

Mangalitzta - eine Delikatesse

Das Wollschwein (ungar. Mangalica) zählte zeitweilig zu den meistgehaltenen Schweinen in Europa. Es wird davon ausgegangen, daß die Herkunft der Mangalitzas im alten Österreich-Ungarn lag. Diese robusten und wetterfesten Schweine können dank der dichten Behaarung und ihrer dicken Speckschicht ganzjährig im Freiland leben.



Das Wollschwein (ungar. Mangalica) zählte zeitweilig zu den meistgehaltenen Schweinen in Europa. Es wird davon ausgegangen, daß die Herkunft der Mangalitzas im alten Österreich-Ungarn lag. Diese robusten und wetterfesten Schweine und können dank der dichten Behaarung und ihrer dicken Speckschicht ganzjährig im Freiland leben.



Mangalitzta oder Wollschwein - in Zeiten der industriellen Revolution fast ausgestorben

Mit Einzug der industriellen Haltung und dem Fokus auf Schinken und magerem Schweinefleisch war diese Rasse vom Aussterben bedroht. Neben diesen "falschen Zuchtanlagen" und kleinen Würfen brauchen sie auch viel natürliches Futter. Zudem wachsen sie langsamer und haben einen enormen Bewegungsdrang. Die Freiheit, das ganze Jahr streßfrei auf der Weide leben zu können, kann man dafür auch schmecken, weshalb diese alte Rasse von Genießern und der Spitzengastronomie heute wieder neu entdeckt wird. Erst mit etwa eineinhalb Jahren sind die Mangalitzta schlachtreif, industrielle Schweine dagegen schon mit sechs Monaten. Dadurch ist das Fleisch ausgereift, saftig, nicht wässrig und läuft beim Braten nicht aus. Es ist leicht fettmarmoriert, weist eine dunkle Farbe auf und ist im Geschmack nussig. Vor allem der Mangalitzta Lardo (Speck) ist ein Genuß, denn die lange verpönte Eigenschaft dieser Schweinerasse ist die Kapazität, wertvolles Fett einzulagern und so in seinem Fleisch den Geschmack von allem bewahren zu können, was es gegessen hat. Zudem enthält dieser Speck wesentlich mehr ungesättigte Fettsäuren als der Speck von Magerfleischrassen. Durch die Marmorierung eignet sich das Fleisch sehr gut zum Grillen.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de