft alter und gefährdeter Haustierrassen e. V. (GEH)“ in die Liste der gefährdeten Nutzierrassen aufgenommen und zur

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

gefährdeten Nutztierasse des Jahres 1990 ernannt. Auf der Roten Liste der GEH wird das Angler Sattelschwein in der Kategorie 1 als extrem gefährdet geführt.

6.1.2 Gründe für die die Bedrohung

Ab 1953 nahm die Anzahl der Tiere rapide ab, da sich die Ansprüche der Verbraucher durch die verbesserte Wirtschaftslage und das reichere Schweinefleischangebot änderte. Gegenüber den „modernen“ Schweinerassen war der Speckmantel zu dick, der Fleischanteil und Schinkenanteil zu gering. Fett war ungesund und out, die Marmorierung des Fleisches störte. Das Ergebnis waren trockene und geschrumpfte Koteletts in der Bratpfanne. Wichtig war und ist billiges Fleisch. Zusätzlich stieß die teilweise schwarze Pigmentierung der Haut bei den Verbrauchern auf Ablehnung. „schwatter“ Schinken fanden keine Abnehmer. Dies ging so weit, dass manche Verbraucher annahmen, dass das Fleisch des Angler Sattelschweins schwarz sei.

Verlangt wurde das für die intensive Schweinhaltung gezüchtete dänische Fleischschwein, das schnell wächst und „eine Rippe mehr“ hatte. Dies wurde aber als „dänischer Unsinn“ wegen der Rückprobleme der Schweine bezeichnet. Gefördert wurde der Niedergang auch durch den stärker werden Druck von Politik, Forschung und Lehre sowie die externe Beratung auf die Landwirte, die sich den „modernen“ Rassen und Haltungsformen nicht verschließen sollten. Alle redeten mit, einer musste zuhören und seine Betriebsform anpassen.

Da die Umstellung eines Schweinebestandes auf eine andere Rasse relativ einfach ist, spielte das Angler Sattelschwein Anfang der siebziger Jahre keine Rolle mehr. Das Verschwinden von den Bauernhöfen und den Auslagen in den Fleischereien erfolgte still und leise und wurde kaum wahrgenommen. Auf dem elterlichen Betrieb des Verfassers verschwanden die Angler Sattelschweine quasi über Nacht. Die Farbe im Stall war nicht mehr schwarz-weiß sondern rosa.

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

6.1.3 Ein Schwein mit einem „Sattel“?

Das Angler Sattelschwein verdankt seinen Namen dem „weißen Sattel“ der sich über die Schulter und die Vorderbeine hinzieht und der sich von der sonst schwarz pigmentierten Haut des Vorder- und Hinterteils abhebt. Typisch sind die Schlappohren sowie die beim Eber gerunzelte Stirn. Es ist eine großrahmige Rasse, bei der das Gewicht der Sauen 300 kg und der Eber 350 kg betragen kann. Die Körpergröße der Sauen beträgt 84 cm und der Eber 92 cm. Es ist ein Schwergewicht unter den deutschen Schweinrassen.

Das Angler Sattelschwein verdankt seinen Namen also nicht dem Umstand, dass der Bauer es früher sattelte, um auf ihm zur Stadt zu reiten. Dazu hatte er elegante oder auch kräftig gebaute Pferde wie das Schleswiger Kaltblut. Reitversuche hat es aber gegeben wie das folgende Bild zeigt:



Reitversuch (Abb. 2)

6.1.4 Eigenschaften des Angler Sattelschweins

Das Angler Sattelschwein zeichnet sich durch eine außergewöhnliche Fruchtbarkeit, das sehr gute Aufzuchtvermögen, hervorragende Muttereigenschaften, gute Futtermittelverwertung und Zunahmen sowie eine ausgezeichnete Fleischbeschaffenheit aus. Es ist anspruchslos, robust, vital und besitzt ein ruhiges Temperament und ist gegenüber dem Menschen freundlich und neugierig.

Zusätzlich zeichnet das Angler Sattelschwein eine hohe Stressresistenz aus. Diese hat Auswirkungen auf die Fleischbeschaffenheit einschl. Marmorierung und den Gehalt an intramuskulärem Fett. Eine Untersuchung im Jahre 1973 hat einen Zusammenhang zwischen erhöhtem Fleischanteil, verminderter Fleischqualität, geschwächtem Herz-Kreislaufsystem und kleineren Steuerorganen festgestellt. Die Erkenntnis daraus: das gesunde Schwein braucht Speck auf den Rippen. Der Bauer kann seinen Lanz-Bulldog starten, ohne befürchten zu müssen, dass seine Schweine bei einer Fehlzündung vor Schreck tot umfallen.

