



Foto: BMLFUW/Rita Newman

## Pannonisches Mangalitzaschwein

**Registernummer: 81**

### Offenlegungsdatum

Erste Erwähnung des *Mangalitzaschweins* im Raum der Österreich-Ungarischen Monarchie um 1830.



Foto: BM...

### Titel

*Pannonisches Mangalitzaschwein*

### Kurzdarstellung oder Behauptung

Die Aufzucht und Haltung des *Pannonischen Mangalitzaschweines* ist das Ergebnis Traditionellen Wissens um die Zucht und extensive Viehhaltung im pannonischen Gebiet Burgenland.

Das Fleisch dieses fettreichen Schweinetyps weist eine dunkle Farbe auf und ist besonders saftig. Es ist leicht fettmarmoriert und eignet sich daher besonders für die Speckherstellung und für die Schmalzproduktion.

Das *Mangalitzaschwein* ist eine der ältesten autochthonen Schweinerassen in Europa. Die Schweine besitzen ein gekräuselttes Fell und sind anspruchslos, was eine ganzjährige Freilandhaltung der *Mangalitzaschweine* ermöglicht.

Die Freilandhaltung leistet einen wesentlichen Beitrag zur nachhaltigen Aufrechterhaltung der Steppenlandschaft Nordburgenlands.

### Produktbezeichnung, Produktklasse

Schweinefleisch, Frischfleisch

### Name der Region

Seewinkel, Nordburgenland, Burgenland, Österreich

### Suchgebiet

Lebensmittel und Landwirtschaft

### Name des Informationsgebers

Wolfgang J. Pucher

Pannonischer Mangalitzaschweine-Züchter

## Name des Antragstellers für den Titel

---

## Inhaber des Wissens oder zugehöriger Quellen

---

## Empfänger, Inhaber, Bevollmächtigter, Eigentümer eines Titels

---

## Beschreibung

### - Geschichte:

Das Schwein gehört zu den ältesten Wirtschaftstieren. Um 8000 v. Chr. wurden Schweine unabhängig voneinander in verschiedenen Gebieten Asiens domestiziert und, von dort ausgehend, nach Europa gebracht.

Das *Mangalitza Schwein* („Ungarisches Wollschwein“) ist eine der ältesten europäischen Schweinerassen. In den 1830er Jahren ist diese Rasse erstmals erwähnt worden.

1833 soll der serbische Fürst Milos *Šumadija Schweine* als Geschenk an Erzherzog Joseph Anton Johann von Österreich geschickt haben. Diese Schweine wurden mit den Rassen *Bakony* und *Szalonta* gekreuzt und somit entstand die Rasse des *Mangalitza Schweins*.

1927 wurde das *Mangalitza Schwein* als Rasse offiziell anerkannt.

Das Fettschwein erlangte große Beliebtheit in Ungarn und im Burgenland (ein Teil von Burgenland bis 1921) und wurde sogar bis zu den Schlachthöfen in Wien, Österreich, gebracht.

1885 setzte Johann Strauß II. dem *Mangalitza Schwein* ein Denkmal in seiner Operette „Der Zigeunerbaron“, indem der Schweinezüchter Zsupán jedem erzählt, dass sein idealer Lebenszweck Borstenvieh und Schweinespeck ist und er habe wenig Zeit für die Kunst.

Ende des 19. Jahrhunderts war das *Mangalitza Schwein* das führende Zuchtschwein innerhalb Europas. Zu dieser Zeit wurden die *Mangalitza* auf 250 – 300 kg gemästet und das Fleisch fand vor allem für die Speck- und Schmalzherstellung Verwendung.

Das *Mangalitza Schwein* beweidete Eichenwälder, sumpfige Gelände und Ödland. Zudem wurden die Schweine auf Koppeln, gemeinschaftlich genutzten Hutungen (gehölzfreie Landschaften) sowie Brach- und Stoppeläcker gehalten.

Weidende *Mangalitza Schweine* können zusätzlich bei der Urbarmachung aus der Kultur genommener Böden von Nutzen sein.

