

SCHWEIN GEHABT!

Das Los des Schweins ist die Lust des Genießers. Und die ist groß angesichts der Delikatessen, die in Südtirol, San Daniele und Sauris auf ganz verschiedene Weise aus deren Keulen gefertigt werden

NUR GLÜCKLICHE TIERE
liefern perfekten Speck.
Auf dem Niedermair-Hof
oberhalb von Kastelbell
dürfen sie sogar mit den
Hühnern spielen.



AUS DER RÄUCHER-
KAMMER ZUM KNÖDEL
Der handgemachte
Speck von Paul
Stabinger vom
Kinigerhof bei Sexten
ist ein Magnet für
die Gäste seines
Hofschanks.



So stellt man sich das Paradies für Schweine vor: Bei Sonnenschein laufen sie draußen mit den Hühnern um die Wette. Bei schlechtem Wetter kuscheln sie mit den Artgenossen im geräumigen Stall. Sie feiern den ersten Geburtstag. Und selbst das jähe Ende findet gnädig beim örtlichen Metzger statt und führt direkt in den „Bauernhimmel“, wie in Südtirol früher die Speckkammern genannt wurden. Reichlich bestückt waren diese nie. „Im Gebirge können Sie im großen Stil keine Schweine mästen“, sagt Paul Stabinger vom Kiniger Hof in Sexten. „Die Böden sind karg, da wächst kein Getreide, das Sie verfüttern könnten.“ Deshalb nahmen die meisten Bauern im Sommer ein, zwei Schweine mit auf die Alm, gaben ihnen Küchenabfälle und die Molke, die beim Käsen zurückblieb. Im Winter wurden die Tiere geschlachtet, ein Teil des Fleisches gegessen, das meiste aber als Speck oder Wurst haltbar gemacht – mit Methoden, die sich innerhalb kurzer Entfernungen frappierend unterscheiden: Zwischen Pustertaler Speck, Schinken aus dem friulischen Gourmetmekka San Daniele und Schinken und Speck aus Sauris, einer deutschen Sprachinsel oberhalb des Quellgebiets des Tagliamento, besteht ein himmelweiter Unterschied. Dabei beläuft sich die größte Entfernung zwischen diesen Orten auf gerade mal 120 Kilometer.

Gemeinsam ist allen, dass der Herstellungsprozess dem Lauf der Jahreszeiten folgt: Zuerst wird das Fleisch eingesalzen und ruht dann mehrere Monate kühl, bevor es bei milden Temperaturen trocknet. Paul Stabinger, der gerade einen neuen Stall für 16 Schweine gebaut hat, um stets

ausreichend Speck und Kaminwürzen für seinen Hofschank zu haben, lernte die hohe Kunst des Räucherns und Reifenlassens von einem alten Mann, der früher von Hof zu Hof zog und den Bauern beim Würsten und Speckmachen half. Er verrät Stabinger, dass alles Fleisch, das zu Speck verarbeitet werden soll – neben den Keulen zum Beispiel auch Nacken und Karree – am besten mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer, Piment, Knoblauch und Lorbeer eingerieben wird. Oder dass sich für das Räucherfeuer Buchenholz besonders gut eignet, weil es nur wenig Harze enthält, die bei Hitze unerwünschte Aromen freisetzen könnten, dass aber etwas Kranebitt (Wacholder) im Feuer den Fleischgeschmack des Specks wunderbar abrundet. Nach dem Räuchern reift und trocknet das Fleisch noch mindestens acht Monate, bevor es auf dem Speckbrett oder in der Knödelsuppe landet.

