

Origine Alpschwein aus der Region von Transgourmet/Prodega:

Vom glücklichen Leben der Alpschweine

Was Alpschweine mit Käse zu tun haben? Sehr viel. Auf der Waadtländer Alp Les Chargiaux (Etivaz) zerschneiden François und Murielle Raynaud täglich 1400 Liter geronnene Milch mit der Käseharte, heben den Käsebruch in einem eingespielten Krafttakt aus dem Kessi und pressen ihn in die vorbereitete Käseform. Zurück bleibt viel Molke, die kurze Zeit später in die Tröge der Alpschweine fließt, welche hier oben ein saugutes Leben führen, bevor sie der Fleischproduktion zugeführt werden und ab September als Nierstück oder Krustenbraten der Marke Origine in den Prodega-Märkten im Kühlregal oder im Webshop von Transgourmet stehen.

Text: Sabine Born | Fotos: Rolf Neeser

FOOD & BEVERAGE

Ihre Ohren sind spitz wie die Bergzacken auf dem gegenüberliegenden Alpenkamm, die Augen wach, der Rüssel keck in die Höhe gestreckt. Der Milchschnauz zeugt von der Molke, welche die Alpschweine genussvoll verschlingen, wenn sie täglich frisch in ihre langen Holztröge fliesst. «Acht bis zehn Liter sind es pro Tag und Alpschwein. Die Schotte ist fettarm und beinhaltet gut verdauliche Proteine, Mineralstoffe und Vitamine», erklärt Jakob Spring, Verwaltungsrat der Linus Silvestri AG, ein «Säuli-Experte», dem das Wohlergehen der Alpschweine am Herzen liegt. Er hat das Label «Silvestri Alpschweine» mitentwickelt, welches nicht nur Ausdruck einer sauguten Lebensform ist, sondern besonders nachhaltig produziertes Schweinefleisch kennzeichnet, das Transgourmet/Prodega unter der Nachhaltigkeitseigenmarke Origine als saisonales Produkt jeweils ab September vertreibt. Die Linus Silvestri AG hat die Kombination von Schweinemast und Milchwirtschaft auf rund 60 Schweizer Alpen transferiert und die Definition des Tierwohls erweitert, das man sich an einem schönen Sommertag wie folgt vorstellen kann: Ein Grossteil der Alpschweine liegt faul auf ihrem strohweichen Massenlager, das mit einem Holzdach erstklassig überdacht ist. Ein paar Geniesser stecken ihre Nase in die frische Molke oder springen auch mal ganz rein, weil es so heiss ist. Die Schweine haben