Besonders bewährt haben sich die Wollschweine auch zur biologischen Waldbodensanierung (z.B. bei Verschlemmung nach Hochwasser etc.) und zur Erhaltung der Fichtenwälder durch Bekämpfung von Schädlingen wie Fichtengespinntblattwespenlarven oder Borkenkäferlarven. Man kann sich heute noch ein *Mangalitz Schwein* „mieten“.

Bis in die 1950er Jahre wurde das *Mangalitza Schwein* im Burgenland in Weidewirtschaft für die Speck- und Schmalzherstellung gehalten.

Die Veränderung der Essgewohnheiten von fettem Schweinefleisch zu magerem Schweinefleisch führte zu einer Verdrängung dieser Fettschweinerasse.

Ende der 1970er Jahre war in Österreich das *Mangalitza Schwein* nur mehr in National- und Tierparks oder vereinzelt bei Kleinzüchtern zu finden.

Nach 1986 begann der „Verein zur Erhaltung gefährdeter Haustierrassen in Österreich“ (VEGH) das *Mangalitza Schwein* zu betreuen.

Zwischen 1989 und 1990 wurden zur Blutauffrischung 8 Linien *Schwalbenbäuchiger Mangalitza Schweine* aus Ungarn eingeführt.

1994 registrierte der Verein in ganz Österreich 43 *Mangalitza* Züchter, die hauptsächlich *Schwalbenbäuchige Mangalitza Schweine* und wenige Schweine der Rasse *Blondes Mangalitza* hielten.

Im Jahr 1994 wurde mit einer Herdebuchführung für *Mangalitza Schweine* begonnen, um das gentechnische Potential dieser Rasse zu erhalten. Heute ist das *Mangalitza Schwein* in Österreich als seltene und gefährdete Rasse anerkannt. Die Rasse *Mangalitza* ist in die „Roten Liste“ der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (ÖNGENE= Österreichische Nationalvereinigung für Genreserven) eingetragen.

Im Rahmen des „Österreichischen Programms für umweltgerechte Landwirtschaft“ im Jahr 2000 (ÖPUL 2000) wurde die „Interessensgemeinschaft der Wollschweinzüchter Österreichs“ (IGWÖ) gegründet.

2005 wurden drei Eberlinien *Schwalbenbäuchige Mangalitza Schweine*, drei Eberlinien *Blonde Mangalitza Schweine* sowie drei Linien *Rote Mangalitza Schweine* aus Ungarn eingeführt.

Heute sind in ganz Österreich ca. 80 registrierte *Mangalitza* Züchter, 250 reinrassige Muttertiere und rund 80 Eber registriert, 2 registrierte Züchter befinden sich im Pannonischen Raum.

#### **- Gebiet/Region:**



Foto: BMLFUW/Rita Newman

Das Hauptzuchtgebiet des *Mangalitza Schweins* liegt östlich des Neusiedler See, im sogenannten „Seewinkel“.

Die Region grenzt im Osten und Süden an Ungarn.

Der Seewinkel bildet den österreichischen Teil des IUCN-anerkannten (International Union for Conservation of Nature and Natural Resources) National Park Neusiedlersee-Seewinkel. Er erstreckt sich auf einer Fläche von über 300 km<sup>2</sup> vom Neusiedlersee bis zur ungarischen

Grenze und bildet, zusammen mit dem Ungarischen Fertő-Hanság Nemzeti Park, einen einzigartigen grenzübergreifenden Nationalpark. Der österreichische Teil des Nationalparks umfasst rund 95 km<sup>2</sup> auf einer Seehöhe von etwa 120m.

*Klimabedingungen:*

Es herrscht pannonisches Klima mit wenig Niederschlag (Jahresmittel unter 600 mm). Die Region Seewinkel ist eine der wärmsten Regionen Österreichs. Die Jahresmitteltemperatur beträgt 10 °C. Die Sommertemperaturen steigen an rund 61 Tagen über 25 °C an.

Die Sommer sind heiß und trocken, die Winter schnee- und nebelarm.

Die Temperaturen reichen von 40 °C im Sommer bis zu -20 °C im Winter.

Die Vegetationsperiode ist lang und dauert rund 250 Tage.

Extreme Temperaturen und Trockenheit im Sommer führen zu einer höheren Verdunstung während des Sommers und zur Bildung pannonischer Salzsteppen.

