Eine bunte Eigenkreation

Die lustigen Flecken trugen zum Namen Buntes Distelschwein bei.

Biobauer Cäsar Bürgi hat im Solothurner Jura schon vor zehn Jahren begonnen, sein eigenes Hofschwein zu züchten. Heute bezeichnet er es als neue Rasse: das Bunte Distelschwein. ***VON SIMON KOECHLIN (TEXT UND BILD)***

Hadern und lamentieren ist nicht Cäsar Bürgis Art. Zwar sagt der Biobauer aus Holderbank im Solothurner Jura klipp und klar, was er vom Angebot an Schweinerassen in der Schweiz hält: «Katastrophal.» Doch jammern bringe nichts, «man muss sich halt selber helfen».

Und weil der Import ausländischer Rassen schwierig ist (siehe Seiten 12 und 19), beschlossen Bürgi und seine Frau Lena schon vor zehn Jahren, ihr eigenes Schwein heranzuzüchten. «Wir sind aber beide keine Schweinespezialisten, wir haben einfach einmal angefangen», erzählt er. Ziel war es, Schweine hinzubekommen, die gesund und robust sind. Die Beine müssen kräftig sein, die Klauen gesund – das Tier soll den Sommer draussen verbringen können. «Edelschweinen etwa muss man eine Woche nach der Geburt Eisen und Selen spritzen, weil sie unter Mangelerscheinungen leiden», sagt Lena Bürgi, «so etwas wollen wir nicht.»

Gefordert als Metzger

Für die Kreuzung habe er fast alle Rassen benutzt, die in der Schweiz erhältlich seien, sagt Cäsar Bürgi: Duroc, Turopolje, Hampshire, Landrasse. Inzwischen gebe es mehrere Zuchtlinien und das Schwein habe seine eigene Charakteristik entwickelt. Eine davon sieht sogar der Laie sofort: Die meisten von Bürgis Schweinen sind lustig gefleckt. «Wir nennen es darum das Bunte Distelschwein», sagt der Landwirt. Distelschwein ist nicht nur eine Anspielung auf seinen Hof, der «Silberdistel» heisst. «Die Silberdistel ist eine Pflanze aus der Gattung der Eberwurzen, ihre Wurzeln wurden früher Schweinen als Mast- und Brunstpulver verabreicht.» Viele Rassen seien ausgestorben, nun werde es Zeit für eine Gegenbewegung, sagt Bürgi. «Wir machen einen Anfang und geben unserer Hofrasse einen Namen.»

Wie andere alternative Rassen wirft das Distelschwein weniger Ferkel als die herkömmlichen Hochleistungsrassen. Und es hat einen höheren Fettanteil. Bürgi sieht das nicht als Problem – weil er seine Fleischprodukte selber herstellt und vermarktet. «Grossverteiler würden solche Schlachtkörper nie akzeptieren, aber ich schlachte selber und kann mich darauf einstellen.» Er müsse halt mehr Lardo, Schmalz oder Schinken machen. Das klappe. «Ich verkaufe alle meine Produkte, und sicher nicht zu einem schlechteren Preis als einer, der an einen Grossverteiler liefert.»

Letztlich gehe es um Souveränität, sagt Bürgi. Er wolle keine Rasse, die so gezüchtet sei, dass er Futter für sie aus Brasilien oder China importieren müsse. Das sei absurd. «Und was passiert, wenn die Chinesen plötzlich alle Soja selber brauchen?» Er ist überzeugt, dass Schweine – wie einst – Restenverwerter sein sollten. Sie sollen fressen, was auf einem Bauernhof halt so anfällt. Bürgis Tiere etwa erhalten zumindest in der Hauptmastzeit, ab einem Gewicht von 40 Kilo, vor allem Weizenkleie, also die Rückstände der Getreideverarbeitung.

Kein Soja aus Übersee

Jetzt, im Frühling, sind Bürgis halbwüchsige Distelschweine draussen auf der Weide. Eines stösst mit seiner Schnauze in den Boden und beginnt die Grasnarbe umzupflügen. Was es in der Erde findet, bleibt dem menschlichen Auge verborgen – doch ein genüssliches Grunzen verrät, dass sich die Graberei lohnt. «Wir haben den Auslauf in drei Parzellen unterteilt», erklärt Bürgi. «So können die Pflanzen jeweils wieder nachwachsen.»

