



Wildschwein mit militärischer Vergangenheit

Aus dem Herzen des Biosphärengebiets Schwäbische Alb kommt ein ganz besonderes Wildbret: das Münsinger Hardschwein. In den Landschaften eines früheren Militärgeländes fühlt es sich sauwohl. **Text: Andreas Steidel, Fotos: Georg Herrendorf**

Es ist immer gut, wenn man die richtigen Nachbarn hat. Zu den Nachbarn von Günter und Alice Baisch vom Gasthaus «Löwen» in Zainingen gehört auch Bundesforster Georg Herrendorf. Was er den Wirtsleuten von der Alb aus seinem Jagdrevier im früheren Truppenübungsplatz mitbringt, nehmen sie dankbar entgegen. Der Wildschwein-Braten mit Pilzen, Preiselbeeren, Dinkelspätzle und Salat ist ein Klassiker ihrer regionalen Speisekarte. «Die Leute lieben es traditionell», sagt Wirtin Alice Baisch. Sie bestellen gerne einen Trollinger mit Lemberger zum Wild, oder einen Lemberger vom Collegium Wirtemberg. Das Fleisch ist ein Hochgenuss, fettarm und betont nussig im Geschmack. Ein Wildschwein der Extraklasse mit einem ganz besonderen Lebensraum und einem ganz eigenen Markennamen. Seit 2008 ist das «Münsinger Hardschwein» ein eingetragenes Warenzeichen. Biologisch betrachtet unterscheidet es sich nicht von

anderen Wildschweinen in deutschen Ländern, doch sein Lebensraum und seine Lebensbedingungen machen es auch kulinarisch zu etwas ganz Unverwechselbarem. Seinen Namen verdankt es dem Besuch von vier Regierungsvizepräsidenten auf dem alten Truppenübungsplatz bei Münsingen. Dort war gerade das erste Biosphärengebiet in Baden-Württemberg entstanden, mit dem alten Militärgelände als Herzstück. Als die hohen Herren wissen wollten, was es denn hier an Besonderheiten gäbe, vergleichbar etwa dem Rhönschaf in Hessen, «da mussten wir erst mal passen», sagt Forstdirektor Dietmar Götze. Er ist Leiter des Bundesforstbetriebes auf der Schwäbischen Alb und machte sich, angestachelt von den Fragen, mit seinen Revierförstern Georg Herrendorf und Walter Krug auf die Suche: Was haben wir Spezielles, Einmaliges? Das Ergebnis: unser Wildschwein. Mit der Wildsau ist es nämlich so eine Sache. Ihre nächtlichen Streifzüge auf den Maisfeldern sind gefürchtet,



Metzgermeister Karl Göbel aus Esslingen ist ein ausgewiesener Spezialist für Wildschwein.



fast überall, wo sie lebt, gräbt sie den Bauern den Acker um. Hinzu kommt, dass in manchen Gegenden in Deutschland ihr Fleisch noch immer eine erhöhte Strahlenbelastung aufweist, vor allem in Bayern gibt es Spätfolgen der Tschernobyl-Katastrophe.

