



# SAVE

## agrobiodiversity

Der vierteljährliche Newsletter der SAVE Foundation 4 | 2023



### **SAVE Jahrestreffen**

Lokale Erhaltungsarbeit in Dänemark und Austausch zwischen den SAVE Partnern

### **Arca-Deli Award - die Preisträger 2023**

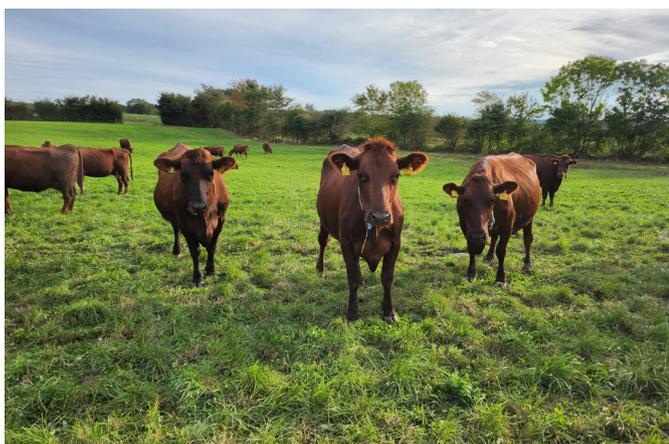
Vielfalt wurde grossgeschrieben beim diesjährigen Arca-Deli Award

### **Hoch die Gabeln!**

Petition zur neuen EU Saatgutverordnung

# SAVE Jahrestreffen 2023

Dieses Jahr lud das jüngste Mitglied der SAVE Familie, SAVE Danmark, zum Jahrestreffen ein. Ende September 2023 tauschten sich in Fredericia, Dänemark, Mitglieder der SAVE Foundation sowie Interessierte zu Themen der Agrobiodiversität aus. Neben Präsentationen und Diskussionen wurden Höfe besichtigt, die lokale Nutztierassen züchten, sowie kulturhistorische Stätten.



Einer der besuchten Höfe züchtet das dänische Rotvieh, anno 1970 (RDM-1970; Rød Dansk Malke race anno 1970). Der Ursprung der Rasse geht bis in die 1840er Jahre zurück. Zu dieser Zeit wurden Rinder von den ost-dänischen Inseln mit roten Rindern aus dem südlichen Teil Dänemarks gekreuzt. Für die Kreuzungen wurden Angler Rinder, Nord-Schleswiger Rinder und Ballum Rinder eingesetzt. Die hieraus hervorgegangenen Rinder bildeten die Basis für das Rote Dänische Milchvieh, RDM. Offiziell anerkannt im Jahr 1878 und mit Herdbuch gezüchtet seit 1881, hatte es seine stärkste Verbreitung in den 1950er Jahren. Ab den späten 1970er Jahren wurden andere Rassen eingekreuzt wie Schweizer Braunvieh oder Rote Holsteiner. Einige Züchter hielten an der Ursprungsrasse fest und züchteten diese rein weiter. Hiervon leitet sich der Rassenname RDM-1970 ab. Die Milch weist einen hohen Fett- und Proteingehalt auf. Die Rasse wird von der FAO als gefährdet eingestuft.



Bevor Stig und Camilla Benzon zu einem Grillabend in ihrem Herrenhaus einluden, wurde den Teilnehmern eine alte dänische Schweinerasse vorgestellt. Die schwarz-weiß gefleckten Schweine ereilte das gleiche Schicksal wie viele andere Schweinerassen auch: die dicke Speckschwarte unter der Haut war unerwünscht und so wurde diese Schweinerasse trotz ihrer Robustheit und guten Gesundheit von modernen Rassen verdrängt. Auch heutzutage wird das Fleisch der Schweine von den Schlachthöfen aufgrund der dicken Speckschwarte als Fleisch niedrigster Qualität gewertet und entsprechend gering vergütet. Die Teilnehmer des SAVE Meetings konnten sich hingegen von der Qualität des Fleisches überzeugen: beim gemeinsamen Abendessen schmeckte die selbstgemachte Bratwurst aus dem Fleisch der Schweine vorzüglich.