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

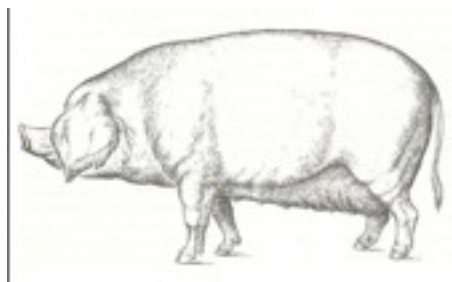
6.1.5 Zur Geschichte des Angler Sattelschweins

Das Herkunftsgebiet des Angler Sattelschweins ist die Halbinsel Angeln im Norden Schleswig-Holsteins. Im Norden wird sie durch die Flensburger Förde, im Osten durch die Ostsee und im Süden durch die Schlei begrenzt.



Die historische Entwicklung des Angler Sattelschweines

Bis zum 19. Jahrhundert wurde in Schleswig-Holstein das schwarze bis schwarzweiß gescheckte unveredelte „Holsteinische und Jütländische Marschschwein“ gehalten, von dem das Angler Sattelschwein abstammt. Der erste Import von englischen Sattelschweinen zur Zucht soll zusammen mit Shorthornrindern zwischen 1850 und 1870 erfolgt sein. In der Region waren „Sattelschweine“ also mindestens seit 1870 bekannt. Sie galten als besonders frohwüchsig und widerstandsfähig. Die Farbzeichnung erhielt das Angler Sattelschwein wahrscheinlich dadurch, dass für die Zucht aus optischen Gründen die so gezeichneten Tiere verwendet wurden.



Norddeutsches Marschschwein um 1900
Hoesch, Schweinezucht nach H. v. Nathusius

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

Kurz vor dem Ersten Weltkrieg brachte man einen Sattelschweineber von der dänischen Insel Alsen in eine Eberstation. Da er zu stark in der Zucht eingesetzt wurde, blieb der Zuchtfortschritt aus. Aus diesem Grunde machte sich der Süderbraruper Landwirt J. Carstensen im Jahre 1926 nach England auf und kaufte dort eine tragende Sau der Wessex-Saddleback-Rasse. Zwischen 1930 bis 1939 wurden weitere zehn Wessex-Saddleback-Eber aus Großbritannien eingeführt. Vielleicht handelte es sich hierbei nicht einfach um einen Import, sondern um einen Reimport von früheren Marschenschweinen aus Angeln. Um 440 wanderten die Angelter (die Einwohner Angelns) mit den Sachsen und Jüten nach Britannien aus. Dabei dürften sie auch ihre Haustiere mit auf die Reise genommen haben. Das angelsächsische Königreich Wessex („Westsachsen“) soll von den Angelsachsen Cerdic und Cynric gegründet worden sein. Wenn in Wessex Angelsachsen siedelten, so dürften auch ihre aus Angeln mitgebrachten Schweine dort gehalten worden sein.

Der Weg vom Landschwein zum Rasseschwein

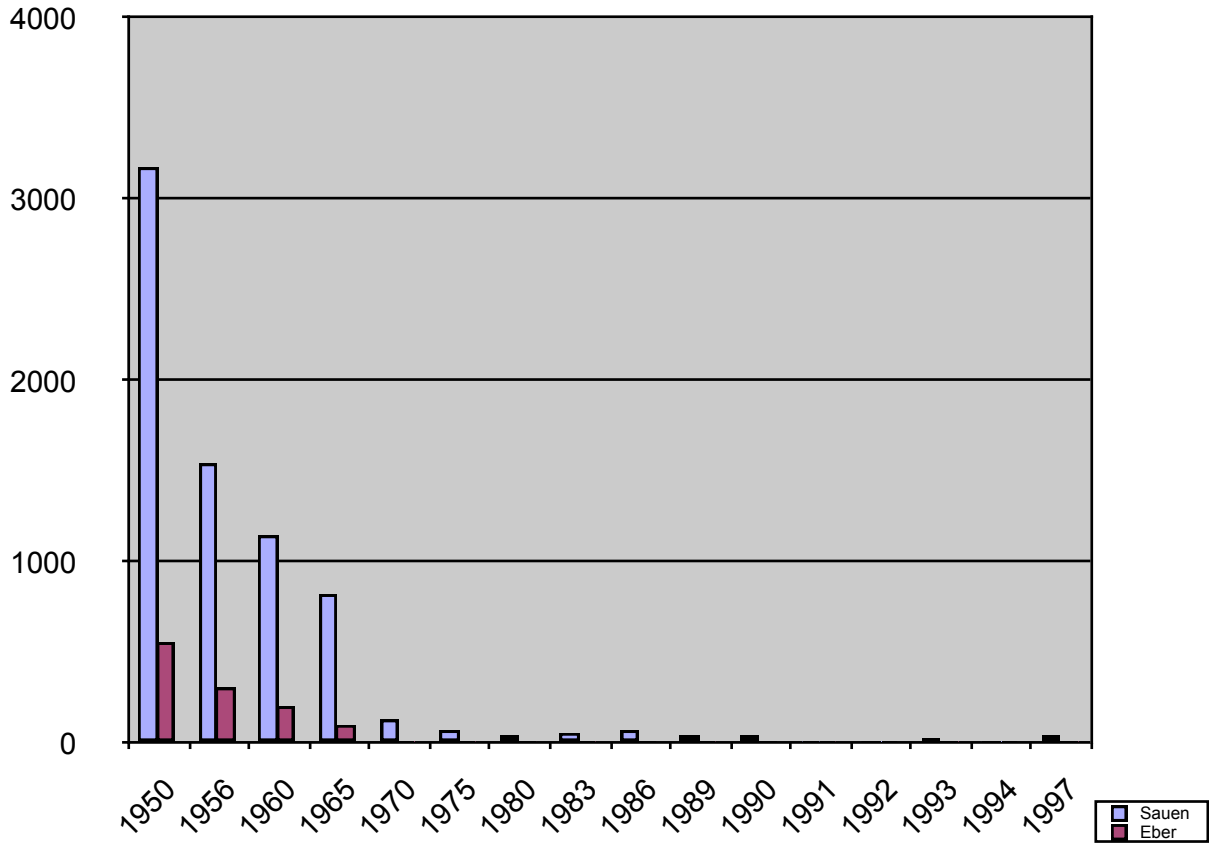
Bereits im Jahre 1929 gründeten neun Züchter in Süderbrarup den „Verein der Züchter des Angler Sattelschweins“, dessen Aufgabe war zunächst die Ausnutzung des vorhandenen guten Zuchtmaterials sowie die Beschaffung von guten Vatertieren. In der Anfangszeit versuchten die Züchter anderer Schweinerassen die Tätigkeit des Vereins zu stören, da sie die guten Wirtschaftseigenschaften des Angler Sattelschweins fürchteten und es als „schwarze Gefahr“ bezeichneten. Danach sind folgende Ereignisse zu verzeichnen:

- 1934: der Reichsnährstand spricht ein Rasseverbot aus. Wahrscheinlich waren dem die Tiere nicht blond genug. Außerdem hatten sie keine blauen Augen.
- 1936: in fast allen Landkreisen Schleswig-Holsteins ist die Rasse mit rund 80.000 Tieren verbreitet.
- 1937: das Angler Sattelschwein wird vorläufig als Rasse mit der Einschränkung anerkannt, dass das Zuchtgebiet nicht über den Nord-Ostseekanal ausgedehnt werden darf. Als dann doch Sauen jenseits des Nord-Ostseekanals gedeckt werden, wird dieses „Vergehen“ mit der Bemerkung „Das ist der Beweis, dass Schweine doch schwimmen können“ begründet.
- 1941: Auf der Sitzung des Rassebeirates in Wien wird diese Beschränkung aufgehoben. Dadurch breitete sich das Angler Sattelschwein in ganz Deutschland aus und wurde auch in andere Länder exportiert.
- 1945: Nach Kriegsende beginnt große „Schweinemord“, da die Schweine Nahrungskonkurrenten des Menschen sind und der Hunger der Menschen gestillt werden musste.
- 1950: Der Bestand hat den höchsten Stand von 3.180 Herdbuchsauen und 559 Herdbuchebern.
- 1952: 15,6 % der deutschen Herdbuchtiere waren Angler Sattelschweine. In Schleswig-Holstein betrug der Anteil über 60 %. In der Region Angeln muss der Anteil dann bei 90 % gelegen haben.
- 1952: auf dem Hamburger Schlachtviehmarkt fällt der Preis für das Angler Sattelschwein erstmals unter den der anderen gehandelten Schweinerassen. Wohl das deutlichste Alarmzeichen.

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

Die Entwicklung des Bestandes nach 1950 in Herdbuchbetrieben

Nach 1950 befand sich die Anzahl der Tiere des Angler Sattelschweins, im freien Fall wie die nachstehende Tabelle für die Jahre 1950 bis 1997 zeigt:



Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

in die Tschechoslowakei, in die Ukraine, nach Finnland, Ungarn Belgien, Brasilien und Chile. Aber auch diese weite Verbreitung konnte den Niedergang in allen Regionen und Ländern nicht aufhalten.

Die Verwandtschaft mit anderen den Schweinerassen besteht also noch, wenn auch nur weit entfernt. Dazu können sich Züchter durchaus bekennen.