3



4

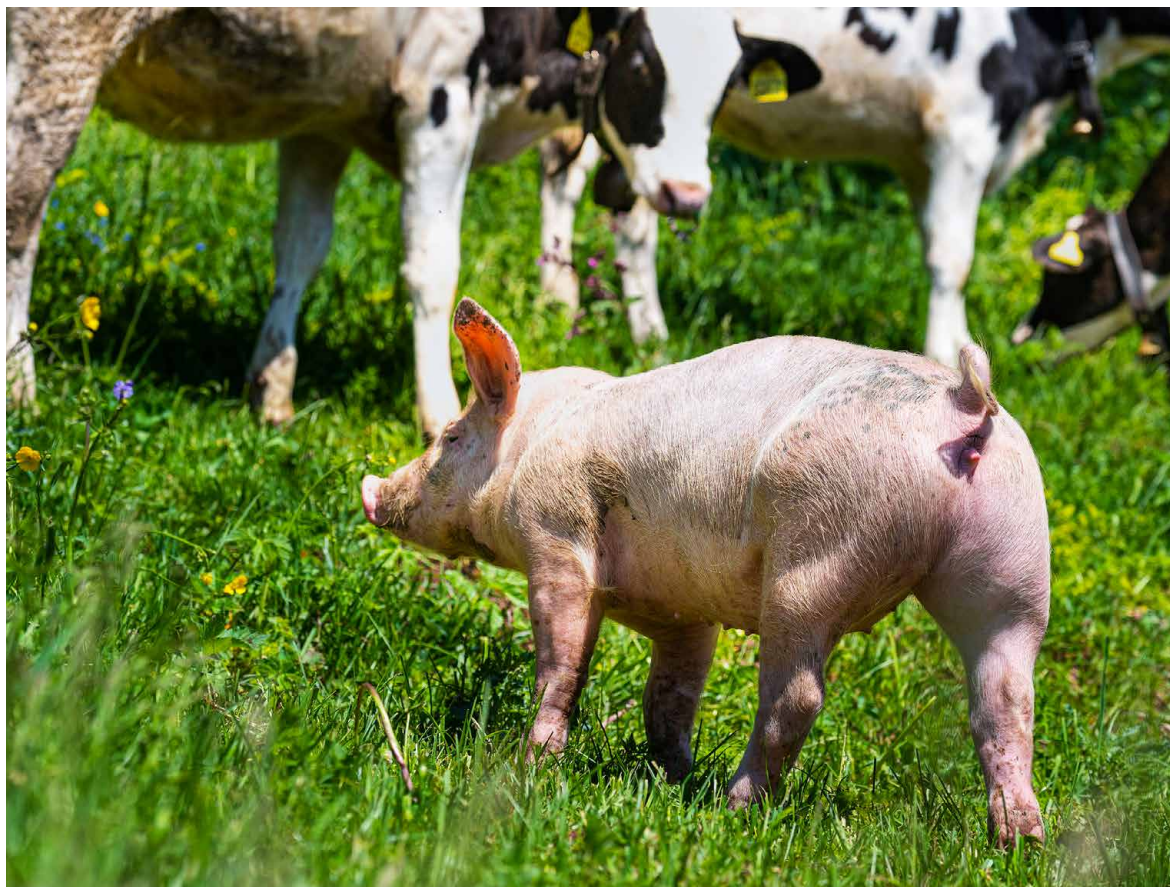


1 | Schlafen im Stroh: Die Schweine genießen das weiche Lager und den offenen Zugang zu 40 Quadratmeter Naturbodenauslauf. Für François Raynaud ist die Alpschweinehaltung ein willkommener Zusatzverdienst und praktisch zur Verwertung der Molke.

2 | Die Linus Silvestri AG ist spezialisiert auf Mehrwertprogramme für Mensch, Tier und Umwelt.

3 | Auf dem Sprung: Nebst Getreide und viel Molke nehmen Schweine beim Wühlen im Land auch Erde zu sich, die basischen Stoffe neutralisieren die Schotter und beugen einer Magenübersäuerung vor.

4 | Die frische Molke wird täglich in einem Tank zu den Schweinen transportiert. Acht bis zehn Liter sind es pro Tag und Schwein.



Transgourmet/Prodega schreibt Geschichten, über 50 sind es inzwischen – für jedes Origine-Produkt eine.

jederzeit freien Zugang zu einem 40 Quadratmeter grossen Naturbodenauslauf mit beneidenswerter Aussicht auf Alpen und Weiden. Der Boden ist garniert mit Steinen, Gras und Schlamm, mit allem, was ein Schwein für sein Glück braucht, das seine Nase gerne überall reinsteckt, nach Würmern und Samen gräbt und das tut, was es nebst Schlafen am meisten liebt: Im Dreck wühlen und schlammbaden. Das Schlammbad dient der Körperpflege, um sich abzukühlen, und als Sonnenschutz.

Die Säuli als Hauptdarsteller

Good, Better, Best lauten die Levels des dreistufigen Nachhaltigkeitsratings bei Transgourmet/Prodega. Jedes Origine Produkt entspricht einer dieser Stufen. So werden die Einhaltung der Standards und die Nachhaltigkeitsleistungen

gesichert. Mindestens alle zwei Jahre führt der Schweizer Tierschutz unangemeldete Kontrollen durch. «Eine Bewertung, die auf dem Produkt ausgelobt werden kann», betont Jakob Spring, und Andrea Nina Thomet, Leiterin Marketing Eigenmarken & Kulinarik bei Transgourmet/Prodega, ergänzt gegenüber GOURMET: «Wir verkaufen nicht nur Alpschweine, sondern erzählen auch ihre Geschichte.» Storytelling heisst das im Fachjargon. Gemeint sind Geschichten, die berühren, interessieren, uns auch mal zum Lachen bringen. Geschichten, die der Gastronom auf den Tisch legen, beim Service den Gästen erzählen oder in die Speisekarte schreiben kann. Es geht um Transparenz, Aufklärung und Ehrlichkeit, um Wertschätzung gegenüber Älplerinnen und Älplern wie François und Murielle Raynaud, die für erlesenes Alpschweinefleisch den ganzen Sommer lang hart arbeiten.

Es geht auch um Rückverfolgbarkeit, die vom Kühlregal bis zurück auf die Alp Les Chargiaux führt. Wer bei Transgourmet/Prodega Alpschwein-Produkte einkauft, weiss, wo sie entstanden und gewachsen sind. Es gibt Alpschweine aus fünf Regionen – nebst der Region rund um Evivaz auch aus dem Berner und St. Galler Oberland, aus Engelberg und Graubünden. Die höchsten Alpen liegen auf 2100 Metern, Les Chargiaux auf 1420 Metern. «Neu gibt es einen Krustenbraten von der Schulter, ausserdem Filet, Nierstück, Hals und Huft. Letztes Jahr haben wir erstmals



Transgourmet Origine

Origine ist die Nachhaltigkeitseigenmarke von Transgourmet/Prodega und steht für hervorragende Qualität, authentische Produkte, engagierte Produzentinnen und Produzenten und ihre Geschichten, die Gastronomen ihren Gästen erzählen können. Mit einer Tool-Box, bestehend aus Textbausteinen, Fotos, Videos und Daten, erhalten Gastronomen ein fixfertiges Mise en Place dazu.

www.transgourmet-origine.ch

einen Rohschinken mit Bein wie gewachsen veredeln lassen. Nach der einjährigen Trocknungszeit kommt er mit dem diesjährigen Frischfleisch in den Verkauf», erklärt Andrea Nina Thomet von Transgourmet/Prodega.

