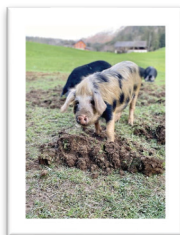


Schwarzes Alpenschwein in der Gastronomie: Preisliste



Altzellen, 13. März 2024

Schwarzes Alpenschwein

Das Schwarze Alpenschwein ist ein äusserst berggängiges und kräftiges Schwein. Mit seiner dunklen Hautfärbung, dem eher kurzen Körper und den langen Beinen ist es bestens für die Haltung im Berggebiet geeignet. Es ist charakterstark, sehr intelligent und wäre fast ausgestorben. Die letzten Tiere dieser vielfältigen Art konnten in einem Bündner Seitental, im Veltlin und im Südtirol und weiteren abgelegenen Bergregionen gerettet werden.

In einem länderübergreifenden Zuchtprogramm mit dem Netzwerk Pro Patrimonio Montano, welche sich für die genetische Vielfalt der Alpenwelt einsetzt, ist es gelungen, die noch wenigen lebenden Tiere in einem gemeinsamen Genpool dank einem überwachten Paarungsplan zu erhalten. Die Schwarzen Alpenschweine sind typische Weideschweine und fressen gerne Raufutter, sie grasen auch gerne die «Resten» der extensiven Weiden. Dank der «sportlichen» Haltung erreicht das Schwarze Alpenschwein sein Schlachtgewicht erst zwischen 13 und 18 Monaten. Dadurch ergibt sich schön marmoriertes, qualitativ sehr hochwertiges, nussiges und kompaktes Fleisch. Der Rückenspeck (Lardo) wird vor allem in den südlichen Ländern als Delikatesse (weisses Gold) bezeichnet und ist sehr beliebt.

Es erfüllt uns mit Stolz, dass wir im Engelbergertal einen Zuchtgruppe dieser raren Schweinerasse betreuen dürfen. Das exklusive Fleisch wird in unseren eigenen Erzeugnissen verwendet und ist direkt ab Hof sowie in auserlesenen Gastrobetrieben der Region erhältlich.

Nutzung/ Verwertung in der Gastronomie

Das Erhalten alter Rassen bedingt deren "Nutzung", die Verwertung ihrer Produkte. Banal ausgedrückt heisst das „erhalten durch Aufessen“. Je schmackhafter, desto besser ist der Absatz. Da Alpenschweine sehr extensiv gehalten werden und „bodenständiges“ Futter aufnehmen, gelingt eine hohe Qualität der Produkte. Für den Konsumenten bedeutet die gegenüber heutigen Leistungsrassen zwei- bis dreimal längere Aufzuchtzeit allerdings einen höheren Preis. Dass das Fleisch dadurch labelwürdig ist, besagt eine Studie der Fachhochschule Graz: Sie belegt ein 1,4-fach günstigeres Verhältnis zwischen gesättigten und ungesättigten Omega-Fettsäuren. Die Haute-Cuisine reagiert bereits darauf. Superior-Hotels verwöhnen ihre Gäste mit ausgeklügelten, neu-alten Menüs. Ein neuer Trend ist gesetzt!

HIÄSIG'S

Carla & Rita Zumbühl . Unter Englerz 1 . 6388 Grafenort
079 509 20 79 . 079 753 60 88
info@hiaesigs.ch . hiaesigs.ch

HOF LADÄ

Bannerlen Gadä . 6388 Grafenort





Preise und Handhabung (Stand März 2024)

Ganzes Schwein

CHF 16.00/ kg Schlachtgewicht, exkl. Metzgen, Zerlegen & Transportkosten
ein ganzes Schwein ergibt ca. 85 – 95 kg Schlachtgewicht, ca. 50 kg Fleisch

Mischpakete (eher für Private)

5 kg Mischpaket à CHF 38.00/ kg, ab 10 kg Mischpaket CHF 35.00/ kg inkl. Schlachten

Schlachtung nach Vereinbarung

- ✓ Agrovision Burgrain Alberswil*
- ✓ Schlachthaus Ey, Sarnen (bald Kerns)*
- ✓ Rossmetzg Pius Omlin, Ennetmoos (konventionell)

Kosten

Metzgen je nach Aufwand ca. CHF 80.00 bis 100.00, Verrechnung direkt mit Gastrobetrieb
Transport zur Schlachtung & zum Verarbeiter durch uns pauschal CHF 100.00, nach Vereinbarung auch zurück

Zerlegung & Verarbeitung

- ✓ Agrovision Burgrain Alberswil*, Verrechnung direkt mit Gastrobetrieb nach Aufwand
- ✓ Schlachthaus Ey, Sarnen (bald Kerns)*, Verrechnung direkt mit Gastrobetrieb nach Aufwand
- ✓ Metzgerei Stalder GmbH, Ennetbürgen, Verrechnung direkt mit Gastrobetrieb nach Aufwand
- ✓ eigene Verarbeitung im eigenen Betrieb

*Schlachtung & Verarbeitung nach Bio Suisse Knospe Richtlinien möglich, Deklaration auf der Speisekarte „Bio Suisse Knospe“
sonst Deklaration „Fleisch aus biologischer Landwirtschaft nach Bio Suisse Knospe Richtlinien“

Möglichkeiten Verarbeitung

Haxen, Braten, Hackfleisch, Geschnnetztes, Voessen, Plätzli, Cordon-bleu, Kotletten, Steak vom Nierstück (am Stück oder geschnitten), Steak vom Hals (am Stück oder geschnitten) Speck (Kochspeck, Bratwürste, Hackbraten, Schweinswürstli, Käsewürstli, Rollschinkli, Rippli, Coppa, Salami, Schinkä-Schpäck, Lardo, Rohäss-Schpäck, usw.

Ablauf & Kontakte

3 Wochen vor Termin

Bestellung bei Hiäsig's, Definition Metzger & Verarbeiter, Verabredung/Bestellung beim Verarbeiter

2 Wochen vor Termin

Schlachtung jeweils Montags, anschl. Zerlegung, Lagerung & Verarbeitung

1 Woche und bis Termin

Fleisch in TK, Lieferung oder Verwendung in Gastrobetrieb

Schlachtung & Verarbeitung:

Agrovision Burgrain AG

Bruno Lingg

Fleischverarbeitung

Burgrain 8

6248 Alberswil

fleischverarbeitung@burgrain.ch

Tel. 041 980 57 08

Verarbeitung nach BS Knospe

Schlachtung & Verarbeitung:

Fleischhuis Obwalden AG

Pius von Rotz

Industriestrasse 12

6064 Kerns

info@fleischhuis.ch

Tel. 041 660 35 80

(Zerlegungsauftrag ausfüllen)

Verarbeitung BS Knospe möglich

Schlachtung & Verarbeitung:

Pferdemetzgerei Omlin

Pius Omlin

Ober-Aegerten

6372 Ennetmoos

rossmetzg@bluewin.ch

Tel. 041 610 48 71

Verarbeitung:

Metzgerei Stalder

Roman Stalder

Stanserstrasse 7

6373 Ennetbürgen

fleisch@meinmetzger.ch

Tel. 041 624 45 55

HIÄSIG'S

Carla & Rita Zumbühl . Unter Englerz 1 . 6388 Grafenort

079 509 20 79 . 079 753 60 88

info@hiaesigs.ch . hiaesigs.ch

HOFLADÄ

Bannerlen Gadä . 6388 Grafenort



Wir produzieren saisonal, nach den Richtlinien von Bio Suisse und wir sind Knospe zertifiziert.