Ein Ausflug führte die Teilnehmer des SAVE Meetings in den Mols Bjerge Nationalpark, der an die Küste angrenzt. Er umfasst eine Fläche von 180 km<sup>2</sup>, von der sich 80% in Privateigentum befinden. Die Landschaft ent-



wickelte sich während und nach der letzten Eiszeit – es entstanden Hügel und Täler mit großen Waldgebieten, Mooren, Freiflächen mit Gräsern sowie Seen. Im Nationalpark gibt es für die Landwirtschaft keine besonderen Bestimmungen, die Landwirte können das Land innerhalb der gültigen gesetzlichen Vorgaben nach Belieben bewirtschaften, auch der Einsatz von Pestiziden und Herbiziden ist gestattet.

Im Nationalpark befindet sich die historische Hofanlage Homlegaarden, die von Verner Nielsen und seiner Frau bewirtschaftet wird. Auf Homlegaarden leben die



schwarz-weißen Jütland-Rinder, eine lokale Rinderrasse, deren Geschichte bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Die Rasse hatte ihren Höhepunkt im 18. Jahrhundert. Jütland-Rinder wurden für ihr Fleisch gezüchtet und als eine der wertvollsten Rinderrassen betrachtet. Zu der damaligen Zeit wurden viele Tiere in andere Länder exportiert, bis zu 20'000 Rinder pro Jahr allein nach Deutschland. Die geringe Jahresmilchmenge zwischen

Zuchttiere anfangs nicht alle den gleichen Standard hatten. Die freundlichen Kaltblutpferde zeichnen sich durch ihre Ausgeglichenheit aus, so dass bereits ein bis zwei Jahre nach Beritt gemütliche Ausritte unternommen werden können. Jütlandpferde werden nach wie vor als Zugpferde eingesetzt, so auch von der Carlsberg Brauerei.



800-1000 kg wurde der Rasse fast zum Verhängnis: Die Umstellung der Landwirtschaft auf die Milchproduktion um 1880/90 hatte gravierende Folgen für die einst große Population; der Bestand ging bis zum Jahr 1955 auf einige wenige Tiere zurück. Jütland Rinder sind genügsam und benötigen kein spezielles Zufutter.

Der Landesteil Jütland war nicht nur namensgebend für die Jütland-Rinder, sondern auch für Pferde schweren Kalibers: den Jütland Kaltblutpferden. Eine Züchterin stellte die Pferde den Teilnehmern des SAVE Meetings vor. Die mit einer Widerristhöhe von durchschnittlich 1,55-1,58 m mittelgrossen und mit etwa 800 kg mittelschweren, meist fuchsfarbenen Pferde sind die älteste Zugpferderasse Dänemarks. Für fast ein ganzes Jahrhundert waren Jütlandpferde die beherrschende Pferderasse in der dänischen Landwirtschaft. Die systematische Zucht dieser Pferde startete bereits 1887/88, wobei die

Auch die Besichtigung einer Kulturerbestätte stand auf dem Programm. Als letzter Vierkanthof mit Reetdach ist das Hesselmuseum einzigartig in Dänemark. Erstmals erwähnt wurde der Hesselhof im Jahr 1391, die Scheune stammt noch aus dem Jahr 1650. Ein Brand zerstörte 1702 große Teile der Gebäude, sie wurden jedoch wieder aufgebaut. Heute bietet das Hesselmuseum einen Einblick in vergangene Zeiten und Traditionen, die Räume sind mit Möbeln aus dem 19. Jahrhundert eingerichtet. Ein alter Hof ohne alte Rassen und Sorten? Undenkbar! Und so erfreuen sich Jütland Rinder an den großen Weiden und auf einer Apfelplantage reifen alte Sorten.



Zum Abschluss besichtigten die Teilnehmer des Jahrestreffens den Engdal-Hof von Jakob Kortegaard, Mitglied des Stiftungsrats der SAVE Foundation, und seiner Frau. Neben Jütland-Rindern werden auf dem Hof Ertebølle

Schafe gehalten, die ebenfalls aus Jütland stammen. Die robuste Rasse existiert seit mehr als 100 Jahren. Das Ertebølle-Schaf unterscheidet sich genetisch von den beiden anderen Linien der dänischen Landrasse, Hulsig und Klitfår.



Viel Zeit nahmen sich die Teilnehmer für den gegenseitigen Austausch zu den Aktivitäten in ihren Ländern und

zu den diesjährigen Schwerpunktthemen Finanzierung und Tierwohl. Die Präsentationen des Meetings werden auf der SAVE Webseite aufgeschaltet. Ein grosses Dankeschön geht an die dänischen Gastgeber für Ihr Engagement und die gelungene Veranstaltung. Das nächste SAVE Jahrestreffen wird im September 2024 in Turin stattfinden.

