



Schwarzes Alpenschwein auf der Alp Curtginatsch oberhalb Wergenstein um 1930.

Die Rückkehr der Schwarzen Alpenschweine

Text — Sebastian Nagelmüller

Nach gut 100 Jahren sind die Schwarzen Alpenschweine, auch Veltliner- oder Bündner-Schweine genannt, wieder zurück in unserer Region. Einst gab es im Alpenraum eine grosse Zahl von berggängigen Schweineschlägen, die man wegen ihrer schwarzen oder gefleckten Farbe unter dem Namen «Schwarze Alpenschweine» zusammenfasste. Auch in der Region des Naturpark Beverin waren die Schwarzen Alpenschweine heimisch, wie historische Aufnahmen von der Alp Curtginatsch, aus dem Valle di Lai oder vom Splügenpass zeigen.

Einem Sensationsfund 2013 in Italien und der unermüdlichen Zucht-Arbeit des alpinen Netzwerks «Pro Patrimonio Montano» (Patrimont) ist es zu verdanken, dass es heute wieder Schwarze Alpenschweine gibt. Um Inzuchtprobleme zu vermeiden, wurde aus den drei wiedergefundenen Reliktgruppen eine sogenannte Kompositrasse gebildet. So konnte der Ökotyp der Schwarzen

Alpenschweine, kurzer Rumpf, kräftiger Körper, hohe Beine und starke Pigmentierung erhalten bleiben. Heute gibt es Alpenweit wieder 73 Zuchtgruppen mit rund 232 Zuchttieren.

Dank der guten Zusammenarbeit mit Hape Grünenfelder vom Netzwerk Patrimont konnten auch im Naturpark Beverin und

angrenzenden Gemeinden Zuchtgruppen an interessierte Landwirte vermittelt werden. Heute halten Familie Michael in Andeer, Familie Zeitz in Sufers, Familie Gredig in Thalkirch, Familie Dönz in Urmein, Luzi Stoffel in Campsut-Cröt und Rebecca Clopath in Lohn wieder Schwarze Alpenschweine.



Christoph Zeitz aus Sufers mit seinen beiden Zuchtsauen und ihrem Nachwuchs.

Durch ihren leichten, kräftigen Körperbau sind Alpenschweine für die Bergweide geschaffen. Durch ihre dunkle Färbung sind sie nicht sonnenbrandgefährdet und dank ihrer Anspruchslosigkeit und Robustheit sind sie für die ganzjährige Freilandhaltung im Berggebiet prädestiniert. Eine weitere positive Eigenschaft der Schwarzen Alpenschweine ist, dass sie Raufutter verwerten können und aktiv weiden. Die inhaltsreichen, aromatischen Berg-Gräser und Kräuter verleihen dem Fleisch der Schweine einen einzigartigen Geschmack. Durch die Aufnahme von Grünfutter reichern sich im Fleisch der Schweine wertvolle Omega-3 Fettsäuren an, die dem modernen Schweinefleisch fehlen. Durch die beständige Bewegung der Tiere und das langsamere Wachstum durch eine extensive Haltung wird das Fleisch kompakter und das Fett als Geschmacksträger im Körper besser verteilt

(Marmorierung). Lässt man die Schweine länger auf einer Wiese, beginnen sie zu Wühlen und können so Ampfer und Löwenzahn zurückdrängen und verdichtete Lägerfluren auflockern. In Zukunft sollen die Schweine auf den Alpen unserer Region auch gesömmert werden.

All diese Eigenschaften machen das Schwarze Alpenschwein für die Vermarktung und einen bewussten Fleischkonsum sehr interessant. Wo gibt es heutzutage schon Schweinefleisch aus artgerechter Freilandhaltung, welches mit lokalem Futter, ohne den Zukauf aus Übersee, produziert wurde und geschmacklich von höchster Qualität ist?

Ab Juli 2021 ist das Fleisch vom Schwarzen Alpenschwein in regelmässigen Abständen in Mischpacketen von 5 und 10 Kg sowie als Salami und Schinken erhältlich. Sind Sie interessiert? Dann melden Sie sich unter schwarzes.alpenschwein@naturpark-beverin.ch oder 081 650 70 10. Die Bestellungen werden gesammelt und zum nächsten Schlachtermin an den jeweiligen Landwirt weitergeleitet.



Salami vom Schwarzen Alpenschwein, welche in Zusammenarbeit der Meztga Viamala mit dem Naturpark Beverin entwickelt und produziert wurde.