

## Das Schwarze Alpenschwein und seine Vermarktung

### Die Rettung der Alpenschweine

Die meisten autochthonen Schweinerassen und -Schläge der Alpen sind ausgestorben. Nur ein paar wenige Reliktexemplare in verschiedenen Talschaften blieben erhalten. 2013: Fund letzter Veltliner-Schweine ohne Hoffnung, diese wegen Inzucht «über die Runden» zu bringen. Dann Fund einer Reliktgruppe Samolaco-Schweine und noch etwas später im Südtiroler Ultental letzte Ultner Schecken. Damit war es zwar nicht möglich, jeden einzelnen Schlag zu erhalten, aber zumindest den Öko-Typ der alten alpinen Bergschweine. Diese waren früher im ganzen zentralen und südöstlichen Alpenraum verbreitet.



Die drei Reliktgruppen wurden vom alpinen Netzwerk Pro Patrimonio Montano (PatriMont) in einen Gen-Pool zusammengeführt. So wurde zumindest der „Oekotyp“ der alten Alpenschweine erhalten, ein berggängiger Typ mit hohen Beinen und kurzem Rumpf. Da es sich um schwarze oder schwarzgefleckte Tiere handelt, erfolgt nun die Zucht unter dem Namen "Schwarzes Alpenschwein" (bzw. suino «Nero delle Alpi»), ein Name der schon in der alten Fachliteratur für die «Gemeinschaft schwarzer Alpenschweine» verwendet wurde (z.B. bei J.R. Steinmüller, 1827).



Das schwarze Alpenschwein ist notgedrungen eine Komposit-Rasse, basiert aber auf Resten tatsächlicher Alpenrassen. Das Erhaltungsprojekt zielt auf ein marktfähiges Tier, das eine Chance für eine wieder nachhaltige Alpwirtschaft bietet. Der Erfolg hat sich in den letzten acht Jahren eingestellt: heute gibt es im Alpenraum von vier Ländern (AT, CH, DE und IT) wieder 75 Zuchtgruppen mit 232 Zuchttieren (Mai 2021).

Durch ihren leichten, kräftigen Körperbau sind die Alpenschweine für die Berglandwirtschaft geschaffen. Dank ihrer dunklen Färbung sind sie nicht sonnenbrandgefährdet und können – im Gegensatz zu modernen Rassen – ganztägig draussen sein. Dank ihrer Anspruchslosigkeit und Robustheit sind sie für extensive Freiland-Haltung im Berggebiet prädestiniert.

## Kulinarik

Das Schwarze Alpenschwein repräsentiert ein alptaugliches und robustes Weideschwein, wie es vor der Forcierung anspruchsvoller Leistungsrassen im Alpenraum verbreitet war. In einer Alpzeit von zumeist etwa 90 bis 100 Tagen nutzten die Schweine die grosse Artenvielfalt an aromatischen Berg-Gräsern und Kräutern. Durch die Aufnahme dieser Pflanzen reichern sich im Fleisch der Schweine wertvolle Omega-n3 Fettsäuren an, die dem modernen Schweinefleisch fehlen. Durch die ständige Bewegung der Tiere und das langsamere Wachstum durch die extensive Haltung wird das Fleisch auch kompakter und das Fett als Geschmacksträger im Körper besser verteilt (Marmorierung).



Das Erhalten alter Rassen bedingt deren "Nutzung", die Verwertung ihrer Produkte. Banal ausgedrückt heisst das „erhalten durch Aufessen“. Je schmackhafter, desto besser ist der Absatz. Da Alpenschweine sehr extensiv gehalten werden und „bodenständiges“ Futter aufnehmen, gelingt eine hohe Qualität der Produkte. Für den Konsumenten bedeutet die gegenüber

heutigen Leistungsrassen zwei- bis dreimal längere Aufzuchtzeit allerdings einen höheren Preis. Dass das Fleisch dadurch label-würdig ist, besagt eine Studie der Fachhochschule Graz: Sie belegt ein 1,4-fach günstigeres Verhältnis zwischen gesättigten und ungesättigten Omega-Fettsäuren. Die Haute-Cuisine reagiert bereits darauf. Superior-Hotels verwöhnen ihre Gäste mit ausgeklügelten, neu-alten Menüs. Ein neuer Trend ist gesetzt!

Produkte aus extensiver Haltung, traditionell zubereitet, geschmacklich überdurchschnittlich und aus der Region haben Zukunft. Die bisherige Vermarktung zeigt, dass heute ein zunehmendes Interesse an hoher Fleischqualität besteht. Der Kunde will nicht mehr Produkte von Tieren, die in Rekordzeit zum Schlachtgewicht heranwachsen, sondern langsam entwickeltes Fleisch, das schon im Körper gereift ist. Die Alpenschweine können dies liefern und auch den erforderlichen Preis lösen. Das ist eine Chance für die innovative Berglandwirtschaft.

Unerschwinglich sind die Preise für Alpenschwein-Produkte nicht, aber schon etwas gehoben. Schlussendlich muss der Bauer die Tiere wesentlich länger aufziehen als heutige Leistungsrassen. Dafür muss er einen höheren Erlös für die Produkte erzielen können. Um den Mehrwert rechtfertigen zu können, muss sich der Bauer oder Mäster aber an eine Reihe von Vorgaben betreffend Haltung und Fütterung halten. Dafür darf er dann seine Produkte «labeln».





# Alpenschwein Produkte-Marktplatz

Alpines Terroir von Pro Patrimonio Montano  
PatriMont.org, Manufaktur für Berggenüsse

Finden Sie in Ihrer Nähe  
Hofläden, Verarbeiter, Gastronomen



Hofläden

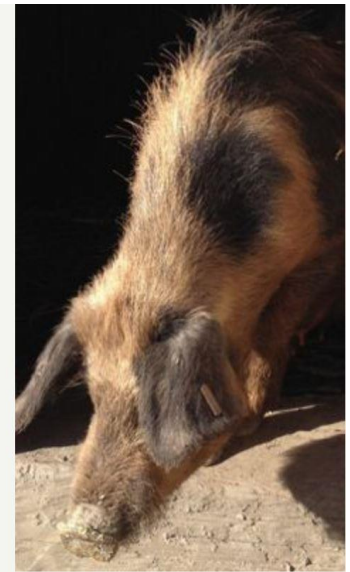


Verarbeiter



Kulinarik

alle



## Marketplace

Um eine breite Öffentlichkeit in Publikationen und bei allgemeiner Kommunikation auf Bezugsmöglichkeiten von Alpenschwein-Produkten hinzuweisen, wurde im Web ein «Marketplace» geschaffen. Die Webseite [www.alpenschwein.market](http://www.alpenschwein.market) ist mit PatriMont verlinkt und basiert auf der zoombaren Google-Map. Darin werden mit verschiedenen Icons (Flaggen) und Kontaktdaten **Hofläden, Verarbeiter und Gastrobetriebe** beworben, wo Alpenschwein-Produkte gekauft, bestellt oder genossen werden können. Jeder Anbieter stellt sich dabei auf einer nachgeordneten, weiterführenden Webseite kurz vor. Schauen Sie in den Marktplatz hinein, klicken Sie einen Zielort an und gehen Sie über den eingeblendeten Hotspot auf die individuellen Anbieter-Webseiten! Dort finden Sie detailliert die Angebote mit Kontaktdaten, Öffnungszeiten etc.

**Mehr Infos:** Webseite: [www.patrimont.org](http://www.patrimont.org) Marketplace: [www.alpenschwein.market](http://www.alpenschwein.market)