6.1.6 Das Angler Sattelschwein ein „Wendegewinner“

Wie bei anderen Nutztierassen und in anderen Regionen auch, gab es in Schleswig-Holstein einige Bauern, die „ihre Rasse“ erhalten wollten, obwohl die Vermarktung mit erheblichen Schwierigkeiten und wirtschaftlichen Einbußen verbunden war. Das waren Ende 1980 noch Herr Reßmann, Seedorf; Herr Lüdemann, Hemdingen; Herr Hass, Embühren und Herr Wree, Nordballig. Aus den vorhandenen Beständen wieder eine Zucht aufzubauen, war kaum möglich. Die wenigen Sauen waren oft miteinander verwandt. Auf keinem Hof wurde ein Eber gehalten, so dass der Eber der Besamungsstation eingesetzt wurde. Es bestand die Gefahr der Inzucht. Ungeahnte Rettung brachte der Zusammenbruch der DDR.

Im Jahre 1992 wurde von engagierten Züchtern mit Unterstützung des Schweinezuchtverbandes Schleswig-Holstein und der Landesregierung Schleswig-Holstein die einmalige Möglichkeit zur Aufstockung des Bestandes wahrgenommen und von der ehemaligen LPG Hirschfeld in Sachsen 50 Sauen und 4 Eber des Sattelschweins zu erwerben, die dort als Genreserve gehalten wurden.

Im Jahre 1996 wurde in Angeln der „Förderverein Angler Sattelschwein“ gegründet. Die Ziele sind:

- Unterstützung der Zuchtarbeit
- Aufmerksamkeit für ein Kulturgut wecken
- Konzepte für regionale Vermarktung anregen.

Der Grundsatz der Public Relation „Tu Gutes und Rede darüber“ fiel auf fruchtbaren Boden. Dem Angler Sattelschwein wird mehr Aufmerksamkeit geschenkt und die Nachfrage von Züchtern und Hobbyhaltern kann kaum befriedigt werden. Vereinzelt meldeten sich Bauern, die nicht Mitglied im Zuchtverband waren, mit dem plattdeutschen Hinweis „Ik heb ok noch sonn Swien aufen Hoff“.

6.1.7 Heutiger Bestand

Im Jahre 2007 wurden in Herdbuchbetrieben 65 Sauen und 12 Eber geführt. Einschl. der Betriebe, deren Tiere nicht im Herdbuch geführt werden, dürften heute 150 Sauen gehalten werden.

6.2 Das Angler Sattelschwein ist für die Region Angeln identitätsstiftend

Die in Abschnitt 6.1 angegebene Anzahl der in der Region Angeln gehaltenen Tiere belegt, dass die Hautfarbe der Schweine in Angeln schwarz-weiß und nicht rosig wie bei Schweinchen Dick von Walt Disney ist.

6.3 Das Angler Sattelschwein ist ein Beitrag zur geschmacklichen Vielfalt

Die Erkenntnis, dass für den Geschmack von Fleisch die Marmorierung wichtig ist, wird immer mehr Verbrauchern deutlich. Auch muss Fleisch in der Bratpfanne nicht schrumpfen. Das Angler Sattelschwein vermittelt den ursprünglichen Schweinefleischgeschmack, der nur durch die extensive Haltung erreicht werden kann.

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

6.4 Vermarktung des Angler Sattelschweins

Einige Züchter lassen ihre Tiere bei Fleischereien schlachten und vermarkten die Produkte dann selbst. Einzelne Schlachter bieten in ihrem Geschäfte Produkte in einem gesonderten Bereich an.

6.5 Das Angler Sattelschwein und die artgerechte Haltung

Schweine mit dem füttern, was es auf dem Hof gibt

Da das Angler Sattelschwein anspruchslos und robust ist und sich fast ausschließlich von Rauhfutter wie Heu, Gras und Stroh ernähren kann, eignet es sich hervorragend für ökologisch wirtschaftende Betriebe mit extensiver Hütten- und Weidhaltung. Außerdem kann die bei der Käseherstellung anfallende Molke, für die es sonst keine Absatzmöglichkeit gibt, an die Schweine verfüttert werden.

„Dänische Aufstallung“ gewinnt gegen den Spaltenboden

Ökologisch wirtschaftende Betriebe nutzen meist alte Stallgebäude, die oft vor dem zweiten Weltkrieg erbaut worden sind. Dort bleibt den Schweinen der strohlose Spaltenboden, bei dem in großen Mengen Gülle anfällt, erspart. Die alten Schweineställe, in denen nur eine kleine Anzahl von Tieren gehalten wurde, sind oft in Form der „Dänischen Aufstallung“ – d. h. wie eine „Einraumwohnung“ - in die Funktionsbereiche/Buchten Liegen (Essen, Wohnen, Schlafen) und Misten (Toilette) durch eine Wand getrennt. Schweine sind saubere Tiere, die ihr Geschäft nicht dort verrichten wollen, wo sie auch ruhen und fressen. Verbunden mit der Freilandhaltung können sie sich draußen suhlen oder ein Matschbad nehmen. Wer Schweine verstehen lernen und sie toben sehen will, sollte deren Verhalten in der „Dänischen Aufstallung“ beobachten, wenn solch ein Stall gemistet und Stroh neu eingestreut ist.

