

Der beste Speck ist gar keiner

Speck Südtirol ist ein Sehnsuchtsland. Wer einmal dort war, wird den köstlichen Geschmack von Schüttelbrot, Vernatsch und Speck – so nennen die Südtiroler ihren Schinken – nie wieder los. Was ist das Geheimnis hinter dem berühmten Speck, für den sich sogar die EU und McDonald's interessieren? **Urs Oskar Keller**

Hoch hinauf, um tief zu blicken: Der Extrembergsteiger, Abenteurer und Museumsmacher Reinhold Messner, 64, der auf der Burg Sigmundskron in Bozen ein weiteres Bergmuseum einrichtete, rührt tüchtig die Werbetrömmel für einen Südtiroler Speckproduzenten aus Naturns, der 10 000 Schweinehammen pro Woche verarbeitet. Sein Konterfei zieren Speck-Transportfahrzeuge und Plakate. In den Südtiroler Bergen muss keiner verhungern. Im Gegenteil: Das emsige Alpenvolk versteht es heute hervorragend, seine bauerlichen Spezialitäten international zu vermarkten.

Botschafter des Landes

Was ist das Geheimnis hinter dem berühmten Südtiroler Speck? Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Nitritpökelsalz und Nitrat, Rauch und viel frische Luft? Die offiziellen Wächter des Südtiroler Speck Consortiums formulieren es poetisch: Unberührte Landschaft, frische und klare Luft, gelebte Tradition: Seit jeher ist Südtirol ein Land, in dem Natur und Mensch in perfekter Harmonie zusammenleben. Dadurch entstehen Nahrungsmittel, die diese Harmonie widerspiegeln. Der Südtiroler Speck ist ein Botschafter dieses Landes: Tradition und Moderne treffen sich in diesem Produkt wie in keinem anderen. Die Produktionsmethode ist grundsätzlich dieselbe wie anno dazumal; allerdings wurde die bäuerliche Tradition konsequent weiterentwickelt, so dass die Speckhersteller heute mit modernster Technik Tausende von Schweineschlegeln verarbeiten können.

Die geographische Lage von Südtirol im Zentrum Europas findet ebenfalls ihren Ausdruck im Speck: Er ist milder, zarter und ausgewogener als die nordischen Räucherschinken, aber gleichzeitig intensiver und würziger als die Rohschinken aus dem Mittelmeerraum. Das Ergebnis ist ein Produkt, das durch einzigartigen Geschmack besticht. Das Problem ist nur, dass aus helvetischer Sicht der Südtiroler Speck gar kein Speck ist. Denn während nach unserem Verständnis der Speck vor allem aus den fettdurchzogenen



Bild: Urs Oskar Keller

Milder als Räucherschinken aus dem Norden, würziger als Rohschinken aus dem Mittelmeerraum: Südtiroler Speck mit EU-Gütesiegel.

nen Bauchpartien des Schweins stammt, wird Südtiroler Speck ausschliesslich aus dem Schlegel beziehungsweise der Keule des Schweins hergestellt. Der Südtiroler Speck ist also in Wahrheit ein Schinken.

Die Gewürzmischung

Zuerst werden die Keulen ausgelöst und trocken gepökelt. Die Gewürzmischung ist Geheimnis der einzelnen Hersteller. Sie enthält neben Salz und Pfeffer auch Lorbeer, Rosmarin, Wacholder, Knoblauch, Koriander oder Kümmel. Einzigartig ist auch die typische Bildung von Schimmel und Hefen während der Reifung, die – je nach Standort – das «Terroir» zum Ausdruck bringen und für ein Aroma von frischen Steinpilzen und Nüssen sorgen. Harzarme Hölzer (vorwiegend Buche) für eine behutsame Räucherung bei

Höchsttemperatur von 20 Grad Celsius stellen zusammen mit der langen Lufttrocknung von durchschnittlich 22 Wochen und dem geringen Salzgehalt von maximal fünf Prozent den unverkennbaren, ausgewogenen Geschmack sicher.