Bettina Müller, Verein zur Förderung der SAVE Foundation Schweiz

Quellen:

Rasseinformationen Dänisches Rotvieh, anno 1970: FAO DAD-IS breed data sheet (<https://www.fao.org/dad-is/browse-by-country-and-species/en/>)

Mols Bjerger Nationalpark: <https://de.nationalparkmolsbjerger.dk/>

Jütland-Rinder: Verner Nielsen, persönliche Mitteilung

Jütland-Pferde: <https://www.denjydskehest.dk/>; FAO DAD-IS breed data sheet (<https://www.fao.org/dad-is/browse-by-country-and-species/en/>)

Hesselmuseum: Holger Jessen, persönliche Mitteilung und <https://herregardenhessel.dk/english/>

Ertebølle-Schaf: <https://qgg.au.dk/en/research/projects/completed-projects/preservation-and-development-of-the-erteboelle-sheep>

# Hoch die Gabeln!

## Petition zur neuen EU-Saatgutverordnung



Nach langer Zeit der Vorbereitung wurde im Sommer dieses Jahres ein Entwurf zur neuen EU-Saatgutverordnung vorgelegt. Die Verhandlungen und Diskussionen in Brüssel zu dem Entwurf laufen. Der Entwurf wird heiss diskutiert, im Sinne der Erhaltung der Vielfalt und der Zugänglichkeit zu Saatgut müssen Anpassungen vorgenommen werden. „Aus Sicht der Saatgut-Organisationen und der Vielfalts-Landwirtschaft gibt es für den Gesetzesvorschlag ein klares Nicht genügend!“ bringt Magdalena Prieler von Arche Noah es auf den Punkt. Mehrere europäische Organisationen, die sich für den Erhalt der Saatgutvielfalt einsetzen, haben die Petition „Raise our forks for diversity“ gestartet. Weitere Informationen und der link zur Petition sind zugänglich unter: <https://mitmachen.arche-noah.at/de/hoch-die-gabeln>

# Arca-Deli Award - die Preisträger 2023



## Arca-Deli Award

Der Arca-Deli Award ist eine prestigeträchtige Auszeichnung für Spezialitäten und innovative Dienstleistungen von Besitzern und Züchtern von einheimischen Rassen und Sorten. Seit 2011 wird der Arca-Deli Award jährlich von der SAVE Foundation an ausgewählte Produkte und Dienstleistungen vergeben. Das Arca-Deli Award-Label kann zum Marketing verwendet werden und soll den besonderen Charakter und Wert der Produkte und Dienstleistungen hervorheben.

## Bierbeißer

Der Bierbeißer ist eine Hartpökelschinkenwurst, die aus dem Fleisch des Bunten Bentheimer Schweins hergestellt wird. Sie eignet sich perfekt als Snack für zwischendurch, da sie roh gegessen werden kann. Der Bierbeißer wurde in Zusammenarbeit zwischen dem Tierpark Nordhorn und einem örtlichen Fleischer entwickelt. Der **Tierpark Nordhorn** befindet sich in der Grafschaft Bentheim, Deutschland, also in der Region, aus der das Bunte Bentheimer Schwein stammt. Neben exotischen Tieren liegt ein Fokus auf regionalen, größtenteils bedrohten Nutztierassen, die auf dem Vechtehof leben. Dies ist ein historischer Bauernhof, der im Tierpark wiederaufgebaut wurde. Gleich neben dem Vechtehof befindet sich die alte Dorfmetzgerei, in der regionale Produkte wie der Bierbeißer verkauft werden, aber auch Wissenswertes über die Bunten Bentheimer Schweine entdeckt werden kann. <https://www.tierpark-nordhorn.de/>



(c) Tierpark Nordhorn

(c) Franz Frieling

## Buntes Bentheimer Schwein



(c) Franz Frieling

Das Bunte Bentheimer Schwein ist eine alte Rasse, die ihren Ursprung in der historischen Grafschaft Bentheim in Niedersachsen, Deutschland, hat. Das Bunte Bentheimer ist ein robustes Schwein, das perfekt an das Leben im Freien angepasst ist, und die Sauen kümmern sich gut um ihre Ferkel. Das Fleisch hat einen hohen Fettgehalt. Ab den 1950er Jahren wurden Rassen mit raschem Wachstum und schneller Reproduktion bevorzugt und das Bunte Bentheimer Schwein wurde verdrängt. In den 1970er Jahren war das Bentheimer Schwein fast verschwunden, denn es gab nur noch einen Landwirt mit etwa 100 Tieren. Dieser Landwirt engagierte sich für den Erhalt der Rasse und im Jahr 2003 wurde im Tierpark Nordhorn ein Verein zur Erhaltung der Bunten Bentheimer Schweine gegründet. Heute gibt es eine große Nachfrage nach Fleischprodukten vom Bunten Bentheimer Schwein, die auch von Feinschmeckern geschätzt werden.

