

# BÜNDNER ALPSCHWEIN

Von der Sonne geschwärzte Holzlatten zieren die Fassade der charmanten Alphütte. Auf den Fenstersimsen blühen rote Geranien. Hölzerne Tische wie Bänke laden zu Speis und Trank im Alpbeizli ein. Dass auf der Alp D'il Plaun alles rund läuft, verantworten Nadia und Günther Kneissel. Nebst der Bewirtschaftung von einkehrenden Wanderer kümmern sie sich in erster Linie um die gesömmerten Tiere. Auf 1950 Meter über Meer mit beeindruckender Weitsicht über die Bündner Berge der Region Viamala wird aber auch gemelkt, gebuttert und gekäst.

« Der Tag beginnt mitten in der Nacht,  
wenn im Tal noch alle schlafen. »

Bereits seit 1999 verbringt das Paar jeden Sommer auf der Alp D'il Plaun. Mit dabei sind auch immer ihre beiden Kinder Sally und Kevin. Die schweisstreibende Arbeit beginnt für Nadia und Günther früh morgens mit dem Melken der Kühe. Anschliessend wird die Milch direkt auf der Alp zu urchigem Käse, feinstem Mutschli und vorzüglicher Butter verarbeitet. Der Arbeitstag endet selten vor Einbruch der Dämmerung. «Wir haben grosses Glück mit den Kneissels», bemerkt Alpmeister Urban Battaglia. Es sei nicht selbstverständlich, dass sich eine Familie dem abgeschiedenen Leben z'Alp so verbunden fühle und über Jahre hinweg die anstrengende Arbeit auf sich nehme.

« Die Molke wird auf der Alp ökologisch sinnvoll als  
Schweinefutter verwertet. »

Nebst den 75 Milchkühen werden auf der Alp D'il Plaun zusätzlich 43 Schweizer Edelschweine gehalten. Der Grund ist die Molke, die bei der Alpkäseproduktion entsteht. Zusammen mit Ergänzungsfutter landet die nahezu fettfreie aber mineralreiche Flüssigkeit im Futtertrog der Schweine. Jakob Spring von der Linus Silvestri AG hat uns auf die Alp begleitet und erklärt uns die Richtlinien ihres Programms: «Jedem Schwein müssen 40 m<sup>2</sup> Naturbodenauslauf stets frei zugänglich sein». Beim Stall gelten die Vorschriften nach IP-Suisse. Besonders tierfreundlich muss er sein mit einer trockenen Liegefläche.

Rund zwei Drittel vom Tag schlafen die Borstentiere. Am frühen Morgen und in den Abendstunden werden die Tiere aktiv. Auf dem Naturboden können die Alpschweine ihre natürlichen Triebe ausleben. Mit ihrem ausgeprägten Geruchssinn wühlen sie ausdauernd in der Erde. Dabei spüren sie Kleinlebewesen, Samen und Wurzeln auf. Grasnarben werden mit dem starken Rüssel mühelos umgegraben. Das Suhlen im Schlammbad gehört an sonnigen Tagen genauso zur Freizeitbeschäftigung der neugierigen Tiere. Die artgerechte Haltung mit viel Bewegung an der frischen Luft sorgt für ein besonders aromatisches Schweinefleisch.

## Fleiss, Ausdauer und Teamwork

Nur mit dieser Einstellung kommt man nach 90 Tagen Alpwirtschaft zufrieden und um manche Erfahrung reicher zurück ins geschäftige Tal. Die Saison endet anfangs September mit dem traditionellen Alpabzug. Die Familie Kneissel kehrt mit den schön geschmückten Kühen zufrieden und um ein Jahr Erfahrung reicher zurück ins Tal. Dann lockt die Reise nach Hause ins Südtirol.



[www.transgourmet.ch/origine](http://www.transgourmet.ch/origine)