In diesen „Einraumwohnungen“ werden Rotten wie tragende Muttersauen, entwöhnte Ferkel (sogen. Läufer) oder Sauen mit Ferkeln gehalten. Der Eber lebt allein, es sei denn, dass er Besuch bekommt.

Kinder erleben Schweine. Ein Beitrag zur artgerechten Entwicklung des Menschen

Die meisten Kinder und auch Erwachsene dürften in ihrem Leben noch kein lebendes Schwein gesehen haben. In einem modernen „Schweineknast“ (siehe Slowfood Magazin, 4/2005, Seite 52) drängeln, treten, beißen und schreien über 80.000 Schweine, die nicht nach draußen und in die Besucher nicht nach drinnen kommen können.

In alten Ställen, in denen alte Schweinerassen gehalten werden, können Kinder und Erwachsene die Tiere beobachten, ohne dass eine große Unruhe entsteht. Kinder, die die Geburt von Ferkeln erlebten dürften, scheinen eher berührt als erschreckt gewesen sein. Erstaunt werden die Besucher auf jeden Fall mitnehmen, wie ruhig es in einem derartigen Stall zugeht.

6.6 Das Angler Sattelschwein ist frei von gentechnischen Veränderungen

Genetische Veränderungen sind am Angler Sattelschwein nicht vorgenommen worden. Die Rasse ist von der Anzahl her dafür auch völlig uninteressant.

6.7 Die Zukunftsentwicklung des Angler Sattelschweins

Auf Grund seiner Robustheit und seinem Futtermittelverhalten – es begnügt sich mit Gras und Rauhfutter - eignet sich das Angler Sattelschwein sehr gut für die Freiland- und Hüttenhaltung und ist daher für ökologisch bewirtschaftete Betriebe geeignet. Verbraucher wünschen zunehmend hochwertige Fleischprodukte sowie eine „schweingerechte“ Haltung.

In den Zeiten des Mangels an bester Futtermittelversorgung für die „veredelten“ Rassen wurde gezwungenermaßen auf die unveredelten Rassen mit geringen Ansprüchen an das Futter gewechselt. Das war nach dem 1. und 2. Weltkrieg der Fall. Diese Situation der Futtermittelknappheit dürfte wieder auftreten, wenn der weltweite Konkurrenzkampf der Bevölkerung nach Getreide als Lebensmittel und Basis für

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

nachwachsenden Energien zur Produktion von Wasserstoff, elektrischer Energie oder als Kraftstoff so ansteigt, dass der Bedarf an Futtermitteln mengenmäßig und zu wirtschaftlichen Preisen nicht mehr gedeckt werden kann. Dieses Problem trifft dann besonders die Betreiber großer Massentierhaltungen, die keine eigene Futtermittel anbauen und daher das gesamte Futter zukaufen müssen. Gute Aussichten für gute Futterverwerter wie das Angler Sattelschwein.

6.8 Förderung der Zucht durch Landesregierungen

Das Landwirtschaftsministerium Schleswig-Holstein fördert die Erhaltungszucht des Angler Sattelschweins mit jährlich 10.000 € als Prämie für reinrassige Würfe, Ankaufhilfe für Zuchttiere und Zuschüsse für die Eberhaltung. Eine Förderung erfolgt ebenfalls in Nordrhein-Westfalen.

6.9 „auf den Tisch“

Das Kassler vom Angler Sattelschwein, marmoriert und mit einer leichten Fettschicht



gehört zum

**Grünkohl mit Angler Sattelschwein auf dreierlei Art:
Kassler, Kochwurst und Schweinebacke. Dazu
süße kleine Kartoffeln (Drillinge oder Angler Tannenzapfen)**

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

7. Experten, die dieses Gutachten bestätigen



Detlef Richelsen
1. Vorsitzender
Förderverein des Angler Sattelschweines
Holnisser Landstr. 9
24975 Ausacker



Heiner Iversen
Biolandhof
Svensteen 8
24960 Munkbrarup

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

8. Rätsel: ist das ein Angler Sattelschwein?

Auf dem folgenden Bild wird ein Schwein getrieben, bei dem es sich um ein Angler Sattelschwein handeln könnte. Stimmt das?



Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

Bei dem Bild handelt es sich um einen Auszug aus einem Fresko aus dem 14. Jahrhundert der „Guten Regierung“ von Ambrogio Lorenzetti (um 1290 – um 1348), das sich im Saal des Friedens im Rathaus von Siena befindet. Es handelt sich daher nicht um ein Angler Sattelschwein, sondern um die toskanische Rasse Cinta Senese (deutsch: Gürtelschwein aus Montagnola Senese in der Chianti Region).

Das Cinta Senese gehört zu den in Ihrem Bestand gefährdeten Schweinerassen. Der Bestand erhöhte sich von 123 Säuen und 25 Ebern im Jahre 1998 auf 1137 Säuen und 258 Ebern im Jahr 2004.

