

# MANGALITZA KONTOR

## MANGALITZA Das Wollschwein

Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter  
Haustierassen e.V. (GEH)



„So muss Fleisch geschmeckt haben, als der Liebe Gott es erschaffen hat“

---

### Mangalitzza-Kontor Eine kleine Vermarktungsgemeinschaft

Alte Nutztierassen sind ein wichtiges Kulturgut. Über Jahrhunderte hinweg haben sich Rassen entwickelt, die den regionalen Gegebenheiten angepasst waren. Sie sind genügsam, robust und weitgehend krankheits- und stressresistent. Sie liefern nicht die dicken Schinken und üppigen Keulen oder die Unmengen an Milch und Eiern wie die modernen Rassen. Die Qualität und der Geschmack aber sprechen für sich.

Das Mangalitzza, wie das Wollschwein eigentlich heißt, ist eines der ältesten, rein erhaltenen Schweinerassen Europas. Seinen Ursprung hat es in der österreichisch-ungarischen Donaumonarchie, war aber auch bis in den süddeutschen Raum weit verbreitet. Sein dicker weißer Speck ernährte bis weit ins 20. Jahrhundert halb Europa. Durch die Änderung der Esskultur in den frühen 1960er Jahren, hin zu magerem Fleisch, verlor das Wollschwein seine Bedeutung. Der Bestand ging, von einst Millionen, auf wenige Hundert Tiere zurück.

Inzwischen hat man die exzellente Fett- und Fleischqualität wieder entdeckt. Neueste Forschungsergebnisse zeigen, dass die ungarischen Mangalitzza-Schweine beste Voraussetzungen für eine gesunde Ernährung bieten. Neben lebenswichtigen Proteinen liefert das Wollschwein hochwertige Fette. Das bedeutet hohe Nährstoffdichte, womit sich die Kalorienzahl senken lässt. Der Anteil der mehrfach ungesättigten Omega-3 Fettsäuren liegt erheblich höher als bei den modernen Rassen, das Fleisch ist cholesterinärmer und das Verhältnis HDL zu LDL Cholesterin ist wesentlich günstiger. Das Mangalitzzafleisch enthält mehr Thiamine, Riboflavin, Eisen, Zink und Kupfer als das anderer Fleischschweine.

Das Fleisch des Wollschweins ist Weltklasse und der Speck legendär. Aufgrund der geringen Tierzahlen, es gibt derzeit nur ca. 400 Zuchttiere in Deutschland, stehen Frischfleisch und Produkte wie Schinken, Coppa, Salami und natürlich der weiße Rückenspeck nach Art des „Lardo di Colonnata“ nicht immer und in ausreichender Menge zur Verfügung. Deshalb haben sich 3 Züchter im nordwestlichen Niedersachsen zum Mangalitzza-Kontor zusammengeschlossen. Unter der Leitung von Rudi Gosmann aus Alfhausen hat sich diese Gruppe der Erhaltung der Genetik dieser alten Schweinerasse verpflichtet.

Auf unseren teilnehmenden Wollschweinzuchtbetrieben werden seit vielen Jahren die verschiedenen Wollschweinerassen gezüchtet. Die Tiere werden in Auslauf- oder Freilandhaltung gehalten, die Fütterung erfolgt abwechslungsreich mit natürlichen, heimischen Futtermitteln in Form von Getreideschrot, Rüben, Kartoffeln, Möhren, Äpfeln, Gras, Brennnesseln und im Herbst natürlich auch Eicheln. Auf eine GVO-freie und bedarfsgerechte Fütterung wird genauso Wert gelegt, wie auf die hormon- und antibiotikafreie Aufzucht und Mast. Die Tiere werden 12-24 Monate schonend gemästet und entwickeln so eine einzigartige Fleisch- und Speckqualität. Eine ortsnahe Schlachtung und Verarbeitung vervollständigen die Kriterien für Regionalität und Nachhaltigkeit.

Kontakt: Rudi Gosmann, 49594 Alfhausen, Tel: 05464/2221, Mail: [mangalitzza-kontor@t-online.de](mailto:mangalitzza-kontor@t-online.de)

Weitere Informationen  
[www.mangalitzza-kontor.de](http://www.mangalitzza-kontor.de)  
[www.wollschwein-zuchtbuch.de](http://www.wollschwein-zuchtbuch.de)

Mangalitzza-Kontor  
Rudi Gosmann, Kolpingstr. 6, 49594 Alfhausen  
Tel: 05464/2221 – Mobil 0176 50932644  
Mail: [r.gosmann@t-online.de](mailto:r.gosmann@t-online.de)  
Internet: [www.mangalitzza-kontor.de](http://www.mangalitzza-kontor.de)