



FÜRST WALLERSTEIN

Schweinefleisch ist in der heutigen Zeit etwas in Verruf geraten. Warum das so ist, darüber macht man sich leider kaum Gedanken. Bis in die 60er Jahre hinein galt Schwein nur dann als wertvoll, wenn es ordentlich Speck auf den Rippen hatte. Dass es sich dabei sogar um relativ gesundes Fett handelte, war damals kaum jemandem bewusst. Die Tiere bewegten sich nämlich noch viel im Freien, fraßen auch dort, im Herbst besonders gerne Eicheln. Sie wuchsen langsam heran, waren widerstandsfähig und gesund, Stress kannten sie kaum. Und Schweinefleisch stand auch nicht jeden Tag auf dem Tisch. Das änderte sich, als die so genannten „fetten Jahre“ begannen. Der Appetit der Bevölkerung auf Fleisch wurde immer größer, jetzt konnte man es sich ja leisten, nur – mageres sollte es sein. Schnell wachsende, „moderne“ Rassen wurden gezüchtet: mit

Vom guten Essen und Trinken im Ries Schwein oder nicht Schwein? Keine Frage!

hohem Fleisch- und Schinkenanteil und mit besonders langer Rückenpartie – für mehr Koteletts pro Tier. Das Leben im Freien für diese Schweine war vorbei, sie waren anfällig für Krankheiten, ihr Fleisch schrumpfte in der Pfanne. Und mit dem allem war der gute Ruf von Schweinefleisch passé.

Heute können wir jeden Tag Schnitzel essen, zu einem Preis pro Kilo, der geringer ist als 200 Gramm Edel-Kalzenfüter. Dass es sich dabei um ein „Lebensmittel“ handelt, das den Namen nicht verdienen kann und das uns auch nicht vernünftig ernährt, sagt uns eigentlich der klare Menschenverstand. Warum tun wir uns das dann an? Sollte unsere

Devise nicht eher lauten: Weniger ist mehr? Also einfach weniger Fleisch essen, dafür aber ein gutes Stück, das auch mehr kostet? Wenn wir bereit wären, für wirklich gute Qualität statt für Quantität Geld auszugeben, würden wir dafür sorgen, dass in Zukunft unsere Lebensmittel nicht auf Masse, sondern auf Klasse hin produziert würden.

Dann würden wir auch die regionalen Produzenten und Vorreiter unterstützen, die sich viel Mühe geben, solch hochwertige Rassen wie z. B. das Wollschwein wieder vermehrt anzubieten. Bis Mitte des vorigen Jahrhunderts war es in ganz Europa, auch im Ries, verbreitet. Es ist ein

Tier, wie man es sich wünscht, es kann im Freien leben, wühlt in der Erde, um Wurzeln, Würmer, Schnecken und Larven als natürliche Eiweißquellen zu finden. Über der Erde frisst es Gras, Klee, Kräuter und Blüten. Das macht sein Fleisch fettreich, aber cholesterinarm und vor allem überaus wohlschmeckend. Genauso wie z. B. Wildbret vom Wildschwein aus unseren heimischen Wäldern.

Werner Meyer aus Möttingen züchtet seit 4 Jahren diese Wollschweine wieder. Und hat damit neben viel Arbeit auch viel Erfolg. Er liefert seit geraumer Zeit seine „Produkte“ an den 3-Sterne-Koch Hans Haas ins Münchener Restaurant Tantris (das

im Übrigen auch das Fürst Wallerstein 1598 Edition Privée führt). Wenn das kein Beweis für Qualität ist.

Und es ist ein Beweis, dass wir Donau-Rieser gute Produkte in und aus der Region in guter handwerklicher Qualität herstellen. Das ist es auch, was wir uns mit unserem Wallersteiner Bier zur Aufgabe gemacht haben.

Wir können und wollen und werden unser Produkt immer zu einem ehrlichen Preis anbieten. Und lieber Qualität als Quantität produzieren. Deshalb sind wir ganz besonders froh und dankbar über jeden Bierfreund, der das zu schätzen weiß und der Wallersteiner Bier bewusst genießt!

Bis zum nächsten „Vom guten Essen und Trinken im Ries“.
Ihr Erbprinz zu Oettingen-Wallerstein



„Fürst Wallerstein auf facebook“