



Das Mangalitzaschwein erlebt bei uns sein Comeback.

Foto: LA Gioia GmbH

# Grunzende Zeitreise mit attraktiven Aussichten

■ Gernot Zenz

Hierzulande so gut wie ausgestorben, hat La Gioia das Mangalitzaschwein bei uns wieder etabliert und bietet eine interessante Alternative für die Landwirtschaft.

Noch in der Monarchie war diese Rasse der Hauptlieferant für Schweinefleisch. Erst die Nachfrage nach fettärmerem Fleisch hat das Mangalitzawollschwein bei uns völlig verdrängt. Nur in Ungarn gab es diese urwüchsige Rasse noch. Es ist wohl auch das Verdienst des La Gioia-Teams in Ottendorf an der Rittschein, dass nun auch die Steiermark wieder Mangalitzaland ist und das Fleisch dieser Rasse stark nachgefragt wird. „Immer mehr

Konsumenten legen wieder großen Wert auf die Fleischqualität und Herkunft und sind auch bereit, dafür mehr Geld auszugeben“, weiß Elisabeth Birli von La Gioia und sieht eine gute Alternative zur konventionellen Schweinezucht. „Mit unseren Partner-Modellen können Landwirte ihren Beruf mit Überzeugung leben und ein angemessenes Einkommen erwirtschaften. Sie sind vom Massenmarkt unabhängig, können selbstständig arbeiten und profitieren von unseren Erfahrungen und Aktionen, zum Beispiel im Marketing und durch regelmäßige Schulungen.“ Um die hohe Mangalitzafleischqualität zu erreichen, gibt es gewisse Tierwohl-Anforderungen an die Haltung: keine Spaltenböden, Stroheinstreu, mindestens Platz nach Bio-Vorgaben, Auslauf oder idealerweise Freilandhaltung und der Verzicht auf Fixierung von Muttersauen sowie präventive Antibiotika. Im Prinzip also wie in früheren Zeiten. Dieser Umstand

kann neue Perspektiven am Hof eröffnen, gibt Elisabeth Birli zu bedenken: „Gerade wenn eine Stallrenovierung ansteht, könnte der Umstieg auf Mangalitzaschweine wirtschaftlich attraktive Alternative zu einer teuren Investition sein.“

## Alle profitieren

Gefüttert werden die Mangalitzaschweine am besten mit Luzernen, aber auch Getreide, Rohfaser, Pressabfälle und was der Bauer sonst anbaut ist geeignet. Mais, Soja oder Tiermehl sind allerdings tabu. Zwei verschiedene Partner-Modelle bietet La Gioia an. Eines für Züchter und eines rein zur Mast. „In beiden Modellen sind unsere Partner in der Vermarktung frei“, betont Elisabeth Birli. „Sie können das Fleisch selbst vermarkten und freie Preise erzielen, oder an uns wieder zu einem attraktiven Fixpreis verkaufen.“ Das Team von La Gioia will so etwas wie eine Gegenbewegung zum Bauernhofsterben in Gang setzen, wie

Elisabeth Birli das nennt. Es soll eine Win-Win-Win-Situation für alle Beteiligten sein. Konsumenten, die hochwertige und regionale Lebensmittel auf den Tisch bekommen; Landwirte, die für ihre Arbeit und ihre Produkte einen angemessenen Preis erhalten und Tiere, die mehr sein dürfen als reines Produktionsmittel. Wie die Modelle von La Gioia genau funktionieren und viele weitere Fragen werden auf der Internetseite von La Gioia beantwortet (siehe Infobox). Dort gibt es auch die aktuellen Termine der Infoveranstaltungen für alle, die sich persönlich ein Bild von dieser attraktiven Alternative machen wollen.

## Kontakt

La Gioia GmbH

■ Ziegenberg 14

8262 Ottendorf

■ Tel. +43 676 737 27 45

■ E-Mail: office@lg-mangalitzaschwein.eu

■ www.lg-mangalitzaschwein.eu