

Zucht letzter autochthoner Alpenschweine – Chancen für eine nachhaltige Alpwirtschaft!

Heute ist auf der Alp meist Stallhaltung nötig

In den letzten hundert Jahren haben wir im Alpenraum fast alle unsere Alpschweine-Rassen verloren. Lediglich in Norditalien blieben bis vor Kurzem einige Reliktbestände erhalten. Die Alpfung der Schweine hat zwar nicht aufgehört – noch heute werden Schweine zur Nutzung der Molke (Schotte) auf Kuhalpen mitgenommen – aber die Alpfung der Schweine hat sich radikal geändert. Warum?



- Die modernen Leistungsrassen sind aufgrund ihres Körperbaus nicht mehr für die Beweidung von Bergweiden geeignet (kurzbeinige, lange und schwere Körper).
- Die heutigen rosafarbenen Rassen haben kaum Haut-Pigmente und vertragen das starke UV-Licht der Alpen schwer. Sie leiden schnell unter Sonnenbrand (heikel!).
- Heutige Rassen müssen vor Wetterumschlägen, grossen Temperaturunterschieden und raschen Klimawechseln im rauen Alpenklima geschützt werden
- Die heute teuren Betreuungskosten müssen gering gehalten werden.

Fazit: Die modernen Tiere werden zwar vereinzelt zur Verwertung der Molke weiterhin auf die Kuhalpen mitgenommen, werden 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.

An einigen Orten laufen Versuche mit Wollschweinen, die auf Sonnenbrand nicht anfällig sind. Wollschweine sind Flachland-Tiere. Sie können zwar auch extensiv gehalten werden, aber sie sind nicht wirklich berggänglich. Aufgrund ihrer Morphologie und Eigenschaften stellen sie nur eine halbe Lösung dar.

Die alten Rassen erlaubten Freilandhaltung



Die früheren Alpenschweine waren von dunkler Farbe, hatten ein dichtes Borstenkleid und dickere Haut. Damit waren sie sonnenbrandresistent und besonders angepasst an die Witterungsextreme im Gebirge. Als extensiv gehaltene Weideschweine waren sie vom Körperbau her auf Bergweiden zugeschnitten. Die alten Rassen waren nicht nur Molke-Verwerter, sondern auch Raufutterverzehrer auf minderwertigen Alpweiden. Sie stellten ein eigentliches Kulturgut dar und hatten auch eine immense Bedeutung für die Ökonomie und Ökologie der Alpen:

- Ökonomie:

In einer Alpzeit von zumeist etwa 90-100 Tagen nutzten die Schweine die grosse Artenvielfalt an Berg-Gräsern und Kräutern. Die inhaltsreichen, aromatischen Pflanzen (z.B. Bergwegerich, Alpen-Rispengras, Thymian, Schafgarbe etc.) gaben dem Fleisch der Schweine einen einzigartigen Geschmack, der heute Label-würdig wäre. Durch die Aufnahme von Grünfutter auf der Alp reicherten sich im Fleisch der Schweine die wertvollen Omega-n3 Fettsäuren an, die dem modernen Schweinefleisch fehlen. Durch die beständige Bewegung der Tiere und das langsamere Wachstum durch eine extensive Haltung wurde das Fleisch auch kompakter und das Fett als Geschmacksträger im Körper besser verteilt (Marmorierung). Die alten Rassen zeichneten sich zudem durch grosse Robustheit aus, waren das Leben im Freiland gewohnt und brauchten daher kaum grosse Betreuung (und auch kaum Medikamente!).

- Ökologie:

Die Schweine wurden auf die für Kühe aus ernährungstechnischer Sicht wertlosen Lägerfluren aufgetrieben, wo sie die Pflanzen auf den überdüngten Böden abweideten bzw. durch ihre Grabungstätigkeit eine teilweise Verbesserung der Weidevegetation bewirkten. So wurden u.a. Blackenfelder für die Fütterung der Alpenschweine genutzt (die heute mühsam und zum Teil chemisch bekämpft werden), und die Schweine durften dort nach Belieben im Erdreich wühlen (Wurzeln, Mäuse, Käfer, Engerlinge). Damit wurde der Verkrautung entgegengewirkt und die durch Viehtritt verdichteten Böden gelockert.