Vielleicht lässt sich das von den Schweinen umgegrabene Land gar neu bewirtschaften: Bürgi zeigt auf ein paar Stellen, aus denen kräftiges Getreide spriesst. «Hier haben wir versuchsweise Roggen gesät – er wächst bestens.» Seine Überlegung ist auch hier, die Schweine – und ihre Wühlfreudigkeit – in die Bedürfnisse des Hofes zu integrieren: Roggen sei nämlich ein gutes Hühnerfutter, sagt Bürgi. Wobei: «Bei den Hühnern ist das Rassenangebot für Biobauern ähnlich miserabel wie bei den Schweinen.» Bürgi wird sich auch hier zu helfen wissen.

www.silberdistel-kost.ch

Die Rettung des Alpenschweines

Einst lebten in den Alpen diverse ans Berggebiet angepasste Schweinerassen. Fast alle gingen verloren. Einem Netzwerk ist es gelungen, die letzten Alpenschweine zu retten. Nun sollen sie auch in die Schweiz kommen. **VON SIMON KOECHLIN**

Der entscheidende Hinweis kam aus Italien. Ende Mai 2013 verschickte der Tierarzt Alessio Zanon von der Universität Parma eine E-Mail, in der er mitteilte, dass er auf einem Gehöft fünf schwarze Veltliner Schweine gefunden habe. Adressat der Zeilen war Hans-Peter Grünenfelder in St. Gallen. Der ehemalige Gründer der Stiftung ProSpecieRara ist heute Finanz- und Zuchtbuchverantwortlicher des Netzwerks Pro Patrimonio Montano, das sich der Erhaltung alpiner Nutztierrassen verschrieben hat.

Grünenfelder war elektrisiert. Das Veltliner Schwein ist eine uralte, schwarze Rasse, wie sie früher im Berggebiet häufig gehalten wurde. «Im Bündnerland hiess diese Rasse Bündner Schwein, im Tessin nannte man sie ganz einfach La Nostra, die Unsrige», sagt er. In anderen Regionen der Alpen existierten ähnliche Rassen, alle hochbeinig, mit dichtem, dunklem Borstenkleid und dicker Haut – und damit prädestiniert für ein Leben in schwierigem Gelände.

Grünenfelder hatte solche Schweine ein halbes Leben lang gesucht. Sich in abgelegenen Tälern des Bündner Oberlands umgeschaut, Berggebiete in Italien und Österreich durchstreift – vergebens. Schliesslich hatte er sich damit abgefunden, dass diese Rassen, die unter dem Sammelbegriff Alpenschweine zusammengefasst werden, ausgestorben waren. Bis zu jener E-Mail aus Italien.

Ein Zufall in letzter Sekunde

Allerdings gab es ein Problem mit Zanons Fund. «Fünf Tiere waren zu wenig, um damit eine Zucht aufzubauen», sagt Grünenfelder. Auf die Bitte Zanons, Erhaltungsmassnahmen zu treffen, antwortete er deshalb, das sei unmöglich. Aus Neugier beschloss er jedoch, sich die Tiere anzuschauen. «Ich fuhr über den Splügenpass und nutzte dort die Gelegenheit, um herumzufragen, ob irgendwo doch noch weitere Alpenschweine leben.» Und tatsächlich: Bei einem kauzigen Bauern stiess er ausgerechnet an jenem Tag auf einige ebenfalls ur-alpine gescheckte Samolaco-Schweine. «Ich rief Zanon sofort an und sagte ihm, wir könnten mit der Erhaltungszucht beginnen.» Später wurden gar von einer dritten Rasse, den Südtiroler Schecken, Restbestände ausfindig gemacht.

Notgedrungen führten Grünenfelder und seine Mitstreiter die Tiere dieser drei Rassen zu einem einzigen Zuchtpool zusammen und nannten ihn «Schwarzes Alpenschwein», wie es früher als Sammelbegriff üblich war. Inzwischen gibt es rund 35 Zuchtgruppen mit rund 100 im Herdebuch eingetragenen Zuchttieren.

Gehalten werden die Tiere in Italien, Österreich und Deutschland. In der Schweiz hingegen gibt es noch kein einziges Schwarzes Alpenschwein. Und das, obwohl laut Grünenfelder seit zwei Jahren eine Warteliste besteht. Der Grund sind die hohen Hürden, die für eine Einfuhr von Schweinen in die Schweiz gelten.

Feines Fleisch dank Kräutern

In einigen Beständen wurde nämlich APP festgestellt, eine Lungenentzündung, unter der in Italien 80 bis 85 Prozent der Schweine leiden. In die Schweiz eingeführt werden dürfen solche Tiere nicht. Er hoffe, dass es bald gelinge, einen gesunden Bestand in die Schweiz zu bringen, sagt Grünenfelder.

Laut ihm würde die alte Rasse eine Freilandhaltung selbst auf der Alp erlauben. Schweine, die heutzutage mit auf die Alp genommen werden, leben dort meist im Stall und werden mit Molke gefüttert. Schwarze Alpenschweine hingegen könnten auf Lägerfluren getrieben werden, die für Kühe ernährungstechnisch wertlos sind. «Indem sie den Boden umgraben, verbessern sie die Weidevegetation», sagt Grünenfelder, «und die aromatischen Bergpflanzen geben dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack.» Einen derart guten, dass Pro Patrimonio Montano momentan daran ist, ein Label für Alpenschweinprodukte zu schaffen. Denn natürlich ergibt das Schwarze Alpenschwein weniger Fleisch als eine Hochleistungsrasse und braucht länger bis zur Schlachtreife. «Das Label soll helfen, den grösseren Aufwand der Halter abzugelten», sagt Grünenfelder.

www.patrimont.org

Das Schwarze Alpenschwein darf (noch) nicht in die Schweiz eingeführt werden.

Bild: © PatriMont.org