



## LA GIOIA MANGALITZA

*„Die beste Methode, um Informationen zu bekommen, ist die, selbst welche zu geben.“*  
– Niccóló Machiavelli

In unserer Pressemappe finden Sie viele Informationen rund um La Gioia Mangalitza:

- Über La Gioia
- Philosophie
- Mangalitza
- Das La Gioia Franchisesystem
- LG Mangalitza Fleischqualität und Produkte
- Wir bei La Gioia

Für Presseanfragen wenden Sie sich bitte an:

### **LA GIOIA GMBH**

Elisabeth Birli

Ziegenberg 14 | AT 8262 Ottendorf

Telefon: +43 (0) 676 7372742

Mail: [eb@lg-mangalitza.eu](mailto:eb@lg-mangalitza.eu) | [office@lg-mangalitza.eu](mailto:office@lg-mangalitza.eu)

Web: [www.lg-mangalitza.eu](http://www.lg-mangalitza.eu)



## ÜBER LA GIOIA

Bereits seit 2014 züchtet die hinter La Gioia stehende Familie Birli reinrassige Mangalitza. Gestartet in Ungarn möchte man seit 2019 mit Hilfe eines fairen, nachhaltigen und sich für alle Partner lohnenden Franchisesystems das Fleisch der stark nachgefragten, bewegungsfreudigen Tiere als regionale Produkte auch in Österreich verbreiten.

Am Firmenstandort der dafür gegründeten La Gioia GmbH im steirischen Ottendorf entstehen daher ein Musterhof, der verschiedene Haltungsmöglichkeiten aufzeigt, sowie ein Schulungszentrum für LG Mangalitza Partner aus ganz Österreich. Die Familie produziert und vertreibt zudem selbst Frischfleisch sowie hochwertige Mangalitza Spezialitäten. Kernpunkt der La Gioia Firmenphilosophie ist der Respekt vor Mensch, Tier und Umwelt.

### **LA GIOIA GMBH**

Elisabeth Birli

Ziegenberg 14 | AT 8262 Ottendorf

Telefon: +43 (0) 676 7372742

Mail: [eb@lg-mangalitza.eu](mailto:eb@lg-mangalitza.eu) | [office@lg-mangalitza.eu](mailto:office@lg-mangalitza.eu)

Web: [www.lg-mangalitza.eu](http://www.lg-mangalitza.eu)



## PHILOSOPHIE

**Respekt** ist das zentrale Anliegen des Tuns der Familie Birli. Bei La Gioia lebt und lehrt man einen wertschätzenden Umgang mit Mensch, Tier und Umwelt. Den Menschen werden natürliche und qualitativ hochwertige Nahrungsmittel sowie eine faire Partnerschaft geboten. Den Schweinen ermöglicht man ein Leben nach ihren Bedürfnissen. Mit ihrer Umwelt gehen die Birlis sorgsam und ressourcenschonend um. Auch im Rahmen der Franchise- und Mastprogramme der La Gioia GmbH wird großer Wert darauf gelegt, dass die LG Mangalitza Bauern die gleiche Philosophie leben.

Füreinander und miteinander – für Freude am Genuss.

### **LA GIOIA GMBH**

Elisabeth Birli

Ziegenberg 14 | AT 8262 Ottendorf

Telefon: +43 (0) 676 7372742

Mail: [eb@lg-mangalitza.eu](mailto:eb@lg-mangalitza.eu) | [office@lg-mangalitza.eu](mailto:office@lg-mangalitza.eu)

Web: [www.lg-mangalitza.eu](http://www.lg-mangalitza.eu)



## MANGALITZA

Mangalitza sind robuste, kälteresistente und anspruchslose Tiere, die – lediglich durch einen Unterstand geschützt – ganzjährig im Freien leben können. Sie fordern zwar viel Platz und Auslauf, jedoch wenig Aufmerksamkeit vom Bauern. Mangalitza verursachen deutlich weniger Geruch als die weißen Stallschweine. Damit sind sie für die Stallhaltung mit Auslauf und auch für die Freilandhaltung ideal.

Das Wiedererkennungsmerkmal von Mangalitza Schweinen ist ein wollartiges Haarkleid mit krausen Borsten. Sie zeichnen sich durch besondere Intelligenz und ihr im Vergleich zu anderen Schweinerassen überdurchschnittlich soziales Verhalten aus.