Sie werden halbwild das ganze Jahr über im Freiland gehalten. Sie können nicht im Stall gehalten werden, da sie ihre Rotte, viel Auslauf und Bewegung benötigen. Schlachtreif sind sie erst nach 12 Monaten. Das fördert die Qualität des Fleisches, war aber auch einer der Gründe für den Niedergang dieser Rasse.

Auf den folgenden Bildern ist zu erkennen, dass sich die Cinta Senese-Rasse im Laufe der Jahrhunderte veränderte. Die Schweine sind heute größer, haben Schlappohren und die Schnauze erinnert immer noch an das Wildschwein.



www.slow-food.info/cinta_senese.htm



www.fondazioneSlowFood.it/



www.slowfood.de/presse/bildmaterial/fotosammlung_3

Das teilweise identische Aussehen dieser beiden Schweinerassen könnte den Anstoß eines/einer gemeinsamen Kontaktes/Partnerschaft zwischen den Convivien Slowfood Hamburg und Slowfood Siena sowie dem Förderverein des Angler Sattelschweines und dem Consorzio di tutela della Cinta Senese sein, um persönlich und wechselseitig die Regionen, die beiden Schweinerassen und deren Produkte kennen zu lernen.

So wie der Förderverein Angler Sattelschwein e.V. sich für den Erhalt dieser Rasse einsetzt, hat in Italien das Consorzio di tutela della Cinta Senese die Förderung des Cinta Senese übernommen.

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

Es kann mit 100-%-iger Sicherheit davon ausgegangen werden, dass das Angler Sattelschwein und das Cinta Senese sich unabhängig von einander entwickelten. Es ist vielmehr ein Beispiel dafür, dass sich ähnliche schwarz-weiße Schweinerassen unabhängig voneinander entwickelt haben. Gemeinsamer Ursprung ist in Europa das „Sus Scorfa“.

Gegenüber dem Angler Sattelschwein (Gewicht der Sauen bis 300 kg) ist das Cinta Senese ein Leichtgewicht (Gewicht der Sauen bis 200 kg) bei einer etwa gleichen Körpergröße von 82 – 90 cm.

Fondazione Slow Food per la Biodiversita ONLUS

www.fondazioneSlowFood.it/ita/presidi/dettaglio.lasso?cod=27

In der Arca del Gusto von Slowfood Italia ist das Cinta Senese unter dieser Internetseite mit folgender Beschreibung zu finden:

Sie hat eine längliche Schnauze, schwarze Borsten und einen weißen Gürtel, der den gesamten Brustkorb umschließt und ihr den Namen gibt: die Cinta Senese ist die einzige toskanische, nicht ausgestorbene Schweinerasse. Eine zweifellos sehr antike Rasse: die ältesten Landwirte erinnern sich, sie schon immer gezüchtet zu haben und sie ist im Fresko des „Buon Governo“ von Ambrogio Lorenzetti (im Friedenssaal des Palazzo Comunale von Siena) aus dem vierzehnten Jahrhundert gut erkennbar. Die Cinta von Lorenzetti hat sich während der Jahrhunderte verändert: die gegenwärtige ist größer und hat keine kleinen und geraden Ohren mehr, sondern über die Augen nach hinten gekehrte. Mit Sicherheit hat sie Einflüsse anderer Rassen erlebt: die häufigen Begegnungen mit den Wildschweinen und den benachbarten Maremmen (oder Macchiaiola). Außerdem war die sienesisische Maremma jahrhundertlang Ziel und Durchgangsort für Wandervieh, das vom toskanischen-emilianischen Apennin, der Emilia, der Garfagnana, dem Kirchenstaat und sogar aus dem Königreich Neapel stammte: dies hat sicherlich die Verunreinigungen begünstigt. Erst zu Beginn des Zwanzigsten Jahrhunderts wurde mit einer Rassenauswahl begonnen, die im Jahr 1934 zur Anlegung des ersten, vom Wanderlehrstuhl für Landwirtschaft von Siena aufbewahrten Zuchtbuchs führte. Ursprünglich aus den sienesischen Bergen, hauptsächlich aus den Wäldern zwischen den Gemeinden von Monteriggioni, Siena, Sovicille und Casole stammend, wird die Cinta derzeit immer noch überwiegend in der Provinz Siena gezüchtet. Ist wie alle alten Rassen äußerst anspruchslos und ideal für die Zucht in Freiheit und in Halbfreiheit: wächst heute wie damals frei auf der Wiese, zwischen Stoppeln und in Eichen- und Steineichenwäldern auf und ernährt sich überwiegend von Gräsern und Eicheln. Der Vorsitz arbeitet mit der Universität Florenz (Abteilung Tierzucht) und der Provinzvereinigung der Züchter von Siena zusammen.