## Kirschwein Sur Lie

Der Kirschwein Sur Lie wird aus der dänischen Stevns-Kirsche hergestellt. Der französische Begriff „sur lie“ bedeutet, dass der Wein über einen längeren Zeitraum auf dem Bodensatz, also den Heferesten, ruht. Dadurch erhält der Wein einen reicheren und tieferen Geschmack. Sur Lie wird in französischen Eichenfässern gereift und ist das Ergebnis einer Mischung aus 2-3 verschiedenen Jahrgängen. Nach dem Öffnen der Flasche hält sich der Wein problemlos 4-6 Wochen, wenn er an einem kühlen Ort aufbewahrt wird. Die Stevns-Kirsche, die die Grundlage für den Wein bildet, stammt ausschließlich aus Frederiksdal's eigenem Anbau. Die Geschichte des Landguts **Frederiksdal** reicht Jahrhunderte zurück. Das prächtige Hauptgebäude wurde 1756 errichtet. Frederiksdal mit seinen fünf Anbauflächen liegt an der südwestlichen Spitze der Insel Lolland im südlichen Teil Dänemarks mit Blick auf den Langelandsbæltet. Frederiksdal ist bisher das einzige Weingut der Welt, das Wein aus Kirschen nach denselben Prinzipien herstellt, die schon seit Jahrhunderten bei der Herstellung von Traubenwein angewandt werden. [www.frederiksdal.com](http://www.frederiksdal.com)



## Stevns-Kirsche die Traube des Nordens



Die Stevns-Kirsche ist die häufigste Sauerkirsche in Dänemark. Obwohl die Kirsche schon seit Generationen in Dänemark angebaut wird, erhielt die Kirsche ihren Namen erst Mitte der 1970er Jahre. In den 1960er Jahren wurden die verschiedenen lokalen Sorten beprobt. Auf der Grundlage umfangreicher Analysen kam man zu dem Schluss, dass die verschiedenen lokalen Kirschen fast identisch waren. Sie bekamen daher einen gemeinsamen Namen. Seitdem sind die meisten lokalen Varianten verschwunden, aber auf der Skrædderbank in Frederiksdal hat man damit begonnen, die verschiedenen Sorten wieder zu unterscheiden und einige der lokalen Varianten wiederzuentdecken. Wer weiß, vielleicht gibt es ja noch einen interessanten Unterschied zu entdecken.

## Tildes Beste

Tildes Beste ist eine Seife, die aus der Milch der Thüringer Waldziege hergestellt wird. Die Seife ist ein Naturprodukt, das aus der Idee heraus entwickelt wurde, spröde oder rissige Hände zu vermeiden und dermatologisch gut verträglich zu sein. Für die Herstellung der Seife werden ausschließlich Bio-Ziegenmilch, Sheabutter, Kokosnussöl, Rapsöl, Rizinusöl und Olivenöl verwendet. Der **Ziegenhof Woosmer-Archebetrieb** hat seinen Namen vom Dorf Woosmer, einem Dorf mit 750-jähriger Geschichte in Mecklenburg-Vorpommern im Nordosten Deutschlands. Der Hof befindet sich im Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe und ist nur 1,5 km vom Fluss entfernt. Das denkmalgeschützte Gebäude des Ziegenhofs Woosmer kann auf eine 170-jährige Geschichte zurückblicken. Neben Thüringer Waldziegen hält der Hof Laufenten, Gänse und Hühner. Der Hof ist bio-zertifiziert (DE-ÖKO-009). [www.elbeauszeit.com](http://www.elbeauszeit.com)



## Thüringer Waldziege

Die Thüringer Waldziege wird seit 1935 rein gezüchtet. Die meist schokoladenbraunen Ziegen mit der typischen weissen Gesichtsmaske erreichen eine Grösse von etwa 70 bis 85 cm. Die Thüringer Waldziege ist eine robuste Zweinutzungsrasse (Milch, Fleisch), die gut für die Landschaftspflege geeignet ist. Die jährliche durchschnittliche Milchleistung liegt bei 700 bis 800 kg mit einem Fettgehalt von 3,5% und einem Eiweissgehalt von 3%. (Quelle: <https://www.g-e-h.de/rassebeschreibungen/47-ziegen/80-thueringer-wald-ziege>)