Agathe Torggler, verantwortlich für die Qualitätssicherung und die Umsetzung der verschiedenen Zertifizierungen bei Moser-Speck in Klausen, einem der grössten Speckproduzenten Südtirols: «Speck ist ein sehr einfaches Produkt, bei dem es vor allem auf die richtige Wahl des Rohstoffes ankommt. Die Hersteller unterscheiden sich untereinander im Grunde genommen nur durch die Zusammensetzung der Gewürzmischung.» Der Unterschied zum grössten Konkurrenten in Italien, dem Parmaschinken, ist die leichte Räucherung und vielleicht das

Würzen mit Kräutern. Parmaschinken ist nur mit reinem Salz behandelt, lange gelagert und nicht geräuchert.

Luft und kalter Rauch

Nur hier am Übergang zwischen Nord und Süd, wo Klima und Lebensart mediterran und

gleichzeitig alpin geprägt sind, konnte diese Symbiose aus Lufttrocknung und behutsamer kalter Räucherung entstehen. Viel frische Alpenluft, wenig Salz und Rauch, sagt die alte Regel, von der schriftlich bereits im 12. Jahrhundert die Rede ist. Der Speck hat eine gewisse Ähnlichkeit mit

Der Speck mit dem EU-Gütesiegel – und dreissig Rezepte

Die EU fördert landwirtschaftliche Qualitätsprodukte, die aufgrund ihrer spezifischen Eigenheiten mit europäischen Gütesiegeln ausgezeichnet worden sind. In Südtirol heftet das «Südtiroler Speck Consortium» mit 17 Produzenten seiner Räucherware seit 1996 das EU-Gütesiegel g.g.A. («geschützte geografische An-

gabe») auf die Schwarte. In der Schweiz ist Südtiroler Speck bei Manor erhältlich. Das Rezeptbuch «Unique!» enthält dreissig Rezepte des Zürcher Spitzenkochs Felix Eppisser mit Käse, Wein und Speck aus Südtirol. Es ist gratis erhältlich bei info@mett-lervaterlaus.ch. www.alpin-mediterran.ch

Schwarzwälder Schinken oder Malbuner.

Aber allzu tiefgründige «Spekulationen» über die Geheimnisse der Produktion sollten durchreisende Gourmets sich ohnehin sparen. Denn die rund sechs Millionen Kilogramm Speck, die zwischen dem Brenner und Salurn alljährlich geräuchert werden, stammen nur zum verschwindenden Teil von echten Südtiroler Schweinen: Die meisten Tiere werden aus Deutschland und Österreich importiert.

Alles Handarbeit

«Unser Speck stammt von unseren eigenen Schweinen. Wir halten meistens zwei auf dem Hof», sagt Ewald Brunner, der mit seiner Frau in Klausen im Eisacktal eine traditionelle «Törggelestube» führt. Die Schweineschlegel werden von Hand gesalzen und gewürzt, trocken gepökelt und mit speziellem Buchenholz und Wacholder geräuchert. Das «Suhren» oder Würzen ist ein streng gehütetes Geheimnis eines jeden Bauern. «Wir verwenden nur reines Meersalz und kein Pökelsalz», erklärt Brunner. «Auch Wacholder, den wir im Herbst selbst sammeln, ist für einen guten Geschmack unabdingbar. Die weiteren Zutaten sind geheim.» Manchmal wird, als kleines Extra, für den Geschmack noch etwas Treber hinzugefügt. Was dem Bauern gut tut, kann für den Speck nicht schlecht sein. Zum Schluss werden die Hammen fünf Monate im Keller des Johannerhofs abgehängt.