Bei Tisch

Die Cinta Senese zeichnet sich durch ein wichtiges Element aus: das Fleisch ist nämlich auf gleichmäßige Weise von Fett durchzogen, während der magere und der fette Teil normalerweise deutlich getrennt sind. Deshalb ist es außergewöhnlich schmackhaft und wohlriechend. Verdienst des Haltungssystems (in Freiheit oder Halbfreiheit). Mit den unterschiedlichen Stücken wird das gesamte Sortiment toskanischer Wurstspezialitäten hergestellt: Speck, durchwachsener Speck, gotino (oder Wangenstück), Schinken, Salami, Capocollo und so weiter. Alles nur mit „ungesalzenem“ toskanischem Brot zu reichen und tanninhaltigen und gehaltvollen toskanischen Rotweinen zu kombinieren.

Herstellungsgebiet:

Gesamte Region Toskana.

Vorsitz unterstützt durch:

Provinz Siena, Regionalpark des Val d'Orcia, Provinzvereinigung der Züchter von Siena, Schutzverband der Cinta Senese

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

Verantwortliche des Vorsitzes:

Marco Bechi, Tel. 339 4977937 - slowfoodsiena@email.it

Guido Nenna, Tel. 328 5413114 - info@lacintasenese.it

Auf der Internetseite von Slowfood Italia (www.slowfood.it) wird das Cinta Senese zur Zeit nicht geführt.

www.vinix.it/video_detail.php?ID=94.

Hier kann man das Cinta Senese „live“ erleben.

DOP Denominazione d'Origine Protetta

Die Produkte aus dem Cinta Senese sind mit dem italienischen DOP-Siegel (Denominazione d'Origine Protetta) für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel mit geschützter Herkunftsbezeichnung geschützt. Das DOP-Siegel entspricht im EG-Recht PDO Protected Designation of Origin.

Ein entsprechendes Schutzsiegel gibt es nach Wissen des Verfassers in Deutschland nicht. „Aus deutschen Landen frisch auf den Tisch“ entspricht nicht einer geschützten Herkunftsbezeichnung.

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

9. Anlagen

9.1 Fotos

Da ich die Photos für das E-Mail aus Kapazitätsgründen nicht in die Anlage übernehmen konnte, folgt dieser Abschnitt mit einem getrennten E-Mail.

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

9.2. Verzeichnis der Zuchtverbände und Züchter

9.2.1 Angler Sattelschwein

Zuchtverbände

- Förderverein Angler Sattelschwein e.V. Förderverein Angler Sattelschwein e.V.
Holnisser Landstr. 9, 24975 Ausacker, Tel. 04634 / 606, Vorsitzender Detlef Richelsen
www.angler-sattelschweine.de
- Schweineherdbuchzucht Schleswig-Holstein e. V. , Rendsburger Str. 178, 24537 Neumünster, Tel.
04321 0 3 0 0, Geschäftsführer Dr. Jan Christof Bielfeldt

Züchter

Biolandhof Familie Iversen, Svensteen 8, 24960 Munkbrarup, Tel: 04631 – 7424, Fax: 04631 – 3852,
www.urlaub-biohof.de

Bioland, Bio-Hof Spannbrück, 24409 Gulde, Tel. 04642/2949, Züchter/Halter, Bio-Fleisch
Lieferservice, www.biohof-spannbrueck.de

Bioland Günther Fielmann, Lütjensee, Alte Schulstr. 13, 22952 Lütjensee, Telefon 04154/76774

Buschberghof, 21493 Fuhlenhagen, Dorfstr. 7
www.buschberghof.de

Demeter-Hof Domäne Fredeburg GbR, Domänenweg 1, 23909 Fredeburg, Tel. 04541/8621-0
www.domaene-fredeburg.de

Hof Dannwisch Betriebsgem. GbR, Dannwisch 1; 25358 Horst, Tel.: (04126) 1456, Hofladen
www.dannwisch.de

Hof Eichwerder, Familie von Bonin, Eichwerder 1, 23730 Schashagen, Halter und Hofladen,
www.hofeichwerder.de

Klaus-Dieter Thomsen, Ölmarkweg 9, 24963 Tarp, Telefon 04638 - 12 41, Fax 04638 - 808 820
www.angler-sattelschweine.de/zuechter_thomsen.html

Weitere Anschriften können der Internetseite www.angler-sattelschweine.de des Fördervereins Angler Sattelschwein entnommen werden.

9.2.2 Cinta Senese

Consorzio di Tutela della Cinta Senese, www.cintasenese.net,

Slowfood Convivium Siena, www.slowfoodsiena.it

9.3 Archehöfe der GEH

**Arche Warder, Zentrum für alte Haus- und Nutzierrassen e.V., Langwedeler Weg 11. 24646
Warder, Tel. 04329/91340, www.arche-warder.de**

Haustierzoo, der einen großen Bestand an in ihrem Bestand gefährdeten alten Haus- und Nutzierrassen hat. Dazu gehört auch das Angler Sattelschwein.