Einen aromatischeren Speck als den bei den Bauern in kompletter Handarbeit hergestellten gibt es nicht. Allerdings kommen in diesen Genuss vor allem die Gäste der Hofschanken. Nur wenige Südtiroler Bauern, etwa Ernst Kaserer vom Niedermairhof bei Kastelbell, verkaufen solche fleischlichen Kostbarkeiten ab Hof. „Bauernspeck“ ist trotzdem in ein paar Südtiroler Metzgereien zu finden – so heißt auch eine Qualitätsmarke des Speckkonsortiums: Das Fleisch dafür stammt ausschließlich von Südtiroler Schweinen. „Wäre das bei jedem Stück Speck der Fall, das hier hergestellt wird, dann müsste Südtirol vom Brenner bis nach Bologna reichen“, lacht Joseph Steiner über die, zugegeben, reichlich naive Frage. Steiner gehört eine von nur vier Metzgereien, die „Bauernspeck“ im Programm haben. Daneben



produziert der Chef eines Familienbetriebs mit zwei Filialen im Antholzer Tal auch „Hauspeck“ mit Keulen aus Deutschland und Holland. Für den „Bauernspeck“ dagegen kommen die ganzen Schweine ins Haus, „die wir auch komplett verwerten“, erklärt der Speckexperte Werner Beikircher, der vom Branchengiganten Senfter zu Steiner wechselte, weil ihn die handwerklichere und traditionsgebundener Vorgehensweise des kleinen Betriebs reizte. „Wie bei den Bauern machen wir auch aus Nacken oder Karree

GEWÜRZE UND RAUCH

sind das Geheimnis des „Bauernspecks“ aus der Metzgerei von Josef Steiner in Rasen-Antholz. Er wird ausschließlich von Schweinen gemacht, die aus der Region kommen – sie allein könnten aber die immense Nachfrage nach Südtiroler Speck niemals decken.

SPECKKNÖDELSUPPE

Für ca. 35 Knödel: ½ kg Knödelbrot, 175 g Speck (Speck und Bauchspeck gemischt), 75 g Kaminwurze, 100 g Schnittlauch, 80 g Mehl, 12 Eier, 400 ml Milch

Speck und Kaminwurze fein würfeln, den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Alles mit Mehl vermengen. Eier mit Milch verquirlen, über die Brotmasse gießen und gut durchkneten. Den Teig etwa eine halbe Stunde ziehen lassen, anschließend zu runden Knödeln formen, im kochendes Salzwasser einlegen, die Hitze herunterschalten und die Knödel etwa fünf Minuten ziehen lassen. Anschließend mit heißer Fleischbrühe übergießen und servieren.



**DIE SINNLICHKEIT
DES SCHINKENS**
wird in der kleinen
Manufaktur von
Dante Bagatto in San
Daniele auf Schritt
und Tritt erfahrbar.
Mitarbeiterin Fernanda
Molinaro (o.) mas-
siert eine Schweine-
schmalz-Paste auf
die Teile der Keulen,
an denen das Fleisch
bloß liegt, damit
während des Reifens
keine Keime ein-
dringen können. Der
Hausherr selbst
nimmt bei sämtlichen
Schinken die
„puntatura“ vor, eine
Geruchskontrolle,
die mit einem Pferde-
knochen durchge-
führt wird (r.).
Neben dem Stempel
hat ein echter San
Daniele immer noch
ein weiteres Erken-
nungszeichen: Die
Schinkenkeule
kommt stets komplett
mit Schweinefuß.



Schon pur ist San Daniele Schinken EINE EINZIGE WONNE. Unter den Händen eines Meisterkochs aber wird er zum *kulinarischen Abenteuer*

SEIT ZWANZIG JAHREN

führt Piero Zanini (rechte Seite) La Taverna in Colloredo di Monte Albano, eines der besten Restaurants im Friaul. Und seit zwanzig Jahren ist der Schinken aus dem benachbarten San Daniele in der kreativen Küche unverzichtbar. Derzeit steht er als Umhüllung von Wachteln (o.) und Jakobsmuscheln (l. u.) oder hauchdünn gebacken mit gefüllten Hohlkugeln (r. u.) auf der Speisekarte.

Speck und verarbeiten den Rest des Fleisches zu Würsten.“ Der ganze Prozess des Salzens, Räucherns und Reifens erfolgt ähnlich wie auf den Höfen. „Selbst das Nitrit, mit dem wir arbeiten, um Bakterienbefall zu vermeiden, entspricht letztlich der Pustertaler Tradition.“ Denn das Granitgestein aus den Bergen im Norden des Tals, das seit Jahrhunderten als Baumaterial auch für Speckkammern verwendet werde, sonderer Salpetersäure ab – und das sei nichts anderes als natürliches Nitrit.

