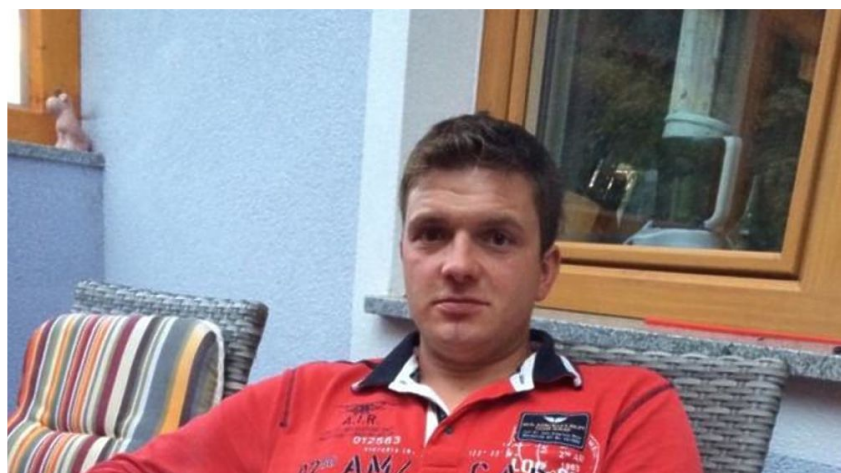




Regionaljournal Steiermark



Mit dem Speck wächst auch die Zuneigung

Anscheinend bringen die grunzenden Borstentiere wirklich Glück: Georg Zechner züchtet auf dem elterlichen Hof in St. Georgen ob Judenburg Mangalitza Schweine. Die wolligen Nutztiere gedeihen prächtig.

Georg Zechner soll den Hof seiner Eltern Hermann und Brigitta Zechner vulgo Schüttmoar in Schütt, St. Georgen ob Judenburg, übernehmen. Vor drei Jahren hat er ein Mangalitza-Schweinepärchen in Wels gekauft. „Für die Wollschweine hab ich eine flotte Hütte gebaut“, berichtet Zechner. Und die Hüttenbewohner fühlten sich auf Anhieb in ihrer Behausung wohl. Auch im Freien lassen sie es sich gut gehen, es wuseln bereits 15 Schweine und Ferkel umher. „Ihren Stall benützen sie eigentlich nur zum Schlafen“, berichtet Zechner. Schnee und Kälte machen den Tieren nichts aus. Auf der Fettschicht, die diese Schweineart so beliebt macht, haben die Mangalitzas ein dichtes, gelocktes Fell. Das hält sie offensichtlich warm. Großteils ernähren sich die Tiere von dem, was ihnen die Natur bietet. Zusätzlich gibt es aber noch Gersten- und Maisschrot. Dadurch setzen die Wolligen in eineinhalb Jahren ordentlich Speck an. Das heißt: „Gewöhnliche“ Schweine werden im Alter von fünf bis sieben Monaten geschlachtet, bei den Mangalitzas muss man sich mehr Zeit zum Wachsen lassen.

Lockiges Borstenvieh und nussiger Schweinespeck

Georg Zechner verfeinert den nussig schmeckenden Speck der Wollschweine und verkauft ihn an Kunden ab Hof. Wie die Nachfrage bestätigt, wissen immer mehr Konsumenten den Schweinespeck zu schätzen. Im Angebot sind auch Würstel, Fleisch und Geselchtes sowie zu Ostern Schinken.

„Die Herde wird immer größer“, freut sich Zechner über tierischen Nachwuchs. Die Kehrseite der Medaille: Auf dem eineinhalb Jahre dauernden Weg vom wolligen Ferkelchen zur prächtigen Fettsau baut sich eine Beziehung auf. Deshalb fällt die Trennung dann schwer.