## Beutel aus Leder vom Glanrind

Die kleinen Beutel sind mit einem Karabinerhaken versehen. So können sie an der Hose befestigt und mitgenommen werden. Die Beutel gibt es in verschiedenen Farben und Farbkombinationen. Sie werden aus kleinen Lederstücken gefertigt, die für größere Taschen zu klein sind. Das Leder stammt von Glan-Rindern, die auf dem eigenen Hof geschlachtet werden. Eine Gerberei in Deutschland stellt aus der Haut der Rinder Leder her. Hierfür werden traditionelle Verfahren eingesetzt und Gerbstoffe und Farben auf pflanzlicher Basis verwendet. Die Taschen werden von Lisa Anschütz, Archehof Windeck, entworfen und in einer kleinen Manufaktur in Burkhardtsdorf bei Dresden handgefertigt. Der **Archehof Windeck** liegt im Bergischen Land im Zentrum Deutschlands. Seit etwa 100 Jahren wird der Hof im Familienbesitz bewirtschaftet und pflegt bäuerliche Traditionen. Der Hof liegt auf einem Höhenrücken auf etwa 320 m Höhe. Aufgrund des steinigen Bodens und der hohen jährlichen Niederschlagsmengen ist nur extensive Weidewirtschaft möglich. Auf dem Hof wird eine Mutterkuherde mit 17 Glanrindern gehalten. Auch Krüper-Hühner, eine weitere seltene Nutztierasse, fühlen sich auf dem Hof wohl.



## Glanrind

Das gelbe Glanrind geht zurück auf eine Einkreuzung von graubraunem Berner Gebirgsvieh und Simmentaler Rindern in das rote, teils rückenblessige Pfälzer Landvieh ab dem Jahr 1762. Das Dreinutzungs- und Normalviehschlag wurde im Jahr 1820 von Napoleon zum Normalviehschlag in den linksrheinischen Provinzen erklärt. Die Population erreichte mit 400'000 Tieren mutmasslich um 1958/59 ihren Höchststand. Im Jahr 1983 wurde mit nur noch etwa 25 Tieren eine Erhaltungszucht aufgebaut. Die Milchleistung liegt bei 4500-5000 kg mit 4% Fett. Das Fleisch ist feinfaserig und zeigt einen niedrigen Garverlust. Das Glanrind ist langlebig und für extensive Haltung geeignet. Quelle: <https://g-e-h.de/rassebeschreibungen/34-rassekurzbeschreibungen-rinder/165-glanrind>



# Hipporehabilitations-Programme mit Huzulenponys

Seit 1999 bietet der Verein SRAZ Therapieprogramme mit Huzulenponys an. Bei den Patienten handelt es sich zumeist um Kinder (0-7 Jahre) mit schweren Diagnosen, wobei die häufigsten genetische Syndrome und zerebrale Lähmungen sind, die sich bei komplizierten Geburten manifestieren. Ein weiterer Bereich, in dem das Huzul-Pony zum Lehrer, Freund und Partner wird, ist der Bereich der Hipporehabilitation in der pädagogischen und sozialen Praxis für Kinder ab 11 Jahren und Erwachsene. Das Wochenprogramm bei SRAZ umfasst mehr als 50 Hipporehabilitationsstunden, und pro Jahr werden mehr als 1800 Stunden durchgeführt. Der 1996 gegründete **Verein SRAZ** (Společné za radosti a zdravím) fördert und praktiziert den Einsatz von Nutztieren in der Therapie und im Bildungsbereich. Er hat seinen Sitz im Ökologischen Zentrum Toulcův dvůr in Prag, Tschechische Republik. Seit 2003 beteiligt sich SRAZ am Nationalen Programm zur Erhaltung der genetischen Ressourcen der Tschechischen Republik und an den nationalen Zuchtverbänden der einzelnen Nutztier- und Pferderassen. Der Verein SRAZ hält und züchtet tschechische Kühe (Ceska Cervinka), tschechische Ziegen, Walachenschafe, Pfestitzer Schweine, Goldene Hühner, tschechische Gänse, drei traditionelle Kaninchenrassen, Bienen und eine Herde Huzulenponys. Im Jahr 2012 wurde SRAZ von der Tschechischen Gesellschaft für Hipporehabilitation (CHS) der Status eines „empfohlenen Hipporehabilitationszentrums“ verliehen. [www.toulcuv-dvur.cz/stranka/farma](http://www.toulcuv-dvur.cz/stranka/farma)