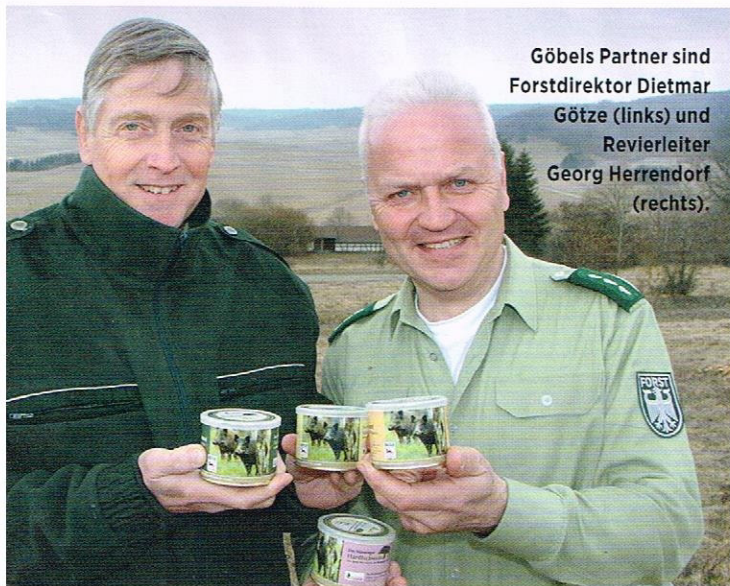
Das ungestörte Leben der Sauen

Die Wildschweine auf dem früheren Truppenübungsplatz bei Münsingen führen hingegen ein gänzlich anderes Leben. Hier gibt es keinerlei Landwirtschaft und Pestizideinträge. Gejagt wird in Intervallen und sehr punktuell, sodass die Tiere kaum gestört werden. Mit dem Ergebnis, dass sie tagaktiv sind. «Wenn der Mensch die Wildschweine in Ruhe lässt, müssen sie nicht mehr den Schutz der Nacht suchen», weiß Förster Herrendorf. Zum ungestörten Leben der Sauen vom Truppenübungsplatz tragen strenge Naturschutzvorschriften bei. Hier in der Kernzone des Biosphärengebiets herrscht striktes Betretungsverbot außerhalb der Wanderwege. Die meisten halten sich daran, auch weil noch immer vereinzelt Granaten im Gelände herumliegen. Es sei noch nie vorgekommen, dass ein Wildtier eine Sprengladung gezündet hat, sagt Forstdirektor Götze. Die Tiere haben ein Gespür fürs Gelände und sind sehr zum Erstaunen der Förster hier oben außerdem noch standorttreu: Während Wildschweine sonst für ihre ausgedehnten nächtlichen Streifzüge bekannt sind, verlassen sie in Münsingen fast nie das Gelände des 6700 Hektar großen Truppenübungsplatzes mit seinen Heideflächen und Bannwäldern, uralten Eichen- und Buchenbeständen. Was lag also näher, als ihnen eben diesen Namen zu verpassen: Münsinger Harrtschwein. Fast identisch ist die Gemarkung Münsinger Hardt mit dem Gelände des alten Truppenübungsplatzes, auf dem schon die Reichswehr, die Franzosen und die Bundeswehr ihre Salven abfeuerten. Jetzt schießen hier nur noch die Jäger, in streng kontrollierten Gruppenjagden, nach einem Jagdkonzept, das zusammen mit dem Naturschutzbund entwickelt wurde. Gemütlich sitzen Georg Herrendorf und Dietmar Götze in ihrer Forsthütte inmitten des Biosphärengebiets. Vor ihnen steht ein Vesperbrett mit vier Sorten Wildschweinewurst: Fleischkäse, Leberwurst, Schinkenwurst und Kochmettwurst. Dazu ein frisches Bauernbrot, köstlich! Vor allem die Kochmettwurst hat einen ausge-

sprochen kernigen Geschmack. Rund 100 bis 150 Münsinger Harrtschweine werden pro Jahr erlegt. Etwa ein Viertel geht an Privatkunden, ein weiteres Viertel an die Gastronomen wie die Baischs vom «Löwen» in Zainingen, der Rest an die Wildgroßhandlung Göbel in Göppingen.

Karl Göbel ist ein ausgewiesener Experte für Wildfleisch. Seit 1989 hat sich der gelernte Metzgermeister spezialisiert, mit einer EU-Schlachtzulassung und einem großen Erfahrungsschatz, was regionale Qualität angeht. Zu seinen Premiumprodukten gehört das Münsinger Harrtschwein. Eine Exklusivmarke, die ein wenig teurer ist als die übrigen Wildschweinwaren. Göbel vertreibt es über die Gastronomie, auf vielen Märkten und Festen oder im eigenen Laden in Esslingen. Die Dosen vom Harrtschwein haben ein eigenes Etikett, es gibt sämtliche Wurstsorten sowie Wildschweingulasch. Außerdem kann man Frischfleisch erwerben, Wildschweinbraten, aber auch Wildschweinsteaks, die sich in der Sommersaison auf dem Grill ganz hervorragend machen. «Ein fruchtiger Rosé dazu, das schmeckt herrlich», weiß Göbel. Das Harrtschwein nimmt er auch gerne auf die Slowfood-Messe in Stuttgart mit. Ein gutes, gesundes Lebensmittel, mit dem man in die Werbung gehen kann. Seine Schadstoffbelastung liegt am unteren Ende der Skala. «Man merkt eben sofort, ob die Tiere Mais fressen oder sich draußen in der Natur ernähren», vergleicht der Wildexperte. Überdies legen die Münsinger Bundesförster allerhöchsten Wert auf eine schnelle Ausweidung und Kühlung des erlegten Wilds. «Wenn es streng schmeckt», sagt Revierleiter Herrendorf, «ist das oft nur ein Zeichen von beginnender Verderbnis.»

Um den Nachwuchs der Wildschweine brauchen sich die Förster und Jäger auf dem Münsinger Truppenübungsplatz keine Sorgen zu machen. Im Gegenteil: «Wir sind froh, dass wir die Bestände einigermaßen unter Kontrolle haben», sagen Georg Herrendorf und Dietmar Götze. Schweine vermehren sich wie die Karnickel und wo sie gefüttert werden, entstehen schnell Überpopulationen. Dann lieber ein paar Wildschweine weniger im Jahr. Die Münsinger Sau von der Hardt soll ja etwas Besonderes bleiben, so wie ein guter Tropfen, der in Maßen angebaut und getrunken ein Erlebnis für jeden Genießer darstellt.



Göbels Partner sind Forstdirektor Dietmar Götze (links) und Revierleiter Georg Herrendorf (rechts).

Bundesforstbetrieb Heuberg

Hauptstr. 56 | 72469 Meßstetten | Tel. 07431-949330
bf-hb@bundesimmobilien.de

Wildspezialitäten Göbel

Markt in der Alten Zimmerei | Abt-Fulrad-Str. 2 | 73728 Esslingen
Göbel ist außerdem auf vielen Märkten, dem Cannstatter Wasen und der Slowfood-Messe in Stuttgart vertreten.
Tel. 07161-9519655 | Online-Shop: www.direkt-vom-jaeger.de

Gasthof zum Löwen

Uracherstr. 21 | 72587 Römerstein-Zainingen | Tel. 07382-396
www.loewen-zainingen.de

Hotel Post

Lange Str. 60 | 89150 Laichingen-Feldstetten | Tel. 07333-96350
www.hotel-post-laichingen.de

Biosphärenzentrum

Von der Osten Straße 4,6 (Altes Lager) | 72525 Münsingen-Auingen | Tel. 07381-9329380 | www.biosphaerengebiet-alb.de

Schäferei Allgaier

Münsingerstr. 64 | 72535 Heroldstatt | Tel. 07389-906670
www.schwabenlamm.de