Mangalitza ist eine der ältesten europäischen Schweinerassen, auf deren Erhalt besonders in Ungarn Wert gelegt wird. War das Fettschwein im 19. Jahrhundert noch Hauptlieferant für Schweinefleisch in den Regionen der österreichisch-ungarischen Monarchie, wurde es Mitte des 20. Jahrhunderts von Rassen mit magerem Schweinefleisch verdrängt. Es zählt heute immer noch zu den gefährdeten Nutztierassen. Mit dem Trend „zurück zum Sonntagsbraten“ und der wieder wachsenden Wertschätzung wertvoller Lebensmittel („Mittel zum Leben“) erlebt auch das Mangalitza Fleisch eine Renaissance und erfreut sich zunehmender Beliebtheit.

### **LA GIOIA GMBH**

Elisabeth Birli

Ziegenberg 14 | AT 8262 Ottendorf

Telefon: +43 (0) 676 7372742

Mail: [eb@lg-mangalitza.eu](mailto:eb@lg-mangalitza.eu) | [office@lg-mangalitza.eu](mailto:office@lg-mangalitza.eu)

Web: [www.lg-mangalitza.eu](http://www.lg-mangalitza.eu)



## DAS LA GIOIA FRANCHISESYSTEM

Drei Beweggründe stehen hinter der Gründung des La Gioia Franchisesystems:

- Außerhalb Ungarns gibt es fast keine reinrassigen Mangalitza auf dem Markt, die Nachfrage nach dem delikaten Fleisch der Schweine ist jedoch überaus groß.
- Immer mehr Landwirte sind unzufrieden mit der Entwicklung zur Intensivtierhaltung und dem damit einhergehenden Preisverfall.
- Gleichzeitig werden sich immer mehr Menschen bewusst, wie wichtig es ist, bei der Auswahl von Lebensmitteln auf Qualität und Herkunft zu achten. „Zurück zum Sonntagsbraten“ ist der Tenor der Zukunft: nicht totaler Verzicht, sondern bewusster Genuss von hochwertigem Fleisch, für dessen Qualität der Kunde auch bereit ist, mehr Geld auszugeben.

Mit den La Gioia Franchise-Modellen möchte man erreichen, dass Landwirte ihren Beruf mit Leidenschaft und Überzeugung leben und dafür ein angemessenes Einkommen erwirtschaften können. Sie profitieren von den Erfahrungen der Familie Birli und können dennoch selbstständig arbeiten.

Das faire Franchise von La Gioia eignet sich:

- für Hobby-, Nebenerwerbs- oder Vollerwerbsbauern,
- für Bauernhöfe, die alte Tierrassen lieben,
- für Heurigenbetreiber, die Wert auf außergewöhnliche Produkte legen,
- für Hotels, die das Besondere für Ihre Gäste suchen,
- für Profis und Neueinsteiger.

Zum Einstieg kauft der Franchisenehmer Knowhow, Waren und Dienstleistungen, die in Komplett-Paketen in drei verschiedenen Varianten (10, 25 oder 50 Zuchtsauen) zusammengefasst sind.

*Weiter auf nächster Seite*

### **LA GIOIA GMBH**

Elisabeth Birli

Ziegenberg 14 | AT 8262 Ottendorf

Telefon: +43 (0) 676 7372742

Mail: [eb@lg-mangalitza.eu](mailto:eb@lg-mangalitza.eu) | [office@lg-mangalitza.eu](mailto:office@lg-mangalitza.eu)

Web: [www.lg-mangalitza.eu](http://www.lg-mangalitza.eu)



Die Modelle sind „Rundum-sorglos-Pakete“: Sie beinhalten bereits tragende Muttertiere, genau auf die Bedürfnisse abgestimmte Futtermischungen auf ökologischer Basis, Besamung mit allem erforderlichen Equipment, Schulungen, tierärztliche Betreuung, Seuchenversicherungen, etc. Aus der eigenen Zuchterfahrung wurden zudem Richtlinien erarbeitet, nach denen Landwirte arbeiten und damit beste Qualität erreichen können. Für den marktgerechten Vertrieb der Produkte unterstützt La Gioia die Franchisenehmer mit Werbung und Öffentlichkeitsarbeit der Marke LG Mangalitza.

Der Franchise-Vertrag wird auf unbestimmte Zeit mit einer Mindestlaufzeit von 56 Monaten abgeschlossen. Jeder LG Mangalitza Franchise-Bauer soll aus seiner Arbeit einen angemessenen Ertrag erwirtschaften können. Rückkaufvereinbarungen und Selbstvermarktung sind alternative Varianten, mit denen bis zu 1.400 EUR pro Monat (Variante 1 mit 10 Zuchtsauen) erwirtschaftet werden können. Genaue Angaben zur Kalkulation erhalten Interessenten im persönlichen Gespräch.

