



Almschweine heute (Foto: Kurzilliar)

Schweine und Almfacken

Die Schweinehaltung in der Nationalparkregion dient, von wenigen Ausnahmen abgesehen, fast ausschließlich der Selbstversorgung. Mit dem Aufkommen der Bauernläden und des Bauernmarktes hat die Direktvermarktung an Bedeutung gewonnen. In der Regel findet man zwei bis vier „Facken“ am Bauernhof. Je nach Bedarf werden im Frühjahr und Herbst ein bis zwei der ausgewachsenen Schweine „abgestochen“ und dann zu Schweinefleisch, Hauswürschtln und Speck verarbeitet. Die Ferkel werden meist zugekauft. Veränderte Geschmacks- und Ernährungsgewohnheiten haben dazu geführt, dass die relativ fetten Schweinefleischprodukte immer mehr vom Speiseplan verschwinden. Stellte früher das Schlachten der Schweine einen Höhepunkt im bäuerlichen Jahresablauf dar, so erledigen dies heute teilweise die lokalen Metzger oder regionale Schlachtstellen. Wohingegen die Speckproduktion, das Suren und Räuchern immer noch nach alten Hausrezepten erfolgt, die seit Generationen überliefert werden. Verschwunden sind die „Almfacken“, die über den Sommer fett gefüttert wurden um dann zum Weihnachtsspeck verarbeitet zu werden. Durch den Strukturwandel in der Almwirtschaft wurde die Sennerei nicht mehr auf den Almen erledigt, sondern die Milch ins Tal transportiert. Ohne Butter oder Käseproduktion gab es auch keine Molke mehr, die als Hauptnahrungsmittel für die „Almfacken“ diente.