

(Abdruck mit freundlicher Genehmigung des Autors vom 1. Aug. 2022)

PAULS BERGSEHNSUCHT



Schwein gehabt!

Fast war es aus dem Alpenbogen verschwunden, jetzt ist das Schwarze Alpenschwein zurück – dank einer länderübergreifenden Initiative von Züchtern und Köchen.

Foto: Vivi D'Angelo

Viele Jahrhunderte war Schweinefleisch ein kostbares, weil seltenes Gut im Alpenraum. Die Tiere ließen sich bis ins 20. Jahrhundert hinein teurer verkaufen als Rindfleisch, und viele Bergbauernfamilien hielten für sich selbst nur ein Schwein. Es wurde im Herbst zum Zweck der Vorratshaltung geschlachtet, gepökelt und in der Rauchkammer oder Selchdiele geräuchert. Im Winter bereicherte das Tier so die einfachen Speisen, Suppen und Eintöpfe, wandelte sich zu Speck, Rauchfleisch und Dörrwurst. Bis heute zeugen die klassischen Rezepturen des Alpenbogens vom Wert des Fleisches als Fettlieferant und würzende Zutat.

Es steckte viel Geschmack in den Bergschweinen von einst, nicht zu vergleichen mit dem Fleisch der hochgezüchteten Leistungsrassen, die uns die industrielle Massentierhaltung beschert. Dankenswerterweise gibt es Menschen, die das nicht vergessen haben. Sie arbeiten an der Renaissance des Bergschweins, das vielerorts nicht nur in Vergessenheit geraten, sondern gar vom Aussterben bedroht war. Dabei sind die robusten Berggänger anspruchslos, sie bewegen sich viel, ernähren sich von (Bei-)Kräutern und lockern nebenher auch die von den Kühen verdichteten Böden. Und während Mastschweine oft nach nur sechs Monaten geschlachtet werden, verbringen Bergschweine ein bis zu dreimal so langes Schweineleben in der Natur. Selbst im Winter sind die freiheitsliebenden Tiere nur schwer in den Stall zu bewegen. Das dichte Borsten-

fell und die dunkle Haut schützen im Sommer vor der Sonne und im Winter vor der Kälte.

Die Erhaltung alter Rassen wie des schwarzen Veltliner-Bergschweins oder des gescheckten Samolaco-Schweins verdanken wir Initiativen wie der Pro Patrimonio Montano. Das alpine Netzwerk besteht aus engagierten Züchtern aus der Schweiz, Italien und Südtirol, die ab 2013 länderübergreifend nach Reliktpopulationen suchten und fündig wurden. Seit einiger Zeit bereichern auch Alpenschweine aus Österreich und Deutschland die Zucht.

Eine junge Garde verbündeter Alpenköchinnen und -köche, darunter der Südtiroler Hannes Pignater (Adler Lodge, Ritten), schätzt das fein marmorierte, würzige Fleisch sowie das aromatische Fett dieser Schweine. Der Österreicher Jeremias Riezler hielt früh schon selbst eine Gruppe Alpenschweine für sein Bio-Alpahotel Walserstuba im Kleinwalsertal. Von seiner Küche ist auch mein Rezept inspiriert. Wer sich selbst am schwarzen Schwein versuchen möchte, findet auf der Seite von PatriMont Schweiz Adressen von Höfläden, Verarbeitern und Gastronomen. Erhalten durch Aufessen – so geht kulinarischer Denkmalschutz.

Der Hamburger **Stevan Paul** hat bei Sternekoch Albert Bouley gelernt. Heute verfasst er Kochbücher und schreibt seit 2017 diese Kolumne. Wobei es nun einen neuen Dreh gibt: Statt Bergproviant kriert er Rezepte, die den Geschmack der Berge nach Hause holen.



bergwelten.com/rezepte
die besten Rezepte aus den Bergen
zum Nachkochen



Kotelett vom Schwarzen Alpenschwein

für 4 Personen
Zubereitungszeit: 35 Minuten
(ohne Einlegen der Fichtenspitzen)

Zutaten

Für die Koteletts

2 x 300 g Schweinskotelett
(vom Schwarzen Alpenschwein)
Salz
500 g (bunte) schlanke Karotten
4 EL Olivenöl
1 TL Butter
Fichtenspitzen in Sirup
(selbst gemacht)
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Fichtenspitzen

80 g Fichtenspitzen (hellgrün,
im Mai oder Juni geerntet)
120 g Wasser
200 g Rohrzucker
abgeschälte Haut einer Bio-Zitrone

Zubereitung

1. Die Fichtenspitzen in warmem Wasser waschen. Die übrigen Zutaten zusammen aufkochen, die abgetropften Fichtenspitzen zugeben und 5 Minuten offen kochen, danach heiß in saubere Schraubgläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.
2. Die Koteletts salzen, den Fett- rand mit einem Messer mehrfach einschneiden. Ofen auf 220 Grad Celsius vorheizen.
3. Karotten gründlich waschen, längs vierteln, salzen und mit etwas Olivenöl mischen. Auf einem Blech mit Backpapier verteilen. Im Ofen etwa 25 Minuten garen.
4. Ofen ausschalten, die Tür öffnen. Die Koteletts in einer Pfanne in 2 EL heißem Öl von jeder Seite 6 Minuten braten. Auf einem Teller im geöffneten Ofen 8 Minuten ruhen lassen, dabei zweimal wenden.
5. Die Pfanne auswischen und 1 EL Fichtenspitzen mit 2 EL Sirup aufkochen, leicht hellbraun karamellisieren, die Butter unterrühren.
6. Das Fleisch in Streifen schneiden, mit den Möhren auf gewärmten Tellern anrichten. Mit den Fichtenspitzen beschöpfen, pfeffern und servieren.