

Berghotel Rehlegg:

Erster Nachwuchs bei den Schwarzen Alpenschweinen

Zuchterfolg: Seit über hundert Jahren wieder kleine Ferkel in Bayern

Ramsau b. Berchtesgaden – Aus dem Schweinestall beim Kederbachlehen in der Ramsau klingt vergnügtes Grunzen und Quieken. Kleine schwarze und gesprenkelte Ferkel fetzen den einen Moment durchs hohe Stroh und suchen im nächsten Moment schon wieder die Zitzen ihrer Mamas. Geduldig lassen die beiden Sauen alles über sich ergehen und legen sich willig auf die Seite. Bauer Franz Kuchlbauer und Hotelier Johannes Lichtmanegger schauen sehr zufrieden auf die muntere Schar.

Es ist ein gutes Vierteljahr her, dass die Schwarzen Alpenschweine – zwei Weibchen und ein Eber – von Italien ins Kederbachlehen umgezogen sind. Die alte Nutztier rasse, die einst auf Bergweiden gang und gäbe war, ist vom Aussterben bedroht. Die letzten Tiere sind 1907 aus Bayern verschwunden. „Unsere elf Ferkel sind somit die ersten Schwarzen Alpenschweine, die seit über 109 Jahren wieder in Bayern zur Welt gekommen sind“, freut sich Johannes Lichtmanegger vom Berghotel Rehlegg.

Über die italienische Schutzorganisation „Pro Patrimonio Montano“, die sich für den Erhalt der genetischen Vielfalt in den Alpen einsetzt, ist es dem Hotel Anfang des Jahres gelungen, Zuchttiere zu bekommen. Drei Schweine stehen seitdem beim Kederbachlehen in der Ramsau (Berchtesgadener Land) und drei am Biohof Kettenberger in Tittmoning (Landkreis Traunstein). Das Hotel finanziert beiden Bauern die Zucht der Tiere und ist auch Hauptabnehmer des Fleisches.

Echte Outdoor-Freaks

Ab Juni dürfen die Ferkel mit ihren Mamas raus ins Freigehe und den ganzen Tag frisches Wiesengrün füttern. Während rosafarbene Rassen kaum Haut-Pigmente haben und kein UV-Licht vertragen, sind die Schwarzen Alpenschweine durch ihr dunkles Borstenkleid vor der Sonne geschützt. Sie sind robust, selbst starke Temperaturunterschiede können ihnen nichts anhaben. Schwarze Alpenschweine wachsen viel langsamer und haben dadurch eine andere Fleischentwicklung als Masttiere. Es ist stärker marmoriert und reichert wertvolle Omega-n3-Fettsäuren an, die modernem Schweinefleisch fehlen.

Unterstützung von kleinbäuerlichen Strukturen

„Qualität von Fleisch war lange Zeit kein Kriterium in der Produktion, es ging es um Masse. Mittlerweile gibt es eine Rückbesinnung auf Qualität, man interessiert sich wieder für die Tiere.“

PRESSEMITTEILUNG/ Mai 2016

Dabei ist den meisten Gästen Regionalität deutlich wichtiger als Bio“, weiß Hannes Lichtmanegger, der das klimaneutral zertifizierte Berghotel Rehlegg zusammen mit Cousin und Tochter leitet.

Bis die ersten Tiere aus der Rehlegger-Zucht schlachtreif sind, werden noch eineinhalb Jahre vergehen. „Bis dahin leben die Schweine völlig artgerecht und sind auch zum Schluss keinerlei Stress ausgesetzt. Das ist uns enorm wichtig. Wir gehen mit der direkten Zusammenarbeit mit den Bauern ganz bewusst einen anderen Weg und sind gegen Masttierhaltung. Unsere Philosophie: es soll kein gequältes Fleisch auf den Teller kommen. Davon profitieren alle: die Tiere, die Landwirte und der Konsument“, sagt Johannes Lichtmanegger. „Natürlich gibt es auch Gäste die erstmal sagen: Ich esse doch nichts was vom Aussterben bedroht ist. Aber diese Tiere sind Nutzierrassen und würden sonst aussterben. Bei uns haben sie das allerbeste Leben“. Und bei den ersten Schweinenachkommen hat sowieso die Schutzorganisation das Recht auf Auslese, damit die Rasse den Genen entsprechend zur weiteren Zucht im Alpenraum verteilt werden kann und es nicht zur Inzucht kommt.

Kleine Herzensbrecher

Für Franz Kuchlbauer ist die Schweinezucht Neuland, bei den beiden Geburten war er jeweils die halbe Nacht auf den Beinen. „Aber es ist eine schöne Sache. Die Zusammenarbeit mit dem Hotel macht mich als Nebenerwerbsbauer subventionsunabhängiger. Es ist ein fairer Partner, der es honoriert, dass die Tiere wesentlich länger aufgezogen werden müssen, als Masttiere“, freut sich der Bauer. Er sagt: „Die Natur ist schon verreckt. Die Alpenschweine brauchen keine künstliche Wärmequelle und die Muttertiere umsorgen die Ferkel richtig, sie bauen ihren Kleinen nach dem Säugen aus Stroh ein Nest. Wenn ich in der Früh in den Stall komme und unterm Stroh rührt sich was und die kleinen Ferkel tauchen ganz verschlafen auf, das ist schon schön anzusehen.“

Alle Fotos honorafrei (© Berghotel Rehlegg/Kathrin Thoma-Bregar)

Auszeichnungen/Partner

*VIABANO CO2 Fußabdruck der Klasse A *DEHOGA, Umweltcheck in Gold *tripadvisor Öko Spitzenreiter Platin *Umweltpakt Bayern *seit 2011 TUI Top Quality 2017 *tripadvisor Zertifikat für Exzellenz *Ausgezeichnete Bayerische Küche *Partnerhotel Biosphärenregion *Partnerhotel Bergsteigerdorf *Ausgezeichnete bayerische Küche

Weitere Hotel-Informationen:

BEST WESTERN PLUS Berghotel Rehlegg AG

Johannes und Franz Lichtmanegger

Holzengasse 16, D - 83486 Ramsau

Telefon +49 (0)8657 / 9884 – 0 Fax +49 (0)8657 / 9884 - 444

info@rehlegg.de / www.rehlegg.de

Pressekontakt: 3zam, Mag. Kathrin Thoma-Bregar Tel.: 0170 804 2603, k.thoma-bregar@3zam.de, www.3zam.de