

## Das Schwarze Alpenschwein

Durch ihren leichten, kräftigen Körperbau sind Schwarze Alpenschweine für die Bergweide geschaffen.

Dank ihrer dunklen Färbung sind sie nicht sonnenbrandgefährdet und aufgrund ihrer Anspruchslosigkeit und Robustheit sind sie für die ganzjährige Freilandhaltung im Berggebiet prädestiniert. Eine weitere positive Eigenschaft ist, dass sie Raufutter verwerten können und aktiv weiden.

Die inhaltsreichen, aromatischen Berggräser und Kräuter geben dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack. Durch die Aufnahme von Grünfutter reichern sich wertvolle Omega-n3 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 Geschmacks-träger 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.



graubünden

Das Schwarze Alpenschwein ist eine historische Schweinerasse, welche bis vor 100 Jahren im gesamten Alpenraum verbreitet war und an den alpinen Lebensraum angepasst ist.

Das Netzwerk Pro Patrimonio Montano konnte dieses alte Schweinerasse vor dem Aussterben bewahren und hat, verteilt über den Alpenraum, eine beachtliche Zuchtpopulation aufgebaut.

# Schwarze Alpenschweine

im Naturpark Beverin



## Die Rückkehr der Schwarzen Alpenschweine

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 Curtignatsch, aus dem Valle di Lai oder vom Splügenpass zeigen.



Schwarzes Alpenschwein auf der Alp Curtignatsch oberhalb von Wergenstein um 1930. (Bild: Anni Nicca)

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.



Christoph Zeitz aus Sufers mit seinen beiden Zuchtsauen und ihrem Nachwuchs (Bild: kleineweltwunder.ch)

Alpenweit entstanden 73 Zuchtgruppen mit Total 232 Zuchttieren. Auch im Naturpark Beverin und in angrenzenden Gemeinden konnten Zuchtgruppen an interessierte Landwirte vermittelt werden. Heute halten in Andeer, Sufers, Thalkirch, Urmein, Campsut-Cröt und in Lohn Bauernfamilien wieder Schwarze Alpenschweine.

Die Schwarzen Alpenschweine werden ganzjährig im Freiland gehalten und können nach Belieben weiden, wühlen und suhlen.

### Der Naturpark Beverin

Rund um den Piz Beverin (2998 m. ü. M.), in Graubünden, erstreckt sich das Gebiet des Naturpark Beverin. Der Park umfasst vier Talschaften, drei Schluchten und zwei kulturhistorisch und sprachlich unterschiedliche Siedlungsgebiete.

Die Parkgemeinden Andeer, Ferrera, Muntogna da Schons, Rheinwald, Rongellen, Safiental, Sufers, Tschappina und Zillis-Reischen haben sich zusammengetan und streben eine nachhaltige wirtschaftliche und soziale Entwicklung an.



## Mischpakete vom Schwarzen Alpenschwein

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, würzigen und nussigen Geschmack. Durch das langsame Wachstum und den ständigen Weidegang wird das Fleisch kompakt und marmoriert.

Seit Sommer 2021 ist das Fleisch vom Schwarzen Alpenschwein aus dem Naturpark Beverin in regelässigen Abständen in Mischpaketen von 5 und 10 Kilo, sowie als Salami und Schinken erhältlich.

### Preise für Private

#### Mischpakete

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

5 kg (CHF 38/Kg)	CHF 190
10 kg (CHF 35Kg)	CHF 350

Salami	CHF 70/kg
Rohschinken	CHF 85/kg

Sind sie interessiert? Dann melden sie sich beim Naturpark Beverin. Die Bestellungen werden gesammelt und zum nächsten Schlachttermin an den jeweiligen Landwirt weitergeleitet.

### Bestellungen und weitere Informationen

Stephanie Joos  
Geschäftsstelle Naturpark Beverin  
+41 (0) 81 515 70 26  
schwarzes.alpenschwein@naturpark-beverin.ch