Ein wesentlicher Unterschied zur bäuerlichen Speckherstellung besteht im Einsatz der Technik – die aber nicht so sehr die Handgriffe ersetzt, sondern die klimatischen Bedingungen steuert. Das gepökelte Fleisch zieht bei exakt 4°C in der Lake, wird bei 20°C geräuchert und reift bei 13°C und einer Luftfeuchtigkeit von konstant 73%. Der hohe Wert kommt daher, dass die Hammen kontinuierlich Wasser ausdünsten, und

führt dazu, dass alle Fleischteile von einer dicken, weißen Schimmelschicht überzogen sind. „Das ist ein wesentlicher Teil des Herstellungsprozesses“, klärt Beikircher auf. „Schimmel macht das Fleisch milder im Geschmack.“

Auch auf dem Hügel der Schinkenhochburg San Daniele spielt der weiße Schimmel beim Reifen eine wichtige Rolle, auch wenn er sich nicht so massiv ausbreitet wie auf den Südtiroler Speckseiten. Denn die extrem trockene Luft auf dieser Erhebung des friulischen Voralpenlandes reduziert die Feuchtigkeit im Fleisch immens. Der nahe Tagliamento transportiert kalte Luftmassen aus den Alpen nach Süden; sein Bett ist aber auch eine Art Kanal für die warmen Winde von der Adria. Wer hier Schinken trocknen will, muss nur zum rechten Zeitpunkt die Fenster aufmachen – nicht umsonst sind die Trocknungshallen aller 31 Schinkenhersteller am Ort in Nord-Süd-Richtung gebaut. Nicht nur hierin gleicht sich das Vorgehen sämtlicher Produzenten. Zur Wahrung des hohen Qualitätsstandards trotz der mittlerweile drei Millionen Schinken, die jährlich den kleinen Ort verlassen, gibt es eng gesteckte Richtlinien: Die erlauben beispielsweise nur die Verarbeitung von Schweinen aus elf genau definierten Regionen Italiens (schon zu Zeiten der alten Römer wurden die Keulen aus dem Flachland auf den für die Schweinezucht gänzlich ungeeigneten Hügel hinaufgeschafft), die im Unterschied zu vielen in Deutschland beliebten mageren Rassen reichlich Fett im Muskelgewebe haben müssen. Nur so bekommt der Schinken auch ohne Räuchern ein intensives

Aroma. San-Daniele-Schweine dürfen nur Getreide, Gemüse und Molke fressen und müssen beim Schlachten mindestens neun Monate alt sein sowie 160 Kilo auf die Waage bringen.

Auch das Herstellungsverfahren ist streng reglementiert: Alle Keulen werden mit Meersalz bedeckt, ziehen zwölf oder dreizehn Tage in der Lake und ruhen vier Monate lang bei kühlen 4°C; danach wird das Salz abgewaschen, damit im Fleisch Enzymprozesse in Gang kommen, die die Reifung begünstigen. Der Teil der Keule, der nicht von der Schwarte bedeckt ist, wird mit einer Paste aus Schweineschmalz und Salz bedeckt, damit keine Keime eindringen. Danach reift der Schinken in den windbelüfteten Trocknungshallen seiner Vervollkommenung entgegen, mindestens zwölf Monate lang.

Trotzdem sind die Schinken der einzelnen Hersteller höchst individuelle Produkte.

