

Schwarze Alpenschweine – Chance für die alpine Landwirtschaft

Hintergrund

Noch vor rund hundert Jahren gab es im Alpenraum eine grosse Zahl von berggängigen Schweineschlägen, die man wegen ihrer schwarzen oder gefleckten Farbe unter dem Namen „Schwarze Alpenschweine“ zusammen fasste. Importierte Leistungsrassen verdrängten sie. Nur drei kleine Reliktpopulationen überlebten bis heute. Das alpine Netzwerk Pro Patrimonio Montano (abgekürzt PatriMont) übernahm die Restexemplare und baute die Zucht neu auf. Mitte 2020 gibt es wieder 58 Zuchtgruppen mit gegen 180 Zuchttieren, verteilt auf die Berggebiete in Österreich, Südbayern, Norditalien und der Schweiz.



Nutzen für die Berglandwirtschaft

Durch ihren leichten, kräftigen Körperbau sind Alpenschweine für die Bergweide geschaffen. Dank ihrer dunklen Färbung sind sie nicht sonnenbrandgefährdet und können – im Gegensatz zu modernen Rassen – ganztags draussen sein. Dank ihrer Anspruchslosigkeit und Robustheit sind sie für extensive Freiland-Haltung im Berggebiet prädestiniert. Mit ihrem Wühlen bekämpfen sie Ampfern und lockern von Rindern verdichtete Lägerfluren. Sie sind nicht nur ein Kulturgut, sondern auch ökologisch interessant. 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 Label-würdig ist. Durch die Aufnahme von Grünfutter auf der Alp 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 eine extensive Haltung wird das Fleisch auch kompakter und das Fett als Geschmacksträger im Körper besser verteilt (Marmorierung). Die Alpenschweine zeichnen sich zudem durch grosse Robustheit aus, sind das Leben im Freiland gewohnt und brauchen kaum grosse Betreuung (und auch kaum Medikamente!). Ziel ist die Zucht alptauglicher Weideschweine mit mäßigem Fettansatz.

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.