## Huzulenpony

Die Geschichte des Huzulenponys begann bereits vor tausend Jahren in den Karpathen. Es ist perfekt an seine bergige Heimat angepasst und diente dort oft als einziges Transportmittel. Auch für die Landwirtschaft war das Huzulenpony sehr wichtig. In der Zeit der Österreichisch-Ungarischen Monarchie begann die systematische Züchtung dieser Rasse. Um 1970 war das Huzulenpony vom Aussterben bedroht. Im Jahr 1979 wurde das Huzulenpferd in den geschützten Genpool ursprünglicher und primitiver Nutztierassen der FAO aufgenommen und 1993 wurde es zum Genreservat der Tschechischen Republik erklärt. Derzeit sind rund 390 Stuten und 17 Hengste im Zuchtbuch eingetragen. Das Pony hat einen soliden Körperbau mit einer Widerristhöhe von etwa 135 cm. Ein typischer Vertreter des Huzulenponys sollte vor allem langlebig sein und eine robuste körperliche Verfassung aufweisen. Die Langlebigkeit ist auch mit einer späteren körperlichen Reifung bis zu einem Alter von etwa 5-6 Jahren verbunden. Die meist rehbraunen oder braunen Ponies haben einen ausgeprägten Aalstrich auf dem Rücken, gelegentlich haben sie Zebrastrifen an den Beinen als Zeichen primitiver Rassen. Das Huzulenpony ist ungewöhnlich stark für seine Größe und es zeichnet sich durch einen sicheren Tritt und Geschicklichkeit im Gelände aus. Aufgrund seiner Charaktereigenschaften, seines ruhigen Temperaments, seiner Ausdauer und seiner guten Gesundheit ist das Huzulenpony vielseitig einsetzbar.



## Leberwurst

Diese traditionelle Wurstspezialität wird aus dem hochwertigen Fleisch des Bunten Bentheimer Schweins in demeter-Qualität hergestellt. Durch die Zugabe von Zwiebeln und Gewürzen erhält die Wurst einen besonders leckeren Geschmack, vor allem wenn sie auf herzhaftem Vollkornbrot gegessen wird. Die Leberwurst wird in 200 g Dosen im Hofladen angeboten.

## Fertiggericht Roulade

Als zweites Produkt vom Hof Luna wurde die Fertigroulade ausgezeichnet, die mit Fleisch vom Angler-Rindern (alte Zuchttrichtung) zubereitet wird. Aus dem besonders feinfaserigen Fleisch entsteht unter Zugabe von Zwiebeln, Gewürzgerken und Speck vom Bunten Bentheimer Schwein, abgeschmeckt mit Senf, Salz und Pfeffer, eine aromatisch-würzige Rinderroulade in einer samtigen Sauce. Die Roulade wird in 400-g-Dosen im Hofladen verkauft. Die Angler Rinder werden auf Hof Luna in einem Erhaltungsprogramm gezüchtet. **Hof Luna** ist ein vielseitiger Demeter- und Archehof im Leinebergland (Süd-niedersachsen, Deutschland). Der Hof wird seit 1987 biodynamisch bewirtschaftet. Das Hauptaugenmerk liegt auf dem Zusammenspiel von Tierhaltung, Landschaftspflege und Naturschutz zum Aufbau eines stabilen Gesamtökosystems. Auf Hof Luna werden vom Aussterben bedrohte Nutztierassen wie das Angler Rind (alte Zuchttrichtung), das Bunte Bentheimer Schwein und das ungarische Zackschaf gehalten und gezüchtet. [www.hof-luna.de](http://www.hof-luna.de)



## Angler-Rind (alte Zuchttrichtung)

Das Angler Rind der alten Zuchttrichtung gilt als stark gefährdet. Durch die Einkreuzung anderer Rassen (z.B. Red Holstein) ist der Anteil der reinrassigen Tiere in Deutschland auf etwa 325 Rinder gesunken - trotz der ganz besonderen Rassequalitäten in Bezug auf Milch, Fleisch, Futtermittelverwertung, Gesundheit und Anpassungsfähigkeit. Das rote Angler Rind ist kleiner und leichter als die meisten Rinderrassen. Es produziert sehr fettreiche Milch (ca. 5%) mit guten Käseigenschaften und zartes, kurzfasriges Fleisch. Außerdem ist das Angler Rind aufgrund seines breiten genetischen Spektrums sehr anpassungsfähig an wechselnde Umweltbedingungen. Die Organisation SlowFood hat die Rasse in ihr Projekt „Arche des Geschmacks“ aufgenommen.