**Lebensraum:**



Foto: BMLFUW/Rita Newman

Die Region Seewinkel umfasst die westlichste Salzsteppe in Europa. Die Landschaft ist durch Trockenrasen, mosaikartig umgeben von Nassflächen (Lacken) und Salzwiesen, geprägt und bildet die westlichste Salzsteppe Europas.

„Lacken“ sind wannenartige Steppenseen, meist nur bis ca. 50 cm tief. Sie sind vollständig mit Oberflächenwasser gefüllt und besitzen keine Verbindung zum Grundwasser. Durch den fehlenden Abfluss können die salzhaltigen „Lacken“ während heißer Sommer gänzlich austrocknen.

„Lacken“, Sumpfbiet, Schilfgürtel, Steppenlandschaft zum Weiden, Mähwiesen und kleinflächige Sandlebensräume prägen die Landschaft.

Die Bodenstruktur ist sehr differenziert - von Löss und Schwarzerde bis zu Schotter und Sand.

Der Seewinkel gilt als eine für Österreich atypische Region mit einzigartiger Flora und Fauna, bedingt durch die Salzböden Solontschak und Solonetz (im regionalen Sprachgebrauch „Zick“ genannt) sowie durch die lokalen klimatischen Bedingungen.

Verschiedene Lebensräume haben zahlreiche Pflanzengesellschaften wie z.B. Salzkresse, pannonische Salz-Aster, Österreichischer Salbei, *Salicornia sp.*, *Astragalus sp.* und Federgras (*Stipa sp.*) zur Folge. Die Beweidung ist wesentlich für die Erhaltung der spezifischen Pflanzengesellschaften verantwortlich.

## - Pannonisches Mangalitza Schwein:



Foto: BMLFUW/Rita Newman

Das *Mangalitza Schwein* ist eine der ältesten, rein erhaltenen europäischen Schweinerassen und gehört zu den letzten autochthonen Rassen Europas.

Der Name „Mangalitza“ oder auch „Mangaliza“ (ungar. Mangalica) bedeutet „walzenförmig“ und könnte vom Serbo-Kroatischen „mangala svinija“ („Schwein, das sich gut ernährt“) bzw. „mangulica“ oder „Manguluc“ („Leicht fett werdend“) oder vom Rumänischen „mancare“ („essen“) abgeleitet worden sein.

Andere Quellen besagen, dass der serbische Sprachreformer Vuk Stefanović Karadžić der Rasse den Namen *Mangalica* gab, ein „Schwein mit viel Schmalz“.

### *Rassenbeschreibung:*

Das *Mangalitza Schwein* ist ein großrahmiges Tier mit starken Knochen und kräftiger Muskulatur.

Der Kopf ist mittellang, die Ohren sind mittelgroß und nach vorne gerichtet.

Der Rücken ist mittellang und mäßig gewölbt, der Rumpf kurz und tief, das Becken leicht abfallend.

Am Ohransatz zeigt sich ein charakteristischer hell gefärbter Fleck (3 - 5 cm Durchmesser) mit stufenweisen Übergang an der pigmentierten Haut („Wellman Fleck“).

Der Schwanz ist charakterisiert durch einen breiten Ansatz sowie durch die weiße Endquaste.

Die Haut ist gräulich pigmentiert, die Körperöffnungen, der Mund, die Rüsselscheibe, die Zitzen und die Klauen sind schwarz gefärbt.

Das lockige Fell ist dicht und lang im Winter und kürzer im Sommer.

Der Fellwechsel der Tiere ist im Frühling und im Herbst.

Die Ferkel weisen, wie Wildschweinfrischlinge, silbrige Streifen auf.

Es existieren 3 reinrassige Arten:

#### - *Blondes Mangalitza:*

Es stellt die weit verbreitetste Art dar und geht auf eine Kreuzung ungarischer Fettschweinerassen *Szalonta Schwein* und *Bakonyi Schwein*, mit dem serbischen *Sumadia Schwein* zurück.

Das *Blonde Mangalitza* besitzt ein graues bis gelbliches Fell.

Die darunterliegende Haut ist dunkel bis schiefergrau.

