

„La Gioia“: Rent a Mangalitzaschwein

Mit professionellem Vermarktungsplan sagt die Familie Birli aus der Südost-Steiermark der Massentierhaltung den Kampf an. Bereits mit zehn Tieren können Direktvermarkter, aber auch Hoteliers, als Franchise-Partner einsteigen.



Die Ziele sind ehrgeizig, das machte die professionelle Auftaktveranstaltung von „La Gioia“ in Ottendorf an der Rittsche klar. Zwar befindet sich der Betrieb der Familie Birli in einem ehemaligen Pferdestall an der Adresse „Ziegenberg 14“, doch es geht hier um die Zukunft des Schweinefleisches in Österreich. Genauer gesagt, um die Steigerung des Anteils der alten Rasse Mangalitzas. „Insgesamt sind rund 5.700 Muttertiere in Österreich geplant“, rechnet Elisabeth Birli für die kommenden Jahre vor.

Damit knüpft man an die Tradition der „Speckschweine“ an, als die man die Rasse bis in die 1950er Jahre auch in Österreich schätzte. Dann machte die Züchtung von immer magereren und schneller wachsenden Schweinen dem aus Slowenien stammenden Mangalitza, das im gesamten k.u.k.-Imperium verbreitet war, den Garaus.

Nathalie Birli und ihre Eltern Elisabeth und Hans-Jürgen wollen die robusten Tiere nun im großen Stil zurückbringen, denn der Konsumentenwunsch nach qualitativ hochwertigen Produkten haben einen „hungrigen Markt“ geschaffen. Darauf reagiert die Marke „La Gioia“ der Birlis: Wollschweine mit ihrem marmorierten, aber Cholesterin-armen, dunklen Fleisch werden daher – ganz modern – im Franchise-System an Bauern vergeben. Die Basis dafür liefert die vor sechs Jahren gegründete ungarische „La Gioia Kft.“, mittlerweile der drittgrößte Mangalitza-Halter unseres Nachbarlandes. In Győr bei Kapuvár wuchsen auch die 580 reinrassigen Muttertiere für die geplanten 22 heimischen Franchisenehmer auf: „Mit diesen Tieren können unsere Landwirte ca. ein Prozent des in Österreich verzehrten Schweinefleisches durch hochwertiges Mangalitza ersetzen“, hoffen die Birlis. Mehr strebt man allerdings bewußt nicht an, um die Exklusivität der Marke „La Gioia“ zu wahren.

Mit diesen Tieren können unsere Landwirte ca. ein Prozent des in Österreich verzehrten Schweinefleisches durch hochwertiges Mangalitza ersetzen.

Familie Birli

Daheim schlachten statt Preisschlacht

Bislang wurden die ungarischen Schweine mit einem Gewicht zwischen 100 und 120 Kilo im nahe gelegenen Pamhagen bei „Nationalpark-Fleischer“ Martin Karlo geschlachtet. Er bietet neben Frischfleisch auch Speck und Wurst vom Mangalitza an und begleitete auch die Präsentation im Vulkanland. Von Ottendorf aus will man mit dem nahen Schlachthof Karl Friedrich Turzas im benachbarten Ilz kooperieren. Für die Franchisenehmer in ganz Österreich wird aber vor allem der Verkauf über deren lokale Fleischereien empfohlen. „Wir möchten erreichen, dass kleinere Betriebe dadurch eine gute Basis haben, sich von den Lebensmittelketten abzuheben“, da das Mangalitza-Fleisch so ohne Preisdumping gehandelt wird. Auch Schulungen und Werbematerialien erhalten die Einsteiger über „La Gioia“.

A propos Kosten: Die kleinste Variante des schweinischen Franchise umfasst zehn bereits trächtige Mutteriere. Der Preis dafür (35.000 Euro) beinhaltet auch die Ausrüstung zum künstlichen Besamen, Futter und tierärztliche Überwachung für 56 Monate. Möglich ist der Start auch mit 25 oder 50 Zuchtsauen. Als Erlös sagt man den Neueinsteigern 1.400 Euro pro Monat beim kleinsten Zuchtpaket zu. „Die Muttertiere erhalten während der Sägezeit natürliches Futter von ausgesuchten Bauern ohne Zusatzstoffe“, erklärt Elisabeth Birli das zur Verfügung gestellte Know-how weiter.

Wollschweine wollen wühlen

Vorgeschrieben sind dafür auch die Haltungsbedingungen, sodass Kaltstallhaltung mit Freilauf gewährleistet werden kann. Schließlich lieben die Wollschweine große Freiflächen. Der Auslauf muss dabei doppelt so groß wie die Liegefläche sein, wobei die Geburtenboxen zumindest 5,5 m² pro Sau mit Saugferkeln haben müssen. Strohböden, Tageslicht in den Ställen und eine Möglichkeit zum Suhlen und Wühlen sind weitere Auswahlkriterien, um Mangalitza-Halter zu werden. Letzteres könnten auch Hotels werden, die den Gästen ihre

eigenen Schweine – ohne Tiertransporte und Stress-Hormone – auftischen wollen.

„Bei der Auswahl der „La Gioia“-Bauern achten wir darauf, dass so viel Futter wie möglich selbst hergestellt wird oder zumindest von ökologisch orientierten Bauern aus der Region zugekauft werden kann“, so Franchisegeber Birli. Streng verboten sind jegliche Arten von Zusatzstoffen wie Antibiotika. Schließlich definiert die richtige Fütterung auch die erhaltene Fleischqualität. Und die konnte sich bei den in Ottendorf gereichten Mangalitza-Cremesuppen (!), Burgern und natürlich einem reschen Schweinsbrat! schmecken lassen.

Autor: Roland Graf

La Gioia GmbH

Download Informationsfolder

Ziegenberg 14, 8262 Ottendorf

lg-mangalitza.com

+43 (0) 676 900 05 53

office@lg-mangalitza.eu

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at