## Honigschnaps der Dunklen Biene

Mit dem Arca-Deli Award wurde auch ein Produkt ausgezeichnet, das mit Zutaten des kleinsten Nutztieres hergestellt wurde: der Biene. Rund 1.000.000 fleißige Tierchen aus 27 Völkern der Dunklen Biene sammeln in den Alpen auf 1300 m Seehöhe Nektar und Pollen. Aus Deckelwachs, Propolis, Pollen oder Perga und bestem Blüten- und Waldhonig wird der Honigschnaps hergestellt. Die Zusammensetzung der Blüten, die von den Bienen angefliegen werden, variiert von Jahr zu Jahr, wobei im langjährigen Mittel Löwenzahn, Ahorn, Heidelbeere und Brombeere dominieren. In manchen Jahren blühen auch viele Alpenrosen. Diese Zutaten verleihen dem Honigschnaps einen Geschmack, der das regionale Berggebiet widerspiegelt. Der **Bergbauernhof Sattelbauer** befindet sich im Salzburger Land in den österreichischen Nordalpen und wird seit März 2020 als Archehof geführt. Alle Produkte aus der Landwirtschaft werden auf dem Hof verarbeitet, veredelt und zum Verzehr angeboten. Der Hof hält und züchtet verschiedene lokale Nutztierassen wie das Original Pinzgauer Rind, Alpines Steinschaf, Tauernschecken Ziegen, Barockesel und die Dunkle Biene. [www.sattelbauer.at](http://www.sattelbauer.at)



### Dunkle Biene

Die Dunkle Biene zeichnet sich durch ihre dunkle Panzerfärbung und die schmalen Filzbinden sowie ihre sehr hohe Anpassungsfähigkeit an ihre Umgebungsbedingungen aus. Sie fliegt auch bei niedrigeren Temperaturen. War die Dunkle Biene in Europa früher weit verbreitet, so führte vor etwa 150 Jahren der Import anderer Unterarten zu einem starken Rückgang der Dunklen Biene. Die Dunkle Biene gilt als gefährdet. Die Dunklen Bienen machten in Österreich im Jahr 2010 nur 1% des Gesamtbestandes aus. (Quellen: <https://mellifera.ch/apis-mellifera-mellifera/>; <http://www.dunkle-biene.at/>)

## Praktische Unkrautvertilger

Früher bevölkerten die ausgestorbenen geglaubten Schwarzen Alpenschweine die höher gelegenen Gebiete. Dank einem Projekt des Netzwerkes Pro Patrimonio Montano wurden die letzten vorhandenen Individuen zu Zuchtgruppen zusammengefasst.

Bella stürzt ins Freie, grunzt zufrieden, senkt ihren Kopf tief ins Gras und rupft Gräser mit und ohne Wurzelteile aus. Es klingt, als würde eine Kuh grasen. Bella ist aber keine Kuh, sondern ein Schwarzes Alpenschwein. Sie ist der lebende Beweis für ein eindrückliches Comeback einer verloren geglaubten Haustierrasse. Die Schwarzen Alpenschweine begleiteten die Bauernfamilien über Jahrhunderte auf die Alp und lebten dort von dem, was die Natur hergab. Die Tiere brauchen weder Schotte noch sonstige Futterergänzungen. Im Gegenteil: sie schrecken auch vor Brennnesseln und – so ist in der

Literatur zu lesen – vor Blacken nicht zurück. Bella ist mit ihrem Nachwuchs und Eber Bobby erst knapp zwei Wochen hier. Es sind ihre Sommerferien. Ursprünglich ist Bella eine Italienerin, aber ihre Vorfahren bevölkerten mehr oder weniger den ganzen Alpenraum. Ihre dunkle Farbe schützt sie vor der intensiven Sommersonne in den Bergen. Im Gegensatz zum rosaroten Hausschwein kennen sie keinen Sonnenbrand. Sie sind auch deutlich kleiner und leichter, und hochbeinig – berggänglich eben. Die heutigen Hausschweine sind aufgrund ihres Körperbaus und ihres Gewichtes für die Beweidung von Alpen

nicht mehr geeignet. Ausserdem vertragen sie wegen ihrer Pigmentierung nicht viel Sonne. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts starben die schwarzen und gefleckten Alpenschweine, die unter dem Namen Schwarze Alpenschweine zusammengefasst sind, in den meisten



