



Von der Save bis nach Deutschland Wie das Turopolje-Schwein den Jugoslawien-Krieg überlebte

Die Save ist der wasserreichste Zufluss zur Donau. In den Ostalpen entspringend, schlängelt sie sich durch Slowenien, Kroatien, Bosnien und Serbien bis sie in Belgrad in die Donau mündet. Auf halber Strecke, rund 100 Kilometer südöstlich von Zagreb, liegen die einzigartigen Save-Auen, eine der letzten zusammenhängenden Flusslandschaften in Europa. Trotz groß angelegter Trockenlegungsprojekte seit den 1970er Jahren konnten von ehemals 7.000 km² immerhin 1.000 km² Überschwemmungsflächen bewahrt werden. Etwa die Hälfte dieser Fläche – ungefähr so groß wie der Bodensee – wurde als Naturpark Lonjsko Polje ausgewiesen. Für Wasser- und Zugvögel ist die Region ein Naturparadies. Und natürlich für die hier beheimateten Turopolje-Schweine, die optimal angepasst an Land und Wasser, sogar gelegentlich nach Muscheln tauchen.

Das Turopolje-Schwein gehört zu den vielen Schweinerassen, die vom mitteleuropäischen Wildschwein abstammen. Ein direkter Vorfahr ist vermutlich das Siska-Schwein. Bereits im Jahr 1352 soll der kroatisch-ungarische König Ljudevit die ersten Turopolje-Schweine in die Gebiete am gesamten Oberlauf der Save gebracht haben. Zur weiteren Veredlung wurden englische Rassen wie Leicester, Berkshire, Yorkshire und Cornwall eingekreuzt.

Erst seit Ende des 18. Jahrhunderts wurde das Turopolje-Schwein reinrassig weitergezüchtet, und seit 1911 ist es als eigenständige Rasse anerkannt. 1958 zählte man 58.000 Turopolje-Schweine in der Region Turopolje (an der mittleren Save zwischen Zagreb und Sisak) sowie den angrenzenden Gebieten Odransko, Lonjsko, Mokro und Ribarsko Polje. Anfang der 1970er Jahre war ein erster Bestandsrückgang zu verzeichnen, denn im

Zuge einer staatlichen Landgewinnung wurden 5.000 km² Auenwiesen entwässert. In diesem Prozess mussten die Kleinbauern ihre Weideflächen an die landwirtschaftlichen Kombinate abgeben. Seit 1974 galt der Bestand auch offiziell als gefährdet. 1990 zählte man schließlich nur noch rund 150 reinrassige Tiere. Bis zum Kriegsbeginn im Jahr 1991 hatte ein Fleisch verarbeitender Betrieb in Petrinja fast alle Turopolje-Schweine für die Salami-Herstellung aufgekauft.

Der Krieg brachte die Rasse an den Rand des Aussterbens. Wilderei und Schießübungen von Soldaten ließen nur wenige Turopolje-Schweine überleben. Die letzten rund 30 reinrassigen Tiere waren von einem Schweinehirten in einen Stall in Sicherheit gebracht worden. Im Jahr 1994 kauften die Organisation SAVE (Organisation zur Sicherung der landwirtschaftlichen Artenvielfalt in Europa), der Tiergarten Schönbrunn und der VEGH (heute Arche Austria) drei Zuchtpaare, die schließlich im Tiergarten Schönbrunn untergebracht wurden und dort auch für erste Nachkommen sorgten. Doch die Bauern in Österreich interessierten sich zunächst kaum für die

Rasse. Die Ferkel gingen daher an Zoos in Deutschland, unter anderem an den Tierpark Arche Warder (wir berichteten im PROMA 3/2009).

Ab 1994 machte man sich in der Region Turopolje auf die Suche nach weiteren Schweinen. Hatten außer den 30 Schweinen noch andere überlebt? Je größer die Zahl reinrassiger Turopolje-Schweine, desto breiter und stabiler ist die genetische Ausgangsbasis für die Weiterzucht. Und tatsächlich: Einige reinrassige Tiere fanden sich in der benachbarten Region Odransko Polje. 1996 kaufte die Organisation SAVE weitere Tiere für ein Zuchtprogramm an. Zwei Jahre später erwachte auch bei den österreichischen Züchtern das Interesse an den robusten Turopolje-Schweinen.

Dank intensiver Bemühungen der ARCHE Austria gibt es heute eine gut organisierte Erhaltungszucht mit Herdbuch. Die Haltung reinrassiger Turopolje wird in Österreich sogar mit Ausgleichszahlungen belohnt.

Außerdem bemüht sich die Umweltstiftung EuroNatur seit 1998 darum, das in den Save-Auen intensiv genutzte Ackerland in



überschwemmte Weideflächen zurück zu verwandeln. Neben den Posaviner Pferden und Podolac-Rindern profitieren davon auch die Turopolje-Schweine. Denn die Beweidung mit Schweinen, Pferden und Rindern hilft die natürliche Auenlandschaft offen zu halten. Die so entstehenden offenen Schlammflächen bieten einen optimalen Lebensraum für seltene Pflanzen wie Kleefarn und Seekanne.

Turopolje-Schweine eignen sich besonders gut für die Haltung im Freiland. Die Eber werden erst spät geschlechtsreif, was ideal ist für die zur Zeit viel diskutierte Mast ohne Kastration. Und die späte Schlachtung garantiert

einen erlesenen Fleischgeschmack. Turopolje-Schweine haben eine 15 Zentimeter dicke Speckschicht. Das Fleisch eignet sich hervorragend für Dauerwurstwaren und kernigen Speck.

