

Weststeirisches Turopoljeschwein

Registernummer: 87

Offenlegungsdatum

Die ersten schriftlichen Aufzeichnungen des *Turopoljeschweins* gehen auf den Kroatisch-Ungarischen König *Ljudevit den Grossen* im Jahr 1352 zurück.

Die Haltung von *Turopoljeschweinen* in der Weststeiermark ist durch eine Bildquelle aus dem Jahr 1955 belegt.

Titel

Weststeirisches Turopoljeschwein

Kurzdarstellung oder Behauptung

Die Aufzucht von *Weststeirischem Turopoljeschweinen* ist das Ergebnis Traditionellen Wissens um die Zucht und extensive Viehhaltung in der Region Weststeiermark.

Das *Turopoljeschwein* ist eine der ältesten, vom Aussterben bedrohte Schweinerasse Europas.

Die robusten Tiere werden extensiv nach biologischen Richtlinien im Weststeirischen Hügelland gehalten. Dies, gemeinsam mit einer optimalen Fleischreifung bedingen hervorragenden Qualität des Schweinefleisches.

Das Fleisch des *Turopoljeschweins* eignet sich hervorragend als Frischfleisch zum Kochen sowie für die Herstellung von Dauerwurstwaren und Speck.

Produktbezeichnung, Produktklasse

Schweinefleisch, Frischfleisch

Name der Region

Weststeiermark, Steiermark, Österreich

Suchgebiet

Lebensmittel und Landwirtschaft

Name des Informationsgebers

Vinzenz Krobath

Name des Antragstellers für den Titel

Inhaber des Wissens oder zugehöriger Quellen

Sechs Bauern in der Region West- und Oststeiermark, ein Schlachter in Weiz, zwei Fleischereibetriebe in der Region

Empfänger, Inhaber, Bevollmächtigter, Eigentümer eines Titels

Beschreibung

- Geschichte:

Das Schwein gehört zu den ältesten Wirtschaftstieren des Menschen. Ihre Domestikation im 8. Jahrtausend vor Christus vollzog sich offenbar unabhängig voneinander in verschiedenen Gebieten Asiens und wurde, von dort ausgehend, nach Europa gebracht.

Turopoljeschweine stammen ursprünglich aus der Region „Turopolje“ während der Zeit der Österreich-Ungarischen Monarchie.

Die Region liegt zwischen den Flüssen Kupa und Save östlich von Zagreb, der heutigen Hauptstadt von Kroatien.

Das *Turopoljeschwein* stammt vermutlich vom inzwischen ausgestorbenen *Siska-Schwein*, einem Abkömmling des mitteleuropäischen Wildschweins ab.

Die ersten schriftlichen Aufzeichnungen über das *Turopoljeschwein* gehen auf eine Anordnung des Kroatisch-Ungarischen Königs *Ljudevit den Grossen* im Jahr 1352 zurück, in dem eine Untersuchung zur Plünderung von Schweinen im Waldland von Turopolje gefordert wird.

Im Laufe der Zeit wurden immer wieder Einkreuzungen vorgenommen, um die Nachfrage nach magerem Schweinefleisch zu decken.

Es wird vermutet, dass englische *Leicester-Schweine*, 1777 unter *Maria Theresia* eingeführt, eingekreuzt wurden und später wahrscheinlich *Berkshire Schweine* in die Züchtung miteinbezogen wurden. Abbildungen lassen weiters vermuten, dass ein verwandtschaftliches Naheverhältnis zum *Krainer Landschwein* und somit zum ausgestorbenen *Gurktaler Schwein* besteht.

Die vereinzelt vorkommende Kräuselung der Borsten spricht für den Einfluss des *Syrmischen Mangalitza Schweins*.

In der zweiten Hälfte des 19. und der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts entwickelte der heutige Typ des *Turopolje Schweins*. Während dieser Zeit verbreitete sich die Rasse über Slowenien, Podravina und Südwest Ungarn. Es fand auf den Märkten Österreichs und Ungarns große Beliebtheit.

1911 wurde das *Turopoljeschwein* als selbstständige Rasse anerkannt.

Die Haltung von Schweinen der Rasse *Turopolje* in der Weststeiermark ist durch eine Bildquelle aus dem Jahr 1955 belegt.

1958 konnten in Kroatien 58.000 *Turopolje Schweine* gezählt werden.

Als Folge auf den Krieg, welcher zum Zerfall Jugoslawiens führte, wurde nach 1991 der Bestand der reinrassigen *Turopoljeschweine* in Kroatien stark dezimiert.

1993 gab es nur mehr 20 - 30 *Turopoljeschweine* in Kroatien, welche von einem einzigen Schweinehirten aus Sicherheitsgründen im Stall halten wurden.