Feinschmecker auf der Alp

Für die Alp Les Chargiaux hat die Linus Silvestri AG 45 Jagerli aus IP-Suisse-Schweinezuchtbetrieben organisiert – also genau ein Schweinchen pro Kuh, 25 Kilo schwer, wenn es im Frühsommer auf die Alp kommt, 100 bis 130 Kilo, wenn es im Frühherbst von der Alp direkt den Schlachtbetrieben zugeführt wird. Gefüttert mit acht bis zehn Liter Molke pro Tag, mit zwei Kilo Getreide, da der Trockenanteil der Molke mit fünf bis sechs Prozent sehr gering ist, und mit allem, was das Alpweideland sonst noch hergibt. Molke ist gesunde Feinkost für die Alpschweine, ein Nebenprodukt für uns, das bei der Käseherstellung in grossen Mengen anfällt. Eine Entsorgung über die Gewässer ist verboten, und auch über die Gülle führt sie irgendwann zu einer Versäuerung der Böden. Konkret entstehen aus 100 Kilo Alpmilch zehn Kilo Alpkäse und 90 Liter Schotte. Sie bleibt im Kupferkessi



François Raynaud und seine Familie produzieren auf der Waadtländer Alp Les Chargiaux rund 480 Laibe L'Etivaz AOP, ein Hartkäse aus Rohmilch, der nach alter Tradition über dem offenen Feuer hergestellt wird.

Origine – Nachhaltigkeit auf Teller und Speisekarte!

Für Gastronominnen und Gastronomen und ihre Gäste wird es immer wichtiger zu wissen, woher die verwendeten und zubereiteten Roh- und Ausgangsprodukte stammen, auf welche Art und Weise und unter welchen Gegebenheiten sie produziert worden sind. Das hat Transgourmet/Prodega, den grössten Abhol- und Belieferungsgrosshändler der Schweiz, vor fünf Jahren veranlasst, neben den bestehenden Eigenmarken Premium, Quality und Economy mit Origine eine eigene und neue Nachhaltigkeits-Eigenmarke zu lancieren. Damit erfüllt Transgourmet/Prodega den Anspruch der Gastro-Branche auf hervorragende kulinarische Qualität, auf eine gesicherte Nachhaltigkeitsleistung sowie auf hohe Transparenz durch authentische Produkt- und Produzenten-Geschichten – kulinarisches Storytelling eben!

Mit Origine geht das Unternehmen mit Sitz in Moosseedorf BE den innovativen Weg einer Eigenmarke für Nachhaltigkeit mit drei unterschiedlichen Nachhaltigkeitsstufen: Alle Origine-Produkte sind in einem der drei Levels GOOD, BETTER und BEST eingeteilt und heben sich von den gesetzlichen vorgeschriebenen Standards entsprechend unterschiedlich ab.

Das Nachhaltigkeitsrating mit den drei Stufen GOOD, BETTER, BEST von Origine-Produkten gibt Auskunft über die Herstellung, beispielsweise über

- die Haltungsform der Tiere
- die landwirtschaftliche Produktion
- die Verarbeitung der Produkte

und lässt sich am besten optisch wie folgt darstellen:



Die glücklichen Alpschweine der Linus Silvestri AG beispielsweise sind der Nachhaltigkeitsstufe BETTER zugeordnet. In Bezug auf die Alpschweine der Marke Origine ist neben der artgerechten und tierfreundlichen Haltung auf der Alp auch von Bedeutung, dass bei der Fleischverarbeitung das Prinzip von «Nose-to-tail» verfolgt wird: Transgourmet/Prodega bietet nicht nur das Frischfleisch der Alpschweine an, sondern produziert aus den Teilstücken weitere Produkte, damit das ganze Alp-schwein verwertet werden kann – so beispielsweise Bratwurst, Rohschinken, Rohessspeck, Rohwurst, usw.. Origine-Produkte sind in allen Prodega-Märkten sowie im Webshop von Transgourmet erhältlich.

www.transgourmet-origine.ch

Mehr noch: Zur abgesicherten Qualitäts- und Nachhaltigkeitsleistung der Origine-Produkte erhalten deren Kundinnen und Kunden aber noch einen zusätzlichen Mehrwert: Denn zu jedem Origine-Produkt gibt es eine substantielle und authentische Produkt- und Produzenten-Geschichte, welche die Gastgeberinnen und Gastgeber ihren Gästen erzählen und sonstwie weitervermitteln können. Origine verknüpft damit die gesellschaftliche Verantwortung für Nachhaltigkeit mit kulinarischer Transparenz und Offenheit.