In jedem Fall ist das Turopolje-Schwein auf Grund seiner Robustheit und Ursprünglichkeit eine wertvolle Genreserve für die Schweinezucht.

Susanne Aigner

Weiterführende Quellen:

Gugic, Goran: Schweinehut und Waldmast in Lonjsko Polje (Kroatien), Diplomarbeit an der Universität München, 1992.

Das Produkt muss überzeugen

Ein Turopolje Eber sorgt auf dem Hof Bürgi in der Schweiz für Nachwuchs

Die Wiederansiedelung der Turopolje-Schweine in den Save-Auen in Kroatien ist eine Möglichkeit, um den Bestand zu erhalten. Doch die Nachkommen der meisten geretteten Tiere kamen zu Bauern in Österreich, der Schweiz und Deutschland. Nun wird die Turopolje-Zucht in diesen Ländern fortgesetzt. Eine nachhaltige Nutzung und stabile Vermarktung der Produkte soll den langfristigen Fortbestand der Rasse sichern. Wie das funktionieren kann, zeigt der Demeter-Betrieb der Brüder Cäsar und Oliver Bürgi im Kanton Bern in der Schweiz (siehe PROMA 1/2009).

Der Betrieb hält drei Sauen aus einer Dreirassenkreuzung mit Duroc, Hampshire und Kreuzung Deutsche Landrasse mit Deutschem Edelschwein. Vor einigen Jahren wurde ein

reinrassiger Turopolje-Eber zum Decken zugekauft. Die erste Einkreuzung führte zu Nachkommen, die zu fett waren und zu wenig Fleischanteile hatten. „Darum haben wir den Turopolje-Anteil verringert“, erklärt Bürgi. An die Stelle des Turopolje-Ebers wurde daher ein Sohn von ihm gesetzt, der nur noch zur Hälfte Turopoljer Blut enthält. Durch Kreuzung mit den drei Sauen tragen die Nachkommen nur noch 25 Prozent Turopoljer Gene in sich. „Der Eber liefert den Fettanteil bei den Ferkeln, die Sauen den Fleischanteil. Mit einem Viertel Turopoljer-Anteil wurde ein Viertel mehr Geschmack erreicht. Das Schwein ist zwar noch immer relativ fett, aber die Fleischqualität ist hervorragend, man kann das Fleisch unmariert genießen, also wie Rindersteak nur mit Salz und Pfeffer“, schwärmt Cäsar Bürgi. Mit



Erfolg durch Kreuzung

diesem Ergebnis sind die Brüder Bürgi sehr zufrieden.

Die drei Sauen haben zusammen sechs bis sieben Würfe im Jahr. Die Muttersauen und der Eber laufen immer in einer Gruppe, auch draußen. Zuvor sind die Schweine ab und zu von Würmern befallen gewesen. Doch seit sie an Baumästen und Zweigen nagen und Laub und Grünzeug fressen dürfen, bleiben die Würmer fern. Alle Tiere haben reichlich Auslauf im Freien mit Wühlbereich. Nur zur Fütterung werden die Sauen in Kastenständen fixiert, da jede Sau anders gefüttert wird, je nachdem, ob sie gerade Ferkel führt oder nicht.

Steht die Geburt der Ferkel an, kommen die trächtigen Sauen für 14 Tage in die Abferkelbucht. Hier können sie in Ruhe Nester aus Stroh bauen und ihre Ferkel säugen. Sieben bis acht Wochen bleiben die Ferkel bei den Sauen, bevor sie abgesetzt werden.

„Die jungen Eber werden nicht kastriert. Sie kommen zu einem Bio-Partnerbetrieb in die Mast. Geschlachtet werden sie mit sechs bis acht Monaten, mit einem Lebendgewicht von

etwa 90 kg. Die weiblichen Mastferkel bleiben auf dem eigenen Betrieb und werden bis auf 120 bis 140 kg gemästet. Der Zeitpunkt ihrer Schlachtung ist je nach Bedarf verschieden.“ erklärt Bürgi.

Verarbeitet wird das Fleisch in der hofeigenen Manufaktur, und verkauft wird es über Direktvermarktung und Catering. Neben Hirsch- und Rindfleisch erfreuen sich Spezialitäten vom Schwein großer Nachfrage: Zu ihnen gehören Jamon Jurassienne (ähnlich dem spanischen Rohschinken), Lardo (gesalzener Rückenspeck) und Chorizo, eine Paprika Wurst, zu deren Herstellung natürlich kein Nitrit verwendet wird – wie bei Demeter-Wurst üblich. Cäsar Bürgi legt Wert auf höchste Qualität. „Das Produkt muss von sich aus gut sein“, betont er. „Es muss den Kunden überzeugen, auch ohne ein Label“. Sein Betrieb, auf dem von der Zucht bis zur Vermarktung alles in eigener Hand läuft, bietet dafür die besten Voraussetzungen.

Cäsar Bürgi
im Gespräch mit Susanne Aigner

Auf den zwei Demeter-Betrieben der Brüder Cäsar und Oliver Bürgi im Kanton Aargau und Bern (CH) stehen auf etwa 30 Hektar Land neben Red-Angus-Rindern und einer Herde Rothirschen auch drei Sauen, ein Turopolje Eber und Mastferkel. Auf fünf Hektar werden Getreide, Gerste, Weizen, Dinkel und Maissilage für die Fütterung angebaut. Das Fleisch aller Tiere wird direkt vermarktet. Mehr dazu erfahren Sie im Internet: www.silberdistel-kost.ch