



Zu Besuch bei den Wollschweinen

Der Ausflug des BioBauernladens am 1. Oktober führte uns zum Biohof der Familie Steinhäusler in Nussbach. „Ich bin ein geborener Biobauer, ich kenne nichts Anderes!“ – Hubert gehört zu jener neuen Generation von Biobauern, die schon als Kind auf einem Biohof geboren wurden und die Prinzipien des biologischen Landbaus quasi mit der Muttermilch aufgesogen haben.

Silvia, seine Frau, ist gelernte Konditorin. Sie hat mit 19 Jahren gemeinsam mit Hubert den Aufbau des von seinem Opa übernommenen Hofes begonnen. Die Töchter Helena, Sarah und Anika machen die Familie komplett.

13 Jahre wird der Hof jetzt biologisch bewirtschaftet – in einer beispielhaften Symbiose von Menschen, Pflanzen und Tieren. Am Hof tummeln sich neben Wollschweinen und Waldschafen noch Sulmtaler Hühner, Puten, Hasen und ein Pinscher-Mischling.



Interessante Vielfalt bei Schwein und Co

Die „Wollschweine“ (übrigens ein Name für Fettschweine) sind am Hof die Turopolje Schweine, die ursprünglich aus Kroatien kommen und mit viel Sorgfalt und Augenmerk auf die typischen Merkmale der Rasse gezüchtet werden. Zusätzlich leben hier noch Duroc-Schweine und Turopolje-Duroc-Mischlinge.

Sonne und Bewegung (auch bei bis zu -15 Grad können die Schweine ihre Jungen draußen zur Welt bringen) und viel Zeit zum langsamen Wachsen über mindestens 1,5 Jahre bewirken eine ganz besondere Fleisch- und Fettqualität. So kann auch Schweinefleisch Omega-3-fettreich und cholesterinsenkend sein! Die Tiere dürfen erwachsen werden, das Wachstumsfett wandelt sich in Erhaltungsfett und bekommt eine andere Struktur.



Die Erhaltung von Rassen, die vom Aussterben bedroht sind, ist allerdings nur möglich, wenn die Tiere mit Respekt geschlachtet und auch mit Respekt gegessen werden – genauso, wie gefährdete Pflanzenarten nur durch immer wiederkehrenden Anbau erhalten werden können.

Alles, was die Tiere brauchen, wächst am Hof: Futtergetreide, Klee gras, roter Mais (wie bei den Tierrassen werden auch bei den Pflanzen alte, bedrohte Sorten kultiviert), Topinambur, Speisegetreide (Johannisroggen, Ebners Rotkorn...), Erdäpfel usw.

Ein Beispiel für die Fruchtfolge ist, dass gleichzeitig mit dem Getreide Gründüngung gesät wird. Nach der Getreideernte fressen die Waldschafe das frische, helle aufkommende Grün; wenn dann für sie die Leckerbissen weg sind, kommen die Wollschweine und fressen das dunklere, mineralstoffreichere Grün. Der Boden ist somit immer gut bedeckt, gut durchwurzelt und von Bodenorganismen belebt.

Nachhaltiger Beitrag zum biologischen Anbau

Besonders fasziniert waren wir vom umfassenden Wissen, das Silvia und Hubert verinnerlicht haben, und wie sie alleine dadurch, was sie den Tieren als Nahrung und Umfeld zur Verfügung stellen, Gesundheitsvorsorge für Tier, Boden und Mensch leisten. Tierärzte werden dabei allerdings fast arbeitslos! Diese Kulturarbeit wird am Hof der Steinhäuslers hochgehalten und gefeiert!



Die Veredelung zu Wollschwein-Spezialitäten erfolgt nach der Schlachtung in liebevoller Handarbeit am Hof. Die beiden legen viel Wert auf Natürlichkeit und althergebrachtes Wissen. Zum Beispiel wird der Speck nur mit Bergkernsalz und Gewürzen gesurt, geräuchert und anschließend zwei bis drei Monate natürlich gereift.

Die Steinhäuslers haben auch ihren Beitrag geleistet, damit der BioBauernladen sich entwickeln konnte. Danke dafür! Wir freuen

uns, dass wir im BioBauernladen die tollen, mit Sorgfalt veredelten Wollschweinprodukte anbieten können. Der Schinkenspeck kann mit vielen bekannten Rohschinken mithalten; und der Kübelspeck zergeht auf der Zunge!

Auf die Frage nach Rezepten schrieb uns Silvia Steinhäusler:

Naja, Verwendungsmöglichkeiten gibts viele: z. B. verfeinert der Speck jeden Krautsalat, Stöcklkraut, Kartoffelgratin, Speckbohnen, Linseneintopf....

Genauso kann man Schafkäse mit Speck umwickeln und braten, Schweinsfilet im Speckmantel, Melone mit Wollschweinschinken, Speckweckerl.....

Aber am besten find' ich noch immer ein schönes gutes gemischtes Speckjausbrettl (Bauch,- Kübel,- Schinkenspeck), a bissal a Schmalz dazu und garniert mit Kren, Gurkerl, Tomaten und so weita.

Mah da griag i scho an Hunger. :-)

Lg Silvia