Nach Kriegsende wurden zwei Pärchen *Turopoljeschweine* nach Wien in den Tiergarten Schönbrunn gebracht; von dort aus wurden zwei trächtige Sauen in die Weststeiermark gebracht.

Das *Turopoljeschwein* wird seit 1995 im Rahmen des Österreichischen Programms für umweltgerechte Landwirtschaft (ÖPUL) als gefährdete Rasse gefördert.

2001 startete der Verein „ARCHE AUSTRIA „die Genbestimmung der *Turopoljeschweine* und die Aufnahme in ein Herdebuch.

Seit 2001 ist der österreichische Verein zur Erhaltung gefährdeter Haustierrassen (ÖNGENE=Österreichische Nationalvereinigung für Genreserven) anerkannter Zuchtverband für die *Turopoljeschweine* in Österreich.

Im Jahr 2004 wurde der Verein „ManTuro- Netzwerk NatURassen“ (**Mangalitza** und **Turopolje**) mit dem Ziel ein Netzwerk von Züchtern zu schaffen um *Mangalitza* und *Turopolje* wieder zu etablieren und zu vermarkten, gegründet.

2005 wurde die Marke „MT Manturo“ als Wortbildmarke registriert.

2006 wurde die Produktlinie "MANTURO" vom Kuratorium "Kulinarisches Erbe Österreich" gemeinsam mit AMA Marketing GmbH und Gault Millau mit dem Prädikat "Kulinarisches Erbe Österreich" ausgezeichnet.

Derzeit gibt es rund 60 *Turopolje*-Züchter in ganz Österreich. In der Weststeiermark züchten 6 Erwerbsbauern, mit etwa 60 *Turopolje*-Schweine pro Betrieb, nach biologischen Richtlinien.

- Gebiet/Region:

Die Weststeiermark wird im Westen und Süden durch die Mur begrenzt, im Osten durch das Bundesland Burgenland und im Norden durch das Randgebirge (Grazer Bergland, Kulm, Joglland).

Im Zusammenhang mit der Genussregion „Weststeirisches Turopoljeschwein“ umfasst die hügelige Region die Gemeinden Stallhofen, Stiwoll, Sankt Bartholomä, Krottendorf-Gaisfeld, Ligist, Sankt Johann ob Hohenburg, Lannach, Mooskirchen, Kumberg und Dechantskirchen.

Die Region ist eine wellige Landschaft auf einer Seehöhe von 350 - 650 m.

Boden- und Klimaverhältnisse:

Das Weststeirische Hügelland ist in geologischer Hinsicht Teil des Steirischen Tertiärbeckens. Die Böden bestehen aus Gneis, Schiefer und Lagen aus Sedimentgesteinen.

Es herrscht illyrisches Klima. Die Sommer sind heiß und trocken, die Winter regnerisch und mild.

Die durchschnittlichen Jahrestemperaturen liegen um 8 - 10 °C, die durchschnittliche Jahresniederschlagsmenge bei 800 – 1200 mm.

- Weststeirisches Turopoljeschwein:

Namensursprung:

Das „Turopoljeschwein“ (in Kroatien: turopoljska svinja) ist nach der Region „turopolje“, die zwischen den Flüssen Kupa und Save östlich von Zagreb liegt, benannt.

Rassenbeschreibung:

Turopoljeschweine sind mittelrahmige Tiere. Die Haut ist dunkel, die äußeren Schleimhäute sind rosa.

Das dichte Borstenkleid ist glatt oder leicht gekraust und von mittlerer Länge. Es ist weißgrau mit schwarzer Plattenscheckung.

Das Tier besitzt ein konkaves Kopfprofil, einen halblangen Rüssel, lange, breite, halb hängende Ohren.

Der Rumpf ist gestreckt, die Brust und der Rücken sind breit und der Bauch ist nicht hängend.

Turopoljeschweine sind robust, gutmütig, langlebig und resistent gegenüber üblichen Schweinekrankheiten.

Sie stellen geringe Ansprüche an die Fütterung und sind ausgesprochen gute Raufutter-Verwerter.

Eine ganzjährige Haltung im Freien, auch bei extremer Witterung, ist auf Grund der Kälteresistenz problemlos möglich.

Somit eignen sie sich bestens für extensive Weidehaltung und biologische Landwirtschaft.

Die Sauen des *Turopoljeschweins* bekommen bei extensiver Haltungsform 6 - 8 Ferkel pro Wurf.

Das *Turopoljeschwein* wächst wesentlich langsamer als neuzeitliche Züchtungen.

