

Das Alpenschwein-Projekt in Stichworten

Fast vollständige Verdrängung und neuestens Erhaltung

- In der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts erobern englische Leistungsrassen Europa; Ausbreitung und Einkreuzung werden staatlich aktiv gefördert.
- Anfangs bleiben Bauern den alten Rassen zur Eigenversorgung treu, „weil sie nicht das Fleisch erzielen, das sich zur Herstellung der Dauerwaren in ihrem Kamin eigne“ (Zitat aus Diss. Robert Sturzenegger, 1917).
- In der Schweiz und Österreich ersetzen Edelschwein und veredeltes Landschwein im Laufe der Zeit die alten Rassen **vollständig**.
- Sensationeller Fund 2013 in Italien: Letzte Reste der Veltliner-/Bündner-Schweine werden entdeckt. Später kommen noch Reste von Samolaco (Chiavenna) und Ultner Schecken (Südtirol) dazu.
- Diese Relikt-Populationen sind an Zahl nicht überlebensfähig. Sie werden zum „Schwarzen Alpenschwein“ zusammengefasst. Das alpine Netzwerk PatriMont übernimmt den Zuchtaufbau.
- Zurzeit wieder 35 Zuchtgruppen in Italien, 10 in Österreich, 3 in Südbayern; total ≈ 160 Zucht-Tiere. => nun wieder 4 Zuchtgruppen in der Schweiz als Basis für den Zuchtaufbau.



Die Folge: moderne Rassen in Stallhaltung auf der Alp

- Die modernen Leistungsrassen sind aufgrund ihres Körperbaus nicht mehr für die Beweidung von Bergweiden geeignet (kurzbeinige, lange und schwere Körper). Zufütterung ist nötig!
- 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.
- Wollschweine sind kaum eine Alternative, da kaum berggänglich.



Chancen für das schwarze Alpenschwein

- **Oekologie:** Sie weiden die für Kühe wertlosen Lägerfluren ab, lockern mit Grabungsarbeit den durch Viehtritt verdichteten Boden, nutzen Blackenfelder und wirken der Verkräutung entgegen.
- **Oekonomie:** Tiere sind robust und bedürfen wenig Betreuung (und kaum Medikamente!). Sie nutzen eine grosse Vielfalt an Gräsern und Kräutern, die ihrem Fleisch einen einzigartigen Geschmack geben. Durch langsames Wachstum und ständige Bewegung wird das Fleisch kompakter und das Fett im Körper verteilt (Marmorierung).
- **Kulinarik:** Das Fleisch ist Label-würdig. Studien belegen ein 1,4-fach günstigeres Verhältnis zwischen gesättigten und ungesättigten Omega-Fettsäuren. Die Haute-Cuisine reagiert bereits darauf!
- **Tierschutz/Ernährung:** Keine Stallhaltung nur zur Molkenutzung. Die Alpenschweine kommen ohne eiweissreiches Mastfutter aus, was auch dem Menschen ernährungstechnisch zu Gute kommt. Das Fleisch der Alpenschweine ist absolut label-würdig.
- **Kulturgut:** Last but not least sind sie ein erhaltenswertes genetisches und kulturelles Gut!