Alpengegenden aus. Einerseits wurden sie durch fremde Hochleistungsrassen ersetzt, andererseits wurden vermehrt pflegeleichte Ziegen und Schafe gealpt. Hape Grünenfelder, Gründer der SAVE-Foundation, stiess bereits vor über 15 Jahren auf Hinweise, dass es im südlichen Alpenraum noch vereinzelt schwarze Schweine gäbe. Er erinnert sich an zahlreiche Fahrten in den Jahren 2013 und 2014 in abgelegene Seitentäler: „Es war eine Detektivarbeit, die sich gelohnt hat.“ Er und seine Mitstreiter fanden im Veltlin, Samolaco bei Chiavenna und im Ultental im Südtirol die letzten noch vorhandenen Schweine, kauften sie mit Hilfe des alpinen Netzwerkes Pro Patrimonio Montana auf und gründeten Zuchtgruppen.

## Genügsame Allesfresser

Die drei Abstammungslinien, die alle dem alten Berg-Ökotyp entsprechen, bilden einen Genpool. Die Samolaco-Linie bringt übrigens die Scheckung in die Rassen hinein. Wieviel Ähnlichkeit mit dem historisch beschriebenen Alpenschwein besteht, bleibt offen. Sicher ist, dass andere Rassen eingekreuzt wurden, dass aber auch die früheren Schwarzen Alpenschweine heterogen waren und von Tal zu Tal etwas variierten. „Wichtig ist, dass das Aussehen dem ursprünglichen nahe kommt und dass sich die Eigenschaften gleichen“, erklärt Hape Grünenfelder. Die Schwarzen Alpenschweine beweideten die für Kühe wertlosen Lägerfluren. Dies sind Flächen rund um einen Stall, die von Rindern überdüngt wurden, und deshalb nur eine reduzierte Pflanzengesellschaft beherbergen, die zudem von den Kühen nicht gefressen wird. Diesem Zusatznutzen stehen deutlich tiefere Haltungskosten gegenüber. Die Tiere legen das in der Literatur beschriebene Verhalten der früheren Schwarzen Alpenschweine an den Tag. Sie nutzen steile Flächen und suchen Suhplätze. Vor allem Ferkel stürmen übers Gelände und überspringen Baumstämme als wollten sie den Gemsen im nahen Wald Konkurrenz machen. Der spezielle Speiseplan und der durch das Wühlen aufgelockerte Boden wirkt der Verkräutung entgegen. Dies ist ökologisch wertvoll, wenn man bedenkt, dass auf den Alpen oft mit Unkrautvertilgern gegen Blacken vorgegangen wird. Damit kann die erste Gewässerverschmutzung bereits im Quellgebiet verhindert werden. Ausserdem muss kein Mastfutter auf die Alp gefahren werden. Inzwischen sind die ersten Alpenschweine auch bei Spitzenköchen auf den Tellern gelandet. Die Nachfrage steigt.

Martin Arnold, Verein zur Förderung der SAVE Foundation Schweiz



*Weihnachten steht vor der Tür und das alte Jahr neigt sich dem Ende entgegen. Die SAVE Foundation wünscht frohe Weihnachten und einen guten Start ins Jahr 2024, möge Ihnen das Schwarze Alpenschwein viel Glück für 's neue Jahr bringen.*

Verein zur Förderung der SAVE Foundation Schweiz  
Neugasse 30  
9000 St. Gallen  
Schweiz



**Wir freuen uns über Ihre Unterstützung und danken Ihnen herzlich.**



### **Bankverbindung**

Kontoinhaber:  
Verein zur Förderung der SAVE Foundation Schweiz  
Neugasse 30, 9000 St. Gallen, Schweiz  
Raiffeisenbank St.Gallen, CH-9001 St.Gallen

**Konto in Schweizer Franken (CHF):**  
IBAN: CH04 8080 8001 9930 3730 4  
SWIFT: RAIFCH22XXX

**Konto in Euro (EUR):**  
IBAN: CH27 8080 8008 5839 3255 6

**Wir freuen uns auch sehr über eine Spende über Twint.**

