



## „Speck is back“ Die Rückkehr der fetten Schweine!

Das Mangalitzta, wie das Wollschwein eigentlich heißt, ist eines der ältesten, rein erhaltenen Schweinerassen Europas. Seinen Ursprung hat es in der österreichisch-ungarischen Donaumonarchie. 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.

„Das wohl beste Schweinefleisch der Welt“

Inzwischen hat man die exzellente Fett- und Fleischqualität wieder entdeckt. Das Wollschweinefleisch ist dunkelrot, geschmackvoll und sehr saftig. Es ist feinfaserig und von Fettäderchen durchwebt – das garantiert einen einzigartigen Geschmack. Die besondere Fett- und Fleischkonsistenz macht es zum besten Wurstfleisch. Die Zusammensetzung der Fettsäuren bei den Mangalitztas ist ähnlich der von pflanzlichen Ölen oder fettem Seefisch. Für die menschliche Verdauung besonders wichtig sind die ungesättigten Fettsäuren Omega 3 und Omega 6 mit ihren Doppelbindungen, was ideal für eine cholesterinbewusste Ernährung ist. Das Fleisch ist cholesterinärmer und das Verhältnis von HDL zu LDL Cholesterin ist wesentlich günstiger als bei unseren Hochleistungsschweinen.

„Erhalten mit Genuss“

Das Wollschwein steht auf der „Roten Liste“ der vom Aussterben bedrohten Haustierrassen. Seine herausragende Fleisch- und Fettqualität und die Nachfrage nach hochwertigen Lebensmitteln eröffnen uns einen wachsenden Absatzmarkt. Nur so lässt sich diese alte Rasse erhalten. Der ernährungsbewusste Verbraucher legt Wert auf Regionalität, nachhaltig und tiergerecht erzeugtes Fleisch. Bewusst und in Maßen genießen, damit erweisen wir auch dem Tier unseren Respekt.

„ESSEN IST EIN BEDÜRFFNIS, GENIEßEN IST EINE KUNST“

François VI. Duc de La Rochefoucauld (1613 – 1680)