



Fleischprodukte vom Schwarzen Alpenschwein

Das Netzwerk Pro Patrimonio Montano konnte dieses alte Schweinerasse vor dem Aussterben bewahren und hat, verteilt über den Alpenraum eine Zuchtpopulation aufgebaut. Drei dieser Zuchtgruppen befinden sich bei Biolandwirten im Naturpark Beverin von welchen nun die ersten Tiere geschlachtet werden können.

Die Schwarzen Alpenschweine werden ganzjährig im Freiland gehalten und können nach Belieben weiden, wühlen und suhlen. Die Schweine ernähren sich zu gut 70% von Raufutter, daneben wird lokale Molke und Bio Berggetreide zugefüttert. Im Vergleich zu Edelschweinen wachsen Schwarze Alpenschweine langsamer und werden erst mit 12-14 Monaten geschlachtet. Die grosse Vielfalt an Gräsern und Kräutern der Bergwiesen verleihen ihrem Fleisch und Fett einen einzigartigen, würzig, nussigen Geschmack. Durch das langsame Wachstum und den ständigen Weidegang wird das Fleisch kompakt und marmoriert.

Die längere Lebensdauer und die tierfreundliche Freilandhaltung bringen Zusatzkosten mit sich die nicht mit der konventionellen Schweinhaltung konkurrieren können. Dafür punkten die Schwarzen Alpenschweine mit exzellenter Fleischqualität. Die Schweine sind Bio-Zertifiziert und werden in der Metzgereigenossenschaft in Andeer geschlachtet und nach Wunsch zerlegt und verarbeitet.

Produkte für Private:

Salami 70/kg

Rohschinken: 85/kg

Mischpakete für Private:

Costine, Voressen, Kotelett, Filet, Schnitzel, Geschnetzeltes, Haxe, Spareribs, Braten und Bratwürste

2.5 kg (40CHF/Kg) 100 CHF

5 kg (38CHF/Kg) 190 CHF

10 kg (35CHF/Kg) 350 CHF

Gastronomie:

Halbes oder ganzes Schwein zerlegt 22 CHF/Kg

Halbes oder ganzes Schwein nicht zerlegt 18 CHF/Kg

Kontakt:

Geschäftsstelle Naturpark Beverin

Sebastian Nagelmüller,

Center da Capricorns CH - 7433 Wergenstein

Telefon +41 (0) 81 650 70 14

sebastian.nagelmuller@naturpark-beverin.ch