**LA GIOIA GMBH**

Elisabeth Birli

Ziegenberg 14 | AT 8262 Ottendorf

Telefon: +43 (0) 676 7372742

Mail: [eb@lg-mangalitza.eu](mailto:eb@lg-mangalitza.eu) | [office@lg-mangalitza.eu](mailto:office@lg-mangalitza.eu)

Web: [www.lg-mangalitza.eu](http://www.lg-mangalitza.eu)



## LG MANGALITZA FLEISCHQUALITÄT UND PRODUKTE

Mangalitza Schweine liefern trotz der vielen Bewegung Fleisch mit hohem Fettanteil: Die charakteristische, schneeweiße Speckschicht fällt ins Auge, feine intramuskuläre Fetteinschlüsse halten das Fleisch beim Braten saftig und verleihen ihm einen ausgezeichneten Eigengeschmack. Im Mangalitza Fett ist neben gesättigten Fettsäuren auch ein relativ hoher Anteil an ungesättigten Fettsäuren enthalten. Diese stehen in einem idealen Verhältnis zueinander, was das Fett leicht verdaulich, sehr bekömmlich und vor allem sehr gesund macht. Bewegung und Ernährung aus Gemüse, Früchten, Gräsern, Kräutern und ausgewählten Getreidesorten ergeben Fleisch von besonderer Qualität.

Das macht Mangalitza so besonders:

- Das Fleisch ist dunkler und hat eine feine Marmorierung, die ihm einen würzig-delikatsten Geschmack verleiht.
- Der niedrige Schmelzpunkt des Fettes lässt das Fleisch zart, saftig und bekömmlich werden.
- Das cholesterinarme Fett unserer Mangalitza Schweine ist außerdem reich an Antioxidantien und entzündungshemmenden Omega-3-Fettsäuren.

Bei La Gioia produziert und vermarktet man sowohl Frischfleisch als auch Mangalitza Spezialitäten wie den charakteristisch schneeweißen Speck, deftig-delikate Aufstriche sowie fein-würzige Wurstsorten. Erhältlich sind die Produkte direkt via Bestellung bei La Gioia oder in ausgesuchten Fachgeschäften rund um den Standort im steirischen Ottendorf.

### **LA GIOIA GMBH**

Elisabeth Birli

Ziegenberg 14 | AT 8262 Ottendorf

Telefon: +43 (0) 676 7372742

Mail: [eb@lg-mangalitza.eu](mailto:eb@lg-mangalitza.eu) | [office@lg-mangalitza.eu](mailto:office@lg-mangalitza.eu)

Web: [www.lg-mangalitza.eu](http://www.lg-mangalitza.eu)



## WIR BEI LA GIOIA

Die Bäuerin

### **NATHALIE BIRLI**

Nathalie Birlis Leidenschaft sind die Tiere. Bevor sie 2014 mit der Zucht reinrassiger Mangalitza begann, sammelte die ausgebildete Pferdewirtin umfangreiche Erfahrungen in Reitställen in Deutschland und Österreich, betrieb auch selbstständig einen Pferde-Einstellbetrieb sowie einen mobilen Hundesalon. Auf der Suche nach einer gefährdeten, jedoch robusten Tierrasse zur Züchtung stieß sie auf die in Ungarn verbreiteten Wollschweine. Ihr Mangalitza Zuchtbetrieb zählt mittlerweile zu den der drei größten und bedeutendsten in Ungarn.

#### **Ihr Aufgabengebiet:**

Geschäftsführung, Betriebsorganisation, Tierhaltung

Der Vertriebsexperte

### **HANS-JÜRGEN BIRLI**

Ende der 70er gründete der ausgebildete Bürokaufmann ein Unternehmen für schlüsselfertigen Innenausbau, später kam der Bau von Wellnessanlagen dazu, was ab 1999 zum alleinigen Geschäftsfeld wurde. Die GmbH wurde 2014 verkauft. Seither bringt der passionierte Fliegenfischer seine Expertise im familiengeführten Mangalitza Zuchtbetrieb ein.

#### **Sein Aufgabengebiet:**

Franchise, Vertrieb, Finanzen

Die Marketingexpertin

### **ELISABETH BIRLI**

Die ausgebildete Werbekauffrau studierte Medienwissenschaften in Wien und Frankfurt und stieg 1994 in das Unternehmen ihres Mannes ein. Ihr besonderes Anliegen ist es, mit Aufklärungsarbeit das Ansehen der Bauern in unserer Gesellschaft wieder „zurechtzurücken“.

#### **Ihr Aufgabengebiet:**

Geschäftsführung, Marketing, PR, Events, Schulungen

### **LA GIOIA GMBH**

Elisabeth Birli

Ziegenberg 14 | AT 8262 Ottendorf

Telefon: +43 (0) 676 7372742

Mail: eb@lg-mangalitza.eu | office@lg-mangalitza.eu

Web: www.lg-mangalitza.eu