Es gibt eine Toolbox mit vollständigen Geschichten über die Produkte und Produzenten, es gibt aber auch Textbausteine, welche als Kurztext in die Speisekarte integriert werden oder aber beim Service vor dem Gast erzählt werden können. Auch kostenlose Tischsteller sind verfügbar.

Mehr zum Origine Storytelling finden Sie auf





1 | Im Winter halten François und Murielle Raynaud ihre 45 Kühe in Château-d'Oex unten im Tal.

2 | Ein starkes Team: Murielle und François heben den Käsebruch aus dem Kessel. Zurück bleibt viel Molke für hungrige Alpschweine.

3 | Drei bis vier L'Etivaz-AOP-Laibe entstehen auf Les Chargiaux täglich.

4 | Das Käsetuch hilft die Restmolke vom Käsebruch zu trennen und hält gleichzeitig den Käse zusammen, während er geformt wird.

5 | Die Käseproduktion ist eine Familienangelegenheit: François und Murielle Raynaud mit ihrem Sohn Corentin und seiner Verlobten Estelle – alle packen mit an.



Eine partnerschaftliche Zusammenarbeit: Andrea Nina Thomet, Leiterin Marketing Eigenmarken & Kulinarik bei Transgourmet/Prodega, und Jakob Spring, Verwaltungsrat der Linus Silvestri AG.



zurück, nachdem der Käsebruch herausgehoben wurde. Doch zuerst mischt François Raynaud morgens die frisch gemolkene Milch mit jener vom Vorabend, reichert sie mit eigenen Milchsäurebakterien an und erhitzt sie über dem Holzfeuer auf 32 Grad. Das Feuer knistert, das morgendliche Sonnenlicht bricht durch Türen, Fenster und Ritzen herein, schneidet helle Kegel in das Dunkel der Alphütte. François Raynaud fügt das Lab hinzu, das aus dem Labmagen junger Kälber gewonnen wird. Nach einigen Minuten stoppt er das Rührwerk und lässt die Milch ruhen, «damit der Sud gerinnen kann», sagt er. Es riecht nach Feuer und nach angenehm säuerlich warmer Milch.

Traditionelles Älplerhandwerk

François und Murielle Raynaud verbringen den Sommer mit ihren drei Söhnen und einer Schwiegertochter auf der Alp. Die Käseproduktion und Schweinemast ist sozusagen eine Familienangelegenheit. Alle packen mit an, eine Idylle, die harte Arbeit und ein Leben auf engem Raum in kleinen Berghütten bedeutet, wo die Aussicht vor der Hütte eine grandiose Weite schafft – hinaus auf Alpwiesen und zackige Bergspitzen, auf eine Alpenpracht, die unvergleichlich ist. Mit ihren Kühen folgen François und Murielle der Vegetation, den blühenden Bergkräutern auf immer höhere Alpweiden. Sie folgen den Spuren des Geschmacks, der im Etivaz-Alpkäse steckt, ein Hartkäse aus Rohmilch, der auf etwas mehr als hundert Waadtländer Alpen aus Rohmilch über offenem Feuer und nach traditionellem Rezept hergestellt wird.

Alpenwürste, welche auch im Schweinefleisch steckt: «Die Schotte der Bergmilch mit ihrem hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren ergibt einen kernigen, weissen und harten Speck, am Rücken ist er ein, maximal drei Zentimeter dick, und auch die Speckseite am Bauch ist mit Fleisch durchzogen. Die Edelstücke mit viel intermuskulärem Fleisch sind dank optimalem Safthaltevermögen besonders schmackhaft», erklärt der Alpschwein-Experte Jakob Spring. Die gute Fleischqualität ist auf gutes Erbgut zurückzuführen: Die Jagerli sind eine Kreuzung aus einer Schweizer-Landrass-Sau und einem Schweizer Edelschwein, einem Duroc, erkennbar an den schwarzen Flecken am Rücken und weitbekannt für besonders gutes Fleisch.



Mehr zum Thema

**Transgourmet/Prodega
Transgourmet Schweiz AG**
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf
Tel. 031 858 48 48
info@transgourmet.ch
www.transgourmet-origine.ch

Linus Silvestri AG
Nutztier-Systempartner
Rorschacherstrasse 126
9450 Lüdingen
Tel. 071 757 11 00
j.spring@lsag.ch
www.lsag.ch/www.alpschweine.ch