#### - *Schwalbenbäuchiges Mangalitza:*

Das *Schwalbenbäuchige Mangalitza* entstand in Südungarn aus der Kreuzung des *Blonden Mangalitzas* mit dem kroatischen *Syrmien Schwein*.

Der Name „Schwalbenbäuchig“ kann auf die schwarz-weiße, einer Schwalbe ähnlicher

Zeichnung zurückzuführen sein.

- *Rotes Mangalitzza:*

Es entstand durch eine Kreuzung des *Blonden Mangalitzzas* mit dem *Szalontaer Schwein*. Die Borstenfarbe ist rötlich- braun.

*Mangalitzza Schweine* sind robust und haben sich perfekt an ihren natürlichen Lebensraum angepasst. Sie sind resistent gegenüber Stress, Krankheiten, Kälte als auch Hitze bei ausreichenden Suhlmöglichkeiten.

### **Erzeugungsverfahren**

*Zucht/Mast:*

Im Zusammenhang mit *Genuss Region Österreich* werden *Pannonische Mangalitzza Schweine* wird das Schwein ausschließlich in Österreich geboren; die Ferkel werden im Nordburgenland aufgezogen und endgemästet.

Sie werden im Burgenland auf extensiven Koppeln (Steppenlandschaft) und in offenen Ställen gehalten. In den letzten 3 Monaten erfolgt eine gezielte Endmast.

Das *Mangalitzza Schwein* erreicht nach 1½ bis 2 Jahren ein Endmastgewicht von ca. 150 - 200 kg.

Auf Grund der geringen Aggressivität des Ebers können Sau, Eber und Nachwuchs gemeinsam gehalten werden. Die Fortpflanzung erfolgt problemlos auf natürliche Weise.

Das *Mangalitzza Schwein* besitzt eine geringe Fruchtbarkeit mit ca. 6 - 8 Ferkel pro Wurf. Durchschnittlich werden die Schweine und Eber nach 1 Jahr und einem Gewicht von 100 kg gepaart. Die Tragezeit beträgt rund 3 Monate, 3 Wochen und 3 Tage.



Foto: BMLFUW/Rita Newman

Es wird ein 2maliges abferkeln pro Jahr angestrebt (im Jänner/Februar und Juli).

Die Ferkel werden 8 - 10 Wochen lang gesäugt und haben bis dahin ein Gewicht von 6 bis 8 kg, manchmal bis 12 kg. Anschließend werden sie in die Wälder bzw. auf Wiesen gebracht. Zur Mast werden sie wieder eingefangen.

Zusätze wie Antibiotika, Masthilfsmittel, Farbstoffe, genverändertes Getreide im Futter sind verboten.

*Fleisch- und Schlachtkörperbeschreibung:*

Das Fleisch ist etwas dunkler im Vergleich zu herkömmlichen Rassen.

Das *Mangalitzza Schwein* besitzt einen sehr hohen Fettanteil.

Durch den hohen intramuskulären Fettgehalt und die Marmorierung der Muskel besitzt das Fleisch einen besonders zarten und saftigen Geschmack. Der Geschmack ist in etwa mit dem Fleisch von Wildschweinen vergleichbar.

Das Fleisch besitzt ein spezifisches Fettsäuremuster, dessen Zusammensetzung durch spezielle Fütterungsformen beeinflusst werden kann.

#### *Schlachtung:*

Zur Schlachtung werden die Tiere zu einem EU-Schlachthof nach Parndorf gebracht. Dort werden sie mit Wasser getränkt und noch einige Tage gehalten um Stress zu vermindern.

Nach der Schlachtung werden die Tierkörper in die Schlachtkörperteile zerteilt und im Kühlraum bei 2 °C für 7 Tage gereift.

170 kg Lebendgewicht entsprechen ca. 144 kg Schlachtgewicht (inkl. Innereien) bzw. 123 kg Frischfleisch.

Das gereifte Schweinefleisch wird zu regionalen Spitzenrestaurants geliefert.

#### **- Ursprungsnachweis:**

Die Schweine sind gemäß der Tierkennzeichnungs- und Registrierungsverordnung 2007 durch ein offizielles Zeichen (Ohrmarke) gekennzeichnet.