Erzeugungsverfahren:

Turopoljeschweine werden in der Weststeiermark nach biologischen Richtlinien aufgezogen. Dies ergibt langsam wachsende, gesunde Schweine mit Fleisch und Speck von höchster Qualität.

Zucht/ Mast:

Weststeirische Turopoljeschweine werden ausschließlich in ein und demselben Betrieb geboren, aufgezogen und endgemästet.

Sowohl Mutter als auch Vatertiere stammen aus der Region und werden ausschließlich im Bedarfsfall aus Österreich zugekauft.

Turopolje Schweine werden in offenen Ställen mit Auslauf gehalten.

Sauen werden mit 1 bis 1 ½ Jahren gedeckt und bringen in 2 Jahren 3 Würfe.

Die Ferkel werden rund 3 Monate gesäugt und zusätzlich mit Getreideschrot, Molke und Gras- oder Grassilage gefüttert.

Das Zusatzfutter stammt vorwiegend aus der Region und entspricht den Richtlinien des biologischen Landbaues.

Die Fütterung der Muttertiere mit Grassilage im Winter ist erlaubt.

In den letzten Wochen vor der Schlachtung erfolgt eine Ausmast der Schweine mit Getreide, Molke und Heu aus der Region. Grassilage darf für Schlachttiere zur Ausmast nicht verwendet werden.

Die vorbeugende Gabe von Antibiotika ist nicht erlaubt.

Der Einsatz von Medikamenten und Mineralstoffen ist weder nötig noch erlaubt.

Transport und Schlachtung:

Derzeit werden jährlich rund 300 Schweine zum EU-Schlachthof in Weiz, Steiermark, gebracht. Dort werden die Schweine so stressfrei wie möglich nach biologischen Richtlinien geschlachtet.

Die Schweine sind rund 18 Monate alt und besitzen ein Lebendgewicht von bis zu 150 kg und ein Schlachtgewicht von rund 100 kg.

Nach der Schlachtung werden die Schlachtkörper für einen Tag in einem Kühlraum ausgekühlt und anschließend in den Fleischereibetrieben *Hager* in Kapfenberg und *Feiertag* in Weiz zu Dauerwurstwaren und Speck verarbeitet.

Fleischbeschreibung:

Das Fleisch der *Turopoljeschweine* besitzt auf Grund des langsamen Wachstums und der natürlichen Bewegung im Freien eine dunkelrote Farbe.

Das Fleisch ist besonders fettarm und eignet sich bestens für die Herstellung von Dauerwurstwaren und festem, geschmackvollen Speck.

Ursprungsnachweis:

Das Fleisch stammt von *Weststeirischen Turopoljeschweinen*, welche ausschließlich in der Region in ein und demselben Betrieb geboren, aufgezogen und gemästet werden.

Die Schweine sind gemäß der Tierkennzeichnungs- und Registrierungsverordnung 2007, durch ein offizielles Zeichen (Ohrmarke) gekennzeichnet.

Weiters werden die lebenden Schweine in OPTIMATE registriert, einem Programm zur Zucht und Erhaltung des Turopoljbestandes.

- Qualitätskontrolle:

Sowohl die Lebend- als auch die Totbeschau erfolgt aufgrund gesetzlicher Bestimmungen durch Veterinäre.

- Vermarktung:

Das Fleisch des *Turopoljeschweins* wird überwiegend unter der Markenbezeichnung „Manturo“ vermarktet. Diese garantiert, dass das Schwein in der Weststeiermark geboren, gemästet, geschlachtet wird.

Weiters erfolgt die Vermarktung direkt durch die Züchter in Form von Einzelhandel, Großhandel und Gastronomie.

Das Schweinefleisch ist ganzjährig verfügbar.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet und Traditionellem Wissen

- Besondere Boden- und Klimaverhältnisse in der Region Weststeirisches Hügelland bedingen eine reichhaltige Flora, die eine extensive Schweinehaltung in natürlicher Umgebung ermöglicht.
- *Weststeirisches Turopoljeschwein* ist eine gefährdete Schweinerasse, die optimal an die Klimaverhältnisse in der Region angepasst ist.
- Traditionelle Haltungssysteme: Extensivhaltung der Herden nach biologischen Richtlinien.
- Starker Bezug zur Region: die Schweine grasen auf lokale Weiden und werden mit Gras und Heu gefüttert, das großteils im eigenen Betrieb erzeugt wird.
- Dank dieser Haltungsweise kann Schweinefleisch mit charakteristischen Merkmalen erzeugt werden. Das dunkle Fleisch eignet sich hervorragend für die Herstellung von Dauerwurstwaren und zartem, schmackhaften Speck.
- Die Aufzucht des *Weststeirischen Turopoljeschweins* ist das Ergebnis Traditionellen Wissens, das von Generation zu Generation weitergegeben wird: Traditionelles Wissen und Erfahrung der Schweinehalter (Anpassung der Haltung der Herde an die Gegebenheiten der Umwelt, die Methode der biologischen

Produktion, Verbesserung des Erbguts), Know-how der Schlachter (Tiertransport, Schlachtung, Zerlegung, Fleischreifung) und die Erfahrung der Vermarkterorganisation.

- Verwertung:

Das *Turopoljeschwein* wird als Frischfleisch verwendet als auch verarbeitet zu Speck, Schinken, Dauerwurstwaren und Aufstrichen. Räucherung mit heimischem Buchenholz spielt eine wichtige Rolle.

Traditionell wird der Speck des *Turopoljeschweins* hauchdünn geschnitten. Als kulinarische Besonderheiten gelten Spanferkel und Schweinsbraten.

- Schutz:

Wortbildmarke „MT MANTURO“. (Österreichisches Patentamt Register Nr. 225810, 05.07.05).

Schlüsselworte

Lebensmittel und Landwirtschaft, Traditionelles Wissen, Österreich, Steiermark, Region, Weststeiermark, Weststeirisches Hügelland, Turopoljeschwein, Weststeirisches Turopoljeschwein

Bibliographie/ Referenzen

- Das Rasseportrait. Das Turopolje Schwein
www.vieh-ev.de/Rassen/Schweine/turopolje_schwein.html
- Das Turopolje Schwein
<http://www.oengene.at/index.jsp?catId=68>
- Das Turopolje Schwein
www.arche-austria.at/index.php?id=604
- Das Turopolje Schwein
www.bio-noah.at/turopolje/rasse.htm#Warum
- Das wechselhafte Schicksal der Turopolje-Schweine
<http://www.bio-noah.at/turopolje/berschicksal.pdf>
- Geschichte
<http://wp1088790.wp124.webpack.hosteuropa.de/index.php?id=573>
- HAFELLNER J. Ein Beitrag zur Flechtenflora für die Naturräume Weststeirisches Hügelland, Sausal und Windische Bühel (Steiermark)
<http://www.kfunigraz.ac.at/botwww/journals/fritschiana/fritschiana-43/hafellner-lich-weststeiermark.pdf>
- Hefte/2006-2007/Geographieheft
<http://aristoteles.serveftp.org/wiki/index.php/Hefte/2006--2007/Geographieheft>
- MANTURO – DAS BESTE DER SCHWEINE-URRASSEN MANGALITZA UND TUROPOLJE
www.manturo.at/index.php?content=presse
- NUTS-3 Region West- und Südsteiermark (Österreich)
<http://tirolatlas.uibk.ac.at/places/show.py/index?id=165;lang=de>
- Österreichisches Patentamt
www.patentamt.at
- Oststeirisches Hügelland
<http://de.wikipedia.org/wiki/Oststeiermark>
- Projekt MANTURO – Netzwerk NatURrassen
<http://www.agrarprojektpreis.at/manturo.461.htm>

- Rettung für das Turopolje-Schwein aus Kroatien. In: ARCHE NOVA 1/2001. S. 9
http://www.g-e-h.de/geh-lit/pdf_files/0101s09.pdf
- Steiermark
<http://aeiou.iicm.tugraz.at/aeiou.encyclp.s/s798165.htm>
- Steiermark - HINWEISE
<http://www.tiscover.at/at/guide/5,de,SCH1/objectId,RGN19at,adviceObjectId,ADV472210at, folder,ADVICE,season,at2,selectedEntry,hint/hint.html>
- Turopolje
<http://www.ansi.okstate.edu/breeds/swine/turopolje/index.htm>
- Turopolje Schwein
<http://www.vegh.at/rassen/ausgabe/ausgabe.php3?info=Turopolje%20Schwein>
- Weinbau in Österreich
http://de.wikipedia.org/wiki/Weinbau_in_%C3%96sterreich#Weststeiermark
- Weststeiermark: Heimat des Schilchers
http://www.weinausoesterreich.at/wein/geb_weststmk_2009.html
- Weststeirisches Turopoljeschwein
www.genuss-region.at

Letzter Zugriff aller zitierten Internetreferenzen erfolgte am 20. Jänner 2009.

Sprachcode

Deutsch

Produkt von www.genuss-region.at

Nein

Regionaler Ansprechpartner

Bgm. Ök. Rat Vinzenz Krobath

Tel.: 0043 664/549 53 46

E-mail: gde@stallhofen.steiermark.at

Autoren: Mag. Eva Sommer, Dr. Erhard Höbaus