

Jupp's Züchterei

Projekt Mangalitzaschwein - Nationalpark

Das Schwalbenbauchschwein ist eine der ältesten, rein erhaltenen, europäischen Schweinerassen. Erstmals ist diese Rasse um die Mitte des vorigen Jahrhunderts erwähnt, soll aber viel älter sein.

Im Burgenland hat es diese Tiere bis in die 50er Jahre dieses Jahrhunderts in Weidewirtschaft gegeben.

Durch die veränderten Verbrauchererwartungen nach dem Krieg sind alle Landrassen, so auch die Mangalitzaschweine als ausgesprochene Speckschweine, fast gänzlich verschwunden. Umgekehrt wäre bekanntlich das Pictrainschwein vor 50 Jahren beinahe ausgestorben, da mageres Fleisch in Notzeiten nicht gefragt war.

Durch ihre Wolle sind die Schweine sowohl gegen Kälte als auch Hitze geschützt. Früher wurden sie oft hunderte Kilometer weit zum Schlachthof nach Wien getrieben und haben diese Reise müheles durchgehalten.

Rücken, Kopf, Rüssel, die Klauen und die Außenseite der Beine sind schwarz. Der Bauch, Kehle, Schwanz und die Innenseite der Schenkel sind silbrig weiß. Die Ferkel sind wie Wildschweinfrischlinge gestreift.

Die Rasse ist sehr anspruchslos, was Stallung und Futter betrifft, ganzjährige Haltung im Freien ist möglich: langsames Wachstum, spätreif; relativ kleine Würfe (5 - 7 Ferkel); sehr gute Muttereigenschaften; das Fleisch ist etwas dunkler im Vergleich zu herkömmlichen Rassen und von sehr guter Qualität; der Ausschlagungsgrad ist allerdings gering, der Fettanteil bei unsachgemäßer Fütterung sehr hoch; Stresszustände sind völlig unbekannt, die Resistenz gegenüber üblichen Schweinekrankheiten hoch.

Wirtschaftlich ist das Mangalitzaschwein nur dann, wenn Weide zur Verfügung steht. Bei reiner Gras- bzw. Kleefütterung im Sommer, bzw. Rüben im Winter erreichen die Tiere mit einem Jahr ca. 70 - 80 kg, bei Kraftfuttermitteln ca. 100 - 110 kg (Rückenspeckdicke ca. 6 cm).

Dreijähriges Tier in Zuchtcondition: Sau 120 kg; Eber 140 kg. Jede weitere Gewichtszunahme würde ausschließlich in Fett erfolgen. In alten Zeiten wurden die Tiere nach einer sehr langen Läufigkeit auf 250 bis 300 kg gemästet, wobei 20 - 25 cm Rückenspeckdicke keine Seltenheit war. Aus dem relativ dunklen Fleisch ausgemerzter Zuchttiere wurde die original ungarische Salami bereitet.

Erhaltungsgründe:

Eine genetische Reserve an krankheits- und stressresistenten Tieren mit guten Muttereigenschaften wird sicher für die Einkreuzung in andere Schweinerassen notwendig sein. In wirtschaftlichen Notzeiten sind Speckschweine wieder gefragt und sollten zur Verfügung stehen. Es ist außerdem die einzige Schweinerasse (Schlag), die auf österreichischem Boden gehalten wurde und nicht ausgestorben ist.

In Zukunft soll die Rasse auch in Reinzucht einen wirtschaftlichen Stellenwert - etwa im Hinblick auf spezielle Produktqualitäten - erreichen bzw. auch als Kreuzungspartner. Das Fleisch ist von ausgezeichneter Qualität und bietet sich am freien Markt als außergewöhnliches Nischenprodukt geradezu an!

Die artgerechte Haltung des schwalbenbäuchigen Mangalitzaschweines in Podersdorf am See ist ein Standort genetischer Reserven von mehreren im Nationalpark Neusiedler See - Seewinkel.

Der Nationalpark besteht aus einem Naturlandschaftsbereich (ca. 75%) und einem Kulturlandschaftsbereich (ca. 25%), in dem extensive Landwirtschaft möglich ist. Diese Kulturlandschaft wurde bis in die 50er Jahre größtenteils mittels Beweidung (Pferde, Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Gänse, etc.) gestaltet. Auch das Mangalitzaschwein war bis zu der Zeit bei uns beheimatet. Aus der Sicht des Nationalparks ist dieses Projekt deshalb zu unterstützen, da es zur Erhaltung einer gefährdeten, alten Haustierrasse beiträgt.

Es wird gezeigt, dass die Grundforderungen für eine tiergerechte Haltung von Schweinen im Freiland erfüllt wird.

- z.B.:
- ⦿ das Leben in Gruppen
 - ⦿ das Schlafen in Nestern
 - ⦿ das Trennen von Liege- und Kotplatz
 - ⦿ genügend Platz und Abstandhalten von anderen Tieren beim Fressen
 - ⦿ ausreichender Bewegungsraum
 - ⦿ ausreichend und immer wieder neues Beschäftigungsmaterial
 - ⦿ die Möglichkeit für Sauen ein Geburtsnest zu bauen
 - ⦿ natürliches Tageslicht
 - ⦿ artgemäßes Regulieren der Körpertemperatur mit den Mitteln der Umgebung (Liegenester, Suhlmöglichkeiten)
 - ⦿ optimale Betreuung durch den Menschen



Hausgemachte Fleisch- und
Selchwaren im Lokal erhältlich

Züchter und Betreiber des Projektes: Josef Waba - Jupp's Bierstüberl
A - 7141 Podersdorf am See - Hauptstraße 14 - Telefon 02177/2274

www.jupps-bierstüberl.at

PARTYSERVICE - MANGALITZAZUCHT - FLEISCHERWAREN

Jupp`s Bierstüberl

Dienstag bis Sonntag ab 9 Uhr geöffnet
Montag Ruhetag

Durchgehend warme Küche!

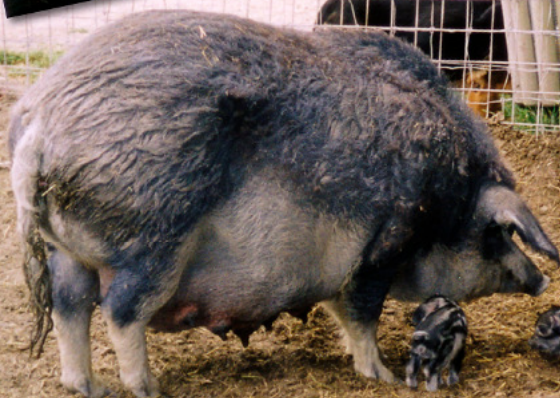
Jeden Sonntag auf Vorbestellung:

**Backhendl
mit Kartoffelsalat**

€ 9,50

0676/704 20 58

02177/2274



www.jupps-bierstüberl.at