#### ***Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet und Traditionellem Wissen***

- Besondere Boden- und Klimaverhältnisse in der Region Seewinkel ermöglichen eine Haltung auf extensiven Koppeln (Steppenlandschaft) und in offenen Ställen.
- Traditionelles Haltungssystem. Ganzjährige extensive Weidehaltung auf Flächen mit spezifischen Pflanzengesellschaften. Diese Haltungsweise erzeugt Schweinefleisch mit charakteristischen Merkmalen bezüglich Zusammensetzung und Marmorierung. Das Fleisch besitzt ein einzigartiges Aroma und einen einzigartigen Geschmack, welche in direkter Beziehung zur aufgenommenen lokalen Flora stehen.
- Die Aufzucht und Produktion des *Pannonischen Mangalitza Schweines* ist das Ergebnis Traditionellen Wissens, das von den Generation zu Generation weitergegeben wird: Wissen und Erfahrung der Schweinehalter (Anpassung der Haltung der Herde an die Gegebenheiten der Umwelt), Know-how der Züchter, Know-how der Schlachter (Tiertransport, Erfahrung bei Schlachtung, Zerlegung, Fleischreifung) sowie der Weiterverarbeiter.

#### **- Vermarktung:**



Foto: BMLFUW/Rita Newman

Pannonische Mangalitza Schweine werden vor allem über die Spitzengastronomie vermarktet. Weiters gibt es Direktvermarkter, Hofladen und Fettvermarktung.

### - **Qualitätskontrolle:**

Die Fleischsicherheit und Qualität wird durch amtliche tierärztliche Überwachung gesichert.

Ein Qualitätsmanagementsystem befindet sich derzeit im Aufbau.

### - **Verwertung:**

Das *Mangalitzta Schwein* ist auf Grund des hohen Fettgehalts besonders geeignet für die Herstellung verschiedener Würste und Speck (Kübelspeck = Speck, gepöckelt in Fässern, Hammerschinken).

Besonders beliebt sind die *Mangalitzta Schweine* als Spanferkel oder für die Herstellung von Schmalzprodukten und Leberaufstrich.

Das Fleisch des *Mangalitzta Schweins* muss besonders langsam und schonend gekocht werden und bedarf einer speziellen Garzeit.

Die Borsten der Schweine finden Anwendung als Hutdekoration bzw. zur Herstellung von Rasierpinseln.

### - **Schutz:-**

#### **Schlüsselworte**

Lebensmittel und Landwirtschaft, Traditionelles Wissen, Österreich, Burgenland, Region, Nordburgenland, Seewinkel, Schwein, Schweinefleisch, *Pannonisches Mangalitzta Schwein*, *Ungarisches Mangalitzta Schwein*, *Blondes Mangalitzta Schwein*, *Schwalbenbäuchiges Mangalitzta Schwein*, *Rotes Mangalitzta Schwein*

#### **Bibliographie/ Referenzen**

- Das Mangalica  
<http://www.ungarninfo.org/index.php?id=133>
- Das Mangalitzta Schwein  
<http://www.cipra.org/competition/strubreiter/Mangalitzta.pdf>
- Das Rasseportrait- Mangalitzta-Schwein/Wollschwein  
<http://vieh-ev.de/Rassen/Schweine/wollschwein.html>
- Das Rasseportrait: Mangalitzta-Schwein/Wollschwein  
<http://www.gartenarche.de/Rassen/Schweine/wollschwein.html>
- Der Zigeunerbaron  
[http://de.wikipedia.org/wiki/Der\\_Zigeunerbaron](http://de.wikipedia.org/wiki/Der_Zigeunerbaron)
- Deutsch-ungarische Kooperation zur Zucht der Mangalitzta-Wollschweine  
<http://www.vet-magazin.com/wissenschaft/meldungen/Grosstier/Schwein/Mangalitzta-Wollschweine.html>
- ENDER Klaus; NÜRNBERG Karin; WEGNER Jochen; SEREGI Janos: Fleisch und Fett von Mangalitzta-Schweinen im Labor = Laboratory investigations of Mangalitzta meat and fat  
<http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsid=13743890>
- Gefährdete Haustierrassen  
[http://www.arche-austria.at/uploads/arche-austria/dokumente/diplomarbeiten/Diplomarbeit\\_Robert-Aigner\\_Alte\\_Nutztierrassen.pdf](http://www.arche-austria.at/uploads/arche-austria/dokumente/diplomarbeiten/Diplomarbeit_Robert-Aigner_Alte_Nutztierrassen.pdf)
- Interessensgemeinschaft der Wollschweinzüchter Österreich