Dante Bagatto zum Beispiel, der den handwerklichen Betrieb seines Vaters weiterführt – gerade einmal 5000 Schinken hängen pro Jahr in seinen Trocknungsräumen –, kennt jede seiner Keulen persönlich und liebt sie mit jeder Pore und mit ansteckender Sinnlichkeit. Er hat, wie jeder andere Schinkenproduzent auch, seine ganz persönlichen Lieferanten; sie sitzen in der Po-Ebene und füttern „seine“ Schweine mit Reis, Soja, Gerste und Molke. „Die ist das allerwichtigste“, erklärt Bagatto, „sie macht die Fettschicht weiß.“ Jede gelieferte Keule kontrolliert der Chef persönlich. Was Blutergüsse oder andere Schäden aufweist, wird ohnehin aussortiert, aber auch an Verfärbungen

WACHTEL, MIT SAN DANIELE GEFÜLLT

4 ganze Wachteln à 250 g, 1 gelbe Cantaloup-Melone, etwas Gemüsefond, etwas Crème fraîche, 200 g Burrata Pugliese (Mozzarella-ähnlicher Weichkäse), Salz, weißer Pfeffer, 200 g San Daniele Schinken, Schnittlauch, 200 g Wirsing, Zucker, 50 g Mascarpone

Die Wachteln säubern und ausnehmen. Brüste und Keulen abschneiden; die Brüste filettieren. 100 g Schinken fein würfeln und mit Mascarpone, Schnittlauch und weißem Pfeffer zu einer cremigen Farce verrühren. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Wachtelkeulen mit der Farce bestreichen, je ein Brustfilet um Keule und Füllung herumschlagen. Das Ganze in Schweinenetz wickeln, um das Fleisch zu fixieren, und in der Pfanne auf allen Seiten bei lebhaftem Feuer anbraten, anschließend im Rohr ca. sieben Minuten braten. Die Keulen in eine Scheibe San Daniele Schinken wickeln und ruhen lassen. Die Melone mit etwas Gemüsefond pürieren, etwas Crème fraîche unterschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Wirsing die großen Blätter abnehmen, kurz blanchieren, anschließend wegen des Erhalts der Farbe in Eiswasser tauchen. Die Melonencreme mit einem Pinsel auf dem Teller verstreichen, Wachtelkeulen und Burrata-Stückchen darauf anrichten und mit einem Blatt Wirsing garnieren.





IM ABGELEGENEN DÖRFCHEN SAURIS gibt es eine ganz eigene Schinkenspezialität, die erst geräuchert und dann luftgetrocknet wird. Christian Petris (diese Seite, r. o.) vom örtlichen Schinkenproduzenten Wolf präsentiert mit Mitarbeiter Mirko Pittini den Schinken einmal mit Knochen und schützender Schmalzschicht, einmal fertig zum Aufschneiden. Klar, dass er auch in der örtlichen Küche – wie Taglioni mit Schinken und Mohnsamen oder Brotgnocchi – eine Hauptrolle spielt.





KALBS-„BRIEFTASCHE“ MIT SAURIS-SPECK UND WILDSPARGELSPITZEN

Für 6 Personen: 6 große Kalbs- (oder Schweine-)Schnitzel, 6 Scheiben Sauris-Speck, 6 Scheiben karnischer Käse, 200 g Wildspargelspitzen, Olivenöl, ½ Glas Weißwein
Öl mit etwas Knoblauch erhitzen, Spargelspitzen fünf bis sechs Minuten anbräunen, die Hälfte des Weins zugeben, verdampfen lassen, abschmecken. Schnitzel ausbreiten, auf je eine Hälfte den Käse legen, 1 EL Spargelspitzen darüber verteilen, Speckscheibe darauflegen, zweite Fleischhälfte darüberklappen und mit Zahnstochern fixieren. „Brieftaschen“ in Mehl wenden, abklopfen, in Öl scharf anbraten, Hitze reduzieren, weiter braten lassen. Nach der Hälfte der Garzeit den verbliebenen Wein zugeben, die restlichen Spargelspitzen darüber verteilen, salzen. Zum Anrichten das Fleisch mit Bratensaft begießen.