Weitere Archehöfe können dem Verzeichnis der Archehöfe (www.g-e-h.de) der GEH entnommen werden. Angler Sattelschweine werden auf Archehöfen in Nordrhein-Westfalen, Thüringen, Baden-Württemberg gehalten.

9.4 Bezugsquellen

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

- Fleischerei Thordsen, Am Ochsenmarkt 33a, 24937 Flensburg, Tel. 0461 / 5 03 60 11. Aussage von Herrn Thordsen zum Absatz von Fleisch und Wurstwaren: „die Nachfrage nach dem Angler Sattelschwein ist steigend“.
- Fleischerei Jens Petersen, 24932 Lindaunis, Schleistr. 22, Tel. 04641 / 34 30, Fleisch und Wurst nach Bioland-Richtlinien (ohne Phosphat und ohne Nitritpökelsalz) zubereitet. Gewürze für die Wurst stammen aus biologischem Anbau.
- Biopark Schramm, Haus Nr. 28, 23623 Schwienkuhlen (Ostholstein)
www.oekodirektvermarkter.de
- Bioland, Bio-Hof Spannbrück, 24409 Gulde, Tel. 04642/2949, Züchter/Halter, Bio-Fleisch Lieferservice, www.biohof-spannbrueck.de

9.5 Literaturverzeichnis und Internetquellen

Literaturverzeichnis

Hans Hinrich Sambraus, Gefährdete Nutztierassen: Ihre Zuchtgeschichte, Nutzung und Bewahrung, 2. Auflage, 1999

Arche Nove 1/2002 der GEH, Die Rasse des Jahres 2002 in Berlin

Maite Mathes, Sattelschweine in Deutschland, Genanteile, Verwandtschaft, Inzucht, Dissertation zur Erlangung des Grades eines Doctor Medicinae Veterinariae der Tierärztlichen Hochschule Hannover

GEH / B. Hörning, Gefährdete Schweinerassen und alternative Schweinezüchtung, 1997

Ina Geipel, Das Deutsche Sattelschwein, Zuchtgeschichte in der ehemaligen DDR und Situation nach der deuten Vereinigung, Diplomarbeit im Fach Tierproduktion an der Universität Kassel

Internetquellen

- Homepage des Projektes „Agrobiodiversität entwickeln“! www.agrobiodiversitaet.net. Projektbericht „Agrobiodiversität entwickeln! Handlungsstrategien für eine nachhaltige Tier- und Pflanzenzucht
- Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e. V. (GEH) www.g-e-h-.de
- Heiner Iversen, Das Angler Sattelschwein, www.g-e-h.de/geh-schweine/15-angler.htm
- Martin Ehlich, Deutsches Sattelschwein, www.g-e-h.de/geh-raku/schweine/schwang.htm
- Rudolf Bühler, Das Schwäbische-Hällische Landschwein, www.g-e-h.de/geh-schweine/13-schwaeb.htm
- Dr. Jürgen Güntherschule, Das Rotbunte Husumer Schwein
- Hartmut Schröder, Das Bunte Bentheimer-Schwein www.g-e-h.de/geh-schweine/17-bentheim.htm
- Die Nutztier-Arche. Die aktive Seite zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen, www.vieh-ev.de
- Zentrale Dokumentation Tiergenetischer Ressourcen in Deutschland www.genres.de/tgrdeu/
- Bio-Hof Spannbrück, 24409 Gulde, Tel. 04642/2949, Züchter/Halter, Bio-Fleisch Lieferservice, www.biohof-spannbrueck.de

Antrag zur Übernahme des Angler Sattelschweins als Passagier in die Arche des Geschmacks

- Schweinehaltung und Tiergesundheit
www.animal-health-online.de

Über das Cinta Senese (Gürtelschwein aus Siena):

- Fondazione Slow Food per la Biodiversita Onlus
<http://www.fondazione Slow Food per la Biodiversita Onlus/ita/presidi/dettaglio.lasso?cod=27>
- Terre Di Arnolfo der Stadtgemeinde von Colle di Val d'Elsa
www.terrediarnolfo.it/vino/cinta_de.html

9.6 Photo-Quellen

Abb. 1, 5, 6 Züchter Klaus-Dieter Thomsen, Ölmarkweg 9, 24963 Tarp

Abb. 2, 8, 9, 10, 11 HG Photographie, Heyka Glißmann, Prehnsfelder Weg 341, Neumünster

Abb. 3, 4 Förderverein des Angler Sattelschweins, 1. Vorsitzender Detlef Richselsen
Holnisser Landstr. 9, 24975 Ausacker, Tel. 04634 / 606, Fax 04634 /1634

Abb. 7 Caro Fotoagentur GbR, Friedrich-Karl-Str. 13, 12103 Berlin

Die Photos können veröffentlicht werden.