- <http://home.tele2.at/wsnaweb/IGWoe/>
- ISTVAN EGERSEGI, JOZSEF RÁTKY, LÁSZLÓ Solti and KLAUS-PETER BRÜSSOW Mangalica - an indigenous swine breed from Hungary (Review)  
<http://www.fbn-dummerstorf.de/de/Info/Archiv/pdf/pdfkeyless/2003/heft3-2003/08br%C3%BCssow033.pdf>
  - K.-P. Brüssow1, J. Rátky, H. Torner, L. Solti. Nutzung von biotechnischen Methoden zur Erhaltung der Ungarischen Mangalitza (Wollschweine)  
[http://www.genres.de/ANGEWISBEI494/DDD/494\\_59.pdf](http://www.genres.de/ANGEWISBEI494/DDD/494_59.pdf)
  - Nationalpark Neusiedler See- Seewinkel  
[http://de.wikipedia.org/wiki/Nationalpark\\_Neusiedler\\_See\\_%E2%80%93\\_Seewinkel](http://de.wikipedia.org/wiki/Nationalpark_Neusiedler_See_%E2%80%93_Seewinkel)
  - Mangalica-Schwein  
<http://de.wikipedia.org/wiki/Mangalica-Schwein>
  - Mangalica Sausage  
<http://www.fondazioneSlowFood.it/eng/presidi/dettaglio.lasso?cod=214>
  - ÖPUL-Maßnahmen 2007-2013. Wie können Landwirte seltene Rassen erhalten? Eine Informationsbroschüre der ÖNGENE.
  - Pannonische Tiefebene  
[http://de.wikipedia.org/wiki/Pannonische\\_Tiefebene](http://de.wikipedia.org/wiki/Pannonische_Tiefebene)
  - Pannonisches Becken  
[http://de.encyarta.msn.com/encyclopedia\\_721544676/Pannonisches\\_Becken.html](http://de.encyarta.msn.com/encyclopedia_721544676/Pannonisches_Becken.html)
  - Pannonisches Klima  
[http://de.wikipedia.org/wiki/Pannonisches\\_Klima](http://de.wikipedia.org/wiki/Pannonisches_Klima)
  - Pannonisches Mangalitza Schwein  
[www.genuss-region.at](http://www.genuss-region.at)
  - Radnóczy László, The Hungarian Mangalica  
<http://www.agroservice.hu/mangainfo1.htm>
  - Schätze aus Österreich: Gesunde Produkte vom Mangalitza Schwein  
<http://www.xn--shtzeaussterreich-ntb08a.at/schaetzeausoesterreich/shop/delikatessenundfeinkost/schinkenundwurst/speckundgeselchtes/herrlicheproduktevomMangalitzaSchwein.php> - Schweizer Vereinigung für die Wollschweinzucht  
<http://www.wollschwein.ch/geschichte.htm>
  - The Mangalica  
<http://www.mangalica.com/index.php?setlang=en>
  - Wollschwein/Mangalitza  
[http://www.permakultur.at/themen/tiere/schweine/Wollschwein\\_Mangalitza.html](http://www.permakultur.at/themen/tiere/schweine/Wollschwein_Mangalitza.html)

Letzter Zugriff aller Internetreferenzen erfolgte am 24. August 2009

### **Sprachcode**

Deutsch

### **Produkt von [www.genuss-region.at](http://www.genuss-region.at)**

Ja

### **Regionaler Ansprechpartner**

Wolfgang J. Pucher

Pannonischer Mangalitza-Züchter

Eisenstädterstraße 205

A- 7100 Neusiedl am See

Tel. +43 (0) 699 10009355  
Fax: +43 (0) 1-41 62 337  
E-Mail: [pucher@mangalitzaschwein.at](mailto:pucher@mangalitzaschwein.at)  
[www.mangalitzaschwein.at](http://www.mangalitzaschwein.at)

*Autor: Mag. Eva Sommer*