DIE KÜCHE VON PAOLA SCHNEIDER

im unscheinbaren Sauriser Gasthof Riglarhaus ist ein echtes Erlebnis, egal, ob es um Kalbsbrieftaschen (oben), Brot-Gnocchi oder Schinken-Mohn-Pasta geht.

oder am Geruch des rohen Fleisches kann ein versierter Schinkenmeister erkennen, ob es im Lauf des langen Reifungsprozesses Probleme geben könnte – das Lufttrocknen einer Keule mit Knochen ist wesentlich heikler als das Räuchern und Trocknen des ausgelösten Fleisches in der Speckkammer. Unters Meersalz zum Pökeln mischt Bagatto etwas Pfeffer; und das Einbalsamieren der offenen Fleischstellen mit der Schmalzpaste dürfen bei ihm ausschließlich Frauen übernehmen, weil sie die sensibleren

Hände haben. Anschließend, während des Trocknungs- und Reifungsprozesses, ist ein Feingefühl gefragt, das sich nur durch Erfahrung erwerben lässt. Wann werden die Fenster besser geschlossen, weil Feuchtigkeit in der Luft liegt? Wie entwickelt sich die einzelne Keule? Um dies festzustellen, gibt es nur eine einzige Methode: Mit einem angespitzten Pferdeknochen wird jeder Schinken an neuralgischen Punkten angestochen; der poröse Knochen nimmt den Geruch des Fleisches an; der Schinkenmeister merkt dann beim Riechen am Knochen, ob eine Keule im Begriff ist, zu verderben. Zwar ist in einem solchen Fall nichts mehr zu retten außer dem eigenen Ruf. Doch da die meisten Keulen als Ganzes verkauft werden, wäre ein herausgegebener, schlechter Schinken eine Katastrophe – schließlich hat Bagatto, wie die meisten seiner Kollegen, ausschließlich Stammkunden, die sich auf seine Qualität hundertprozentig verlassen.

Qualität ist auch das Hauptaugenmerk von Christian Petris und seiner Familie, die etwa 70 Kilometer nördlich von San Daniele, in Sauris, auf 1200 Meter Höhe Schinken produziert. Deren Firma Wolf geht auf das Jahr 1862 zurück; damals bestand sie allerdings nur aus einem gelernten Metzger, der den Bauern auf ihren Höfen ihren Schinken und Speck präparierte. Beides hatte in der schwer erreichbaren Siedlung eine ganz besondere Bedeutung. „Speck und Schinken wurden als Tauschmittel eingesetzt, zum Beispiel für Mehl – aber auch für Salz.“ Der Salzangel führte auch zu der für Sauris typischen

Methode der Schinkenherstellung. Weil nicht so gut gepökelt werden konnte wie in Gegenden, die durch die Nähe zum Meer oder zu Handelsstraßen in ausreichendem Maß mit Salz versorgt waren, wurde das Fleisch trotz der trockenen Luft und der milden Temperaturen vor dem Reifen geräuchert. „Bei uns wurde immer sowohl Schinken wie Speck gemacht – Schinken braucht wegen des Knochens zum Reifen wesentlich mehr Zeit, ist dafür wertvoller; aus der ausgelösten Keule hergestellter Speck ist schneller für den Verzehr – oder Tausch – geeignet“, erklärt Petris: „Und während sie die Keulen immer weggaben, machten die Bauern aus den anderen Fleischteilen – Nacken, Rücken, Bauch und Backen – den Speck, den sie für sich behielten.“ Längst ist Schinken aus Sauris, wegen seines zarten, aber unverkennbaren Raucharomas, zur gesuchten Delikatesse geworden; Wolf produziert 60.000 Schinken im Jahr und beschäftigt über 60 Angestellte. In der entlegenen Gemeinde ist die Firma der größte Arbeitgeber. Nur die Logistik bereitet Probleme: Alles Fleisch muss über die enge Bergstraße herauf-, der fertige Schinken hinuntertransportiert werden. „Jede Überlegung aber, den Betrieb zu verlagern, haben wir schnell wieder verworfen“, sagt Petris. „Schinken wie Speck gehören untrennbar zu dem Ort, an dem sie hergestellt werden – Tradition, Luft und Klima tragen unmittelbar zum Geschmack bei. Würden Sie die genau gleiche Produktion nur um zwanzig Kilometer verlegen – der Schinken wäre nicht mehr derselbe.“

INFORMATIONEN:
Adressen und noch mehr Rezepte
finden Sie im Notizbuch auf S. 124