«Tirolese» und «Boscaiolo»

Neuerdings ist sogar das Fastfoodgewerbe in Italien ganz scharf auf Südtiroler Speck. Im Januar dieses Jahres wurden bei McDonald's gleich zwei Speckburger-Varianten «Tirolese» (mit Speck aus Südtirol) und viel Zwiebeln) und «Boscaiolo» («Holzhacker») mit scharfer Pilzsauce lanciert, die zukünftig vielleicht auch im Ausland angeboten werden sollen. Es ist nach dem Parmigiano-Reggiano-Käse das zweite einheimische Produkt, mit dem die Hamburger-Brater aus Amerika auf italienischen Genuss setzen.

ZU TISCH

«Eisenbeiz», Frauenfeld: Kreativ in kreativem Milieu

Das Eisenwerk in Frauenfeld ist eine Thurgauer Institution. Die frühere Schraubenfabrik beherbergt heute ein vielfältig angelegtes Kulturzentrum, Gewerbebetriebe, Büros, Ateliers und Wohnungen. Und die «Eisenbeiz». Das Restaurant mit prominenter Bartheke und einer Galerie mit Lounge hat den Charme eines klug umgenutzten Industriebaus. Während das Eisenwerk von einer Genossenschaft getragen wird, ist das Restaurant organisatorisch konventionell geführt, seit bald sechs Jahren von den beiden Pächtern Tom Schmid und Thomas Wicki.

Eine vielfältige Karte

Unkonventionelle Akzente setzen die Gastgeber mit einer kreativen Küche, mit speziellen Angeboten und Konzerten. Auf der täglich

etwas anders zusammengesetzten Karte fanden sich am 1. Mai, am Tag unseres Besuchs, beispielsweise ein Arbeiter-Cordonbleu (Stumpfen mit Käse und Speck), serviert mit Pommes frites und Gemüse (19.50), Red-«Thai»-Poulet-Curry mit Gemüse, Bambus- und Mung-Sprossen und Basmati-Reis (21.50), aber auch ein saisonales Ragout von weissen Spargeln und frischen Pilzen, serviert im Nudel-Nest (19.50). In unserer kleinen Gesellschaft kam zunächst unter anderem eine Basler Mehlsuppe (5.50) und ein Ceasar's Salad (16.50) auf den Tisch. Sodann eine gelungene Eisenbeiz-Röschti mit Schweinsfilet-Medaillons, gebratener Banane und sämiger Currysauce (27.50) sowie ein ausgezeichnetes Cordonbleu mit Gemüse-Bouquet und Pommes frites



(25.50). Das Paniermehl wird selber gemacht und das Cordonbleu wird sorgfältig gebraten. Die Portion dürfte auch den sprichwörtlichen Chauffeur zufriedenstellen. Zu den besonderen Angeboten der «Eisenbeiz» gehört beispielsweise, dass aus Anlass einer Ausstellung auch mal äthiopische Küche serviert wird. Rat holten sich die Gastgeber in diesem Fall bei äthiopischen Kollegen und im Internet. Zu den Besonderheiten gehört

auch das, was unter dem Titel «Wok-O-Mania» angeboten wird. Die Gäste kochen im Tisch-Wok, was ihnen auf Vorbestellung vorbereitet und «à discrétion» bereitgestellt wird. Einen kulturellen Akzent setzen die «Kollekten-Konzerte» (in den Sommerferien in der Gartenwirtschaft): Die Künstler erhalten keine Gage und die Gäste bezahlen keinen Eintritt, dafür wird eine Kollekte durchgeführt.

20 verschiedene Biere

Das Weinangebot beschränkt sich auf Schweizer und europäische Tropfen. Es wird auf eine ökologisch vertretbare Produktion geachtet; viele der Weine sind biologisch produziert worden. Bei unserem Besuch wählten wir einen Lezaun Crianza aus Navarra, eine kräftige Assemblage aus Tempranillo,

Merlot und Cabernet-Sauvignon. Zu ihrem Genuss kommen in der «Eisenbeiz» auch die Biertrinker. Ihnen