- Kulturgut:

Die traditionellen Alpenschweine waren ein lebendes Kulturgut des Alpenraumes. Sie waren Teil des ehemals autochthonen landwirtschaftlichen Berg-Betriebes. Einige Rassen wurden als Fettlieferant (wichtiger Energieträger für die hart arbeitende Bergbevölkerung, Schweineschmalz-Reserven für Notzeiten, ...), andere besonders als Fleischlieferanten gehalten und entsprechend selektioniert. Diese fütterungstechnisch und genetisch bewirkten Unterschiede führten zu einer wirklich breit gestreuten Biodiversität in den Schweinebeständen der Talschaften des Alpenbogens. Durch die kleinräumliche Struktur der damaligen Wirtschaftsräume wurde diese hohe Biodiversität über viele Generationen erarbeitet und auch erhalten. Die jeweiligen Alpenbewohner hatten ihre eigene Schweinerasse, welche mit den hofeigenen Futtermitteln am besten gehalten werden konnte.

- Tierschutz/Ernährung:

Durch die fehlende Weidehaltung werden heute die Tiere ähnlich wie in den Mastbetrieben im Tal hauptsächlich mit Molke und energie- und eiweissreichen Getreide- bzw. Sojafuttermischungen ernährt. Dies bewirkt eine einseitige, eiweissbetonte Fütterung, die als nicht artgerecht und auch für den Mensch als ernährungstechnisch bedenklich zu bezeichnen ist. Im Stall können die Tiere ihre arteigenen Bedürfnisse (Bewegung, Wühlen, ..) nicht ausleben.

⇒ **Die letzten Alpenschweine-Rassen sind als Teil der Agrobiodiversität der Alpen ein unwiederbringlicher genetischer Schatz, den es für die Nachwelt zu erhalten gilt.**

Wiederaufnahme der Alpenschwein-Zucht

Einst hatte jede Region ihre eigenen, über Jahrhunderte an die lokalen Gegebenheiten angepassten Nutzierrassen gezüchtet. Diese gehörten (wie ihre Bauten) zu ihrem Kulturerbe. Durch Einkreuzungen und Leistungszucht wurden diese Rassen in den letzten 80-90 Jahren verdrängt. Im Gegensatz zu Schafen, bei denen viele traditionelle Rassen erhalten blieben, war der Verlust bei den Schweinen dramatisch. Heute gibt es fast nur noch die veredelten, rosafarbenen Schweine. Damit hat sich auch die Alpung von Schweinen radikal gewandelt.



Bündner- bzw. Veltliner-Schweine auf den Andossi-Alpen, Splügenpass (Foto Vinciguerra, ca. 1980)

Die modernen Leistungsrassen sind aufgrund ihres Körperbaus nicht mehr für die Beweidung von Bergweiden geeignet (kurzbeinige, lange und schwere Körper). Die rosafarbenen Tiere haben kaum Haut-Pigmente und vertragen das starke UV-Licht der Alpen schwer. Sie leiden schnell unter Sonnenbrand (heikel!). Sie müssen vor Wetterumschlägen, grossen Temperaturunterschieden und raschen Klimawechseln im rauen Alpenklima geschützt werden. Die modernen Tiere werden zwar zur Verwertung der Molke weiter auf Kuhalpen mitgenommen, werden dort aber meist in Ställen gehalten und mit hinzugeführtem Getreide gemästet. Mit den ursprünglichen, extensiven Weideschweinen haben sie nicht mehr viel gemein.

Ende Mai 2013 machte Dr. Alessio Zanon von der Veterinäruniversität Parma, Schweine-Experte der italienischen Organisation zur Erhaltung gefährdeter Nutzierrassen (RARE), darauf aufmerksam, dass eine letzte Gruppe kleiner, schwarzer Veltliner-Schweine in einer Fattoria Didattica überlebt habe, aber leider verschwinden werde. Er bat, Erhaltungsmaßnahmen zu ergreifen (Veltliner-Schweine sind identisch mit den früheren Bündner-Schweinen in der Schweiz). Im Wissen darum, dass eine Rasse ausstirbt, bevor alle Tiere tot sind, übernahm das „Netzwerk alte Alpenrassen“ (heute „Pro Patrimonio Montano“) spontan die Tiere und baut nun die Zucht neu auf. Da die Veltliner-Schweine letzte wirkliche Alpenschweine sind, die sich klar von den grösseren, ebenfalls fast verschwundenen Schweinen der Po-Ebene unterscheiden (Mora Romagnola, Nero di Parma), soll zumindest der Ökotyp dieses Bergschweines bewahrt werden. In diesem Ökotyp werden nun auch andere Reliktexemplare des zentralen und südlichen Alpenraumes zusammengeführt. Denn inzwischen wurden weitere Einzeltiere und Gruppen gefunden: Letzte Samòlaco-Schweine und Südtiroler Schecken.

Möglichkeiten

Das Schwarze Alpenschwein repräsentiert ein alptaugliches und robustes Weideschwein, wie es vor der Forcierung anspruchsvoller Leistungsrasen im Alpenraum verbreitet war. In einer Alpzeit von zumeist etwa 90 bis 100 Tagen nutzten die Schweine die grosse Artenvielfalt an Berg-Gräsern und Kräutern. Die inhaltsreichen, aromatischen Pflanzen (z.B. Bergwegerich, Alpen-Rispengras, Thymian, Schafgarbe etc.) gaben dem Fleisch der Schweine einen einzigartigen Geschmack, der heute Label-würdig wäre. Durch die Aufnahme von Grünfutter auf der Alp reicherten sich im Fleisch der Schweine die wertvollen Omega-n3 Fettsäuren an, die dem modernen Schweinefleisch fehlen. Durch die beständige Bewegung der Tiere und das langsamere Wachstum durch eine extensive Haltung wurde das Fleisch auch kompakter und das Fett als Geschmacksträger im Körper besser verteilt (Marmorierung). Die alten Rassen zeichneten sich zudem durch grosse Robustheit aus, waren das Leben im Freiland gewohnt und brauchten daher kaum grosse Betreuung (und auch kaum Medikamente!).

Das Projekt „schwarzes Alpenschwein“ will auf die Qualitäten dieses Typs setzen und 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.

Projekt Schwarzes Alpenschwein (suino nero delle alpi)



Die meisten alten Schweinerassen der Alpen sind bereits ausgestorben. Ein paar wenige Reliktexemplare in verschiedenen Tal-schaften blieben erhalten. Allein können sie nicht bewahrt werden. Sie sind nun in einem Gen-Pool zusammengeführt. Da es sich zumeist um schwarze oder schwarzgefleckte Tiere handelt, erfolgt die Zucht unter dem Namen „Schwarzes Alpenschwein“, der schon in der alten Fachliteratur für die Gemeinschaft schwarzer Alpenschweine verwendet wurde (z.B. bei J.R. Steinmüller, 1827). Das schwarze Alpenschwein ist nun notgedrungen eine Komposit-Rasse, basierend auf Resten tatsächlicher Alpenrasen. Das Projekt zielt auf ein marktfähiges Tier, das eine Chance für eine wieder nachhaltige Alpwirtschaft bietet.

Inzwischen wurden die noch erhalten gebliebenen Veltliner-, Samòlaco- und Südtiroler Schcken-Schweine zusammengeführt. Mitte 2020 gibt es wieder gegen 180 Tiere in 58 Zuchtgruppen. 29 davon in den Bergen der italienischen Alpen, 14 in der Schweiz, 12 in Österreich, und 3 im südbayrischen Berggebiet. Das Zuchtbuch von Pro Patrimonio Montano basiert auf 4 Eber- und 8 Sauenlinien.

Wir packen an und zählen auf Ihre Unterstützung. Danke!

=> www.patrimont.org

Für Spenden: *alpines Netzwerk Pro Patrimonio Montano, CH-9000 St.Gallen/ Schweiz*
EUR-Konto: Dornbirner Sparkasse, BIC: DOSPAT2DXXX; IBAN: AT88 2060 2000 0038 9072
CHF-Konto: Swiss Postfinance, BIC: POFICHBEXXX; IBAN: CH38 0900 0000 8956 7476 4

Kontaktpersonen für das Projekt:

Italien: Dr. Kurt Kusstatscher, Afingerweg 40, I-39050 Jenesien
Österreich: Ernst Rieser, Innstrasse 27, A-6336 Langkampfen (Tirol)
Schweiz: Hape Grünenfelder, Herrenwiese 2, CH-9306 Freidorf

k.kusstatscher@trifolium.net
ernst.rieser@gmail.com
hape.grunenfelder@gmx.net