

Mangalica – so muss Schweine- fleisch schmecken!



Die Renaissance der Mangalica-Schweine:

Die Rasse der ungarischen Mangalica-Schweine ist die einzig ureingezüchtete Schweinerasse Ungarns. Josef von Habsburg entwickelte auf seinem Landgut bei Kisjeno das für die Rasse charakteristische einheitliche Aussehen bis zum Jahre 1840. Diese ungarische Schweinerasse ist seit 1973 geschützt. Die Mangalica-Schweine werden in Ungarn sehr geschätzt, weil sie ein sehr geschmackvolles Fleisch besitzen.

Jetzt exklusiv im Handelshof!

NEU bei uns



Hüfte



Bauch



Unterschale



Nacken



Nuss



Lachse



Oberschale



Filet

Mangalica – so muss Schweine- fleisch schmecken!



Was macht Mangalica-Schweine so besonders?

Das Mangalica-Schwein liefert natürlich dieselben Fleischteilstücke, wie man sie von den uns bekannten Schweinen her kennt. Der große Unterschied zum üblichen Schweinefleisch liegt jedoch in der einzigartigen Qualität des Fleisches.

Um diesen Unterschied zum üblichen Schweinefleisch zu erklären, muss man sich mit der Rasse, der Haltung und der Aufzucht der Tiere befassen:

Das Schwein sah in seiner Ursprungsform erheblich anders aus. Das heutige Schwein ist in seiner Form gestreckt, mager und hat 2 Rippenpaare mehr als es von Natur aus üblich ist. Die Fettreduzierung im Fleisch, die Form und die Zeitspanne, in der ein Schwein heute heranwächst, ist die Folge von Züchtungen. Diese Züchtungen wurden den Kundenwünschen an Schweinefleisch angepasst. Das Fleisch soll möglichst mager sein und ständig verfügbar.

So wächst ein Schwein heute in einem Drittel der Zeit zur Schlachtreife heran.

Beim Mangalica-Schwein ist alles anders!

Das Mangalica-Schwein kann man als Urschwein bezeichnen. Schon seine äußere Erscheinung ist im Vergleich zum heutigen Hausschwein völlig anders. Das Mangalica-Schwein ist eher kurz, aber dafür hoch gewachsen und hat Locken!



Es ist eine natürlich belassene Schweinerasse. Wie ähnlich das Mangalica-Schwein dem Urschwein ist, erkennt man auch daran, dass es als einzige Schweinerasse gestreifte Ferkel wirft, wie beim Wildschwein. Das Mangalica-Schwein ist aber ein Hausschwein.

Das Mangalica-Schwein ist äußerst bewegungsfreudig und wird in Freilandgehegen gehalten. Der Bewegungsdrang der Tiere gibt ihnen auch den Namen Laufschweine.

Außerdem ist das Mangalica-Schwein nahezu resistent gegen Krankheiten und äußerst robust. Von der Geburt bis zur Schlachtreife vergehen rund 1,5 Jahre. Die Tiere wachsen völlig in Ruhe auf. Diese natürliche Wachstumszeit, die natürliche Fütterung, die stressfreie Haltung und der kräftige Fettbewuchs verschafft dem Fleisch der Mangalica-Schweine eine einzigartige Qualität, ähnlich vielleicht dem Fleisch des Ibérico-Schweins.

Fleisch vom Mangalica-Schwein ist besonders gesund!

Die positiven Omega n-3 Fettsäuren im Fleisch sind beim:

– Stallvieh: 24,6 mg/100 g

– Mangalica: 108,6 mg/100 g

(Omega-3-Fettsäuren sind eine spezielle Gruppe innerhalb der ungesättigten Fettsäuren. Sie gehören zu den essentiellen Fettsäuren, sind also lebensnotwendig, können aber vom menschlichen Körper nicht selbst produziert werden.)

Die Fettsäurezusammensetzung des Mangalica-Schweinefleisches ist ähnlich der von pflanzlichen Ölen – so besitzt es die für die menschliche Verdauung besonders geeignete Doppelbindungen bei den ungesättigten Fettsäuren. Grund hierfür ist die ausschließliche Weidehaltung, die den wesentlichen Ausschlag für die hervorragende Fleischqualität gibt.

NEU
bei uns

NEU