

Wollschwein-Schmalz

Das Schmalz vom **Mangalica** Schwein (auch Wollschwein genannt) ist bekömmlich, leicht verdaulich und besonders schmackhaft, da sich alle Aroma und Geschmacksstoffe darin sammeln.

Diese ursprünglich weltweit verbreitete Rasse wurde auf hohe Speckleistung gezüchtet, wobei das Fett der Tiere lt. einer Studie, **reich an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren** ist, die der Körper braucht und zu einer **Cholesterin armen** Ernährung beitragen.



Mangalica Fleisch schmeckt nicht nur hervorragend, sondern auch die gesundheitlichen Aspekte sind nicht zu vernachlässigen. Der Verzehr von **Mangalica** Fleisch, natürlich in Maßen genossen, beeinflusst positiv den Abbau des Cholesterins im Blut durch die Umwandlung des schädlichen LDL, das unter anderem für Herzkrankheiten verantwortlich ist, in das bessere HDL, das dafür sorgt, dass Cholesterin zurück in die Leber transportiert und abgebaut wird.

Die Mastschweine sind nach 13 – 18 Monaten schlachtreif, wohingegen die Turbomast bei Deutschen Landschweinen nur fünf Monate beträgt. Die **Mangalica** besitzen eine hervorragende Fleischqualität. Das dunkle, vom Fett durchzogene Fleisch ist kurzfasrig, das Fett sehr fest und beides sehr wohlschmeckend.

Die Schweine sind sehr genügsam und passen sich auch ungünstigen Witterungsverhältnissen an. Sie sind bewegungsfreudig und haben einen ausgeprägten Familiensinn.

Das **Mangalica** mit seinen Unterarten steht heute auf der Liste der gefährdeten, heimischen Nutztierassen und wird nur noch in geringem Umfang von ungarischen Kleinzüchtern gehalten.



Weitere Populationen gibt es in südosteuropäischen Ländern und im österreichischen Burgenland. In Deutschland finden sich nur geringe Bestände, wie z.B. bei uns auf dem Hof.