

Rückkehr und Erfolg der Schwarzen Alpenschweine

Die geglückte Rückkehr

2013, nach dem sensationellen Fund letzter schwarzer Veltliner- bzw. Bündner-Schweine durch die Veterinäruniversität Parma begann eine intensivierete Suche nach weitere Relikten verschwundener Alpenschweine in abgelegenen Tälern. Und tatsächlich wurden noch zwei weitere Überbleibsel gefunden, getupfte Samolaco und gescheckte Südtiroler Schweine.



Der getupfte Typ der Alpenschweine

Damit wurde eine langfristig überlebensfähige Zucht möglich, die genetisch breit genug abgestützt ist, um nicht an Inzucht zugrunde zu gehen.

Die Zucht hat sich inzwischen überraschend gut entwickelt. Heute gibt es wieder 41 Zuchtgruppen mit über 100 Zuchttieren in den Alpengebieten Westösterreichs, Nordostitaliens und in Berchtesgaden, Süd-Bayern. Die Zucht ist gefestigt, scheint genügend dezentralisiert und dürfte auf eine hoffnungsvolle Zukunft blicken.

Leider noch nicht in der Schweiz

Das schwarze und gescheckte Alpenschwein kam früher vom Wallis/Berner Oberland im Westen bis nach Slowenien vor. In der Schweiz zählte J.R. Steinmüller 1827 fast ein Dutzend verschiedene Schläge zum Typ des Alpenschweins. Nur in den südlichen Tälern Wallis, Tessin und Südbünden waren die Tiere schwarz. Die Bündner Oberländer und die meisten Zentralschweizer Schweine waren von dunkelroter oder braunroter Grundfarbe. Das alpine Netzwerk Pro Patrimonio Montano (abgek. PatriMont) will die Alpenschweine auch wieder in die Schweiz zurück bringen. Wegen der hohen schweizerischen Veterinäransprüche ist dies aber nicht so leicht. Wir hoffen, dass ab 2018 mit dem Zuchtaufbau in der Schweiz begonnen werden kann!



Die alten Rassen erlaubten Freilandhaltung auf der Alp

Die modernen, langen und schweren Schweine werden zwar vereinzelt zur Verwertung der Molke weiterhin auf die Kuh-Alpen mitgenommen, dort aber zumeist nur in Ställen gehalten und zusätzlich mit hinzugeführtem Getreide gemästet. Mit den ursprünglichen, extensiven Weideschweinen der Alpen haben sie nicht mehr viel gemein.

Die früheren Alpenschweine waren von dunkler Farbe, hatten ein dichtes Borstenkleid und eine dickere Haut. Damit waren sie sonnenbrandresistent und vor allem auch angepasst an die Witterungsextreme im Gebirge. Schon vom Körperbau her waren sie auf Bergweiden zugeschnitten und eigneten sich vorzüglich als extensiv gehaltene Weideschweine. Die früheren Rassen waren nicht nur Molke-Verwerter, sondern auch Raufutterverzehrer auf minderwertigen Alpweiden (selbst Blacken-Nutzung). Sie stellten ein eigentliches Kulturgut dar und hatten auch eine immense Bedeutung für die Ökonomie und Ökologie der Alpen.

Die Chancen des schwarzen Alpenschweines

Das schwarze und gescheckte Alpenschwein repräsentiert ein alptaugliches und robustes Weideschwein. In einer Alpzeit von zumeist etwa 90 bis 100 Tagen nutzen die Schweine die



grosse Artenvielfalt an Berg-Gräsern und Kräutern. Die inhaltsreichen, aromatischen Pflanzen geben dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack, der heute Label-würdig ist. Durch die Aufnahme von Grünfutter auf der Alp reichern sich im Fleisch der Schweine die wertvollen Omega-3 Fettsäuren an, die dem modernen Schweinefleisch fehlen. Durch die beständige Bewegung der Tiere und das langsamere Wachstum wird das Fleisch auch kompakter und das Fett als Geschmacksträger im Körper besser verteilt (Marmorierung).

Das Projekt setzt auf die Qualitäten dieses Typs und will eine Marktnische besetzen. Produkte aus extensiver Haltung, traditionell zubereitet, geschmacklich überdurchschnittlich und aus der Region haben Zukunft und werden mit besonderen Labeln vermarktet. Ziel ist die Zucht alptauglicher Weideschweine mit mäßigem Fettansatz.

Kulinarik setzt auf alte Rassen



Das Erhalten alter Rassen bedingt auch deren "Nutzung", die Verwertung ihrer Produkte. Banal ausgedrückt heisst das „erhalten durch aufessen“. Je schmackhafter, desto besser ist der Absatz. Da unsere Rassen extensiv gehalten werden, dadurch langsamer wachsen und im wahrsten Sinne des Wortes „bodenständiges“ Futter aufnehmen, gelingt eine

hohe Qualität der Produkte. Für den Konsumenten bedeutet die längere Aufzucht allerdings einen höheren Preis und für die Küche einen Aufbruch zu neu-alten Rezepten.

Die Kulinarik, die Kochkunst für Feinschmecker, setzt inzwischen voll auf unsere Rassen, so auch das viel beachtete, 268 Seiten starke Buch „Das kulinarische Erbe der Alpen“ (das „Kochbuch“ von Dominik Flammer). Und Superior-Hotels wie das 4-Sterne Haus Rehlegg in Ramsau, Berchtesgaden (siehe Fotos) machen es sich zur Ehre, ihre Gäste mit ausgeklügelten, neu-alten Menüs zu begeistern. Ein neuer Trend ist gesetzt!



Wir bleiben dran

Es warten noch zahlreiche Aufgaben in diesem vielfältigen Projekt. Neben der vorgesehenen Rückführung der schwarzen Alpenschweine in die Schweiz muss die Zucht weiter vereinheitlicht, frühere Einkreuzungen verdrängt und die neu aufgefundene Südtiroler Linie integriert werden. Zudem steht die Lancierung eines Qualitätslabels für die Vermarktung an.



**Wir schaffen es –
Dank Ihrer Hilfe!**

**Die schwarzen
Alpenschweine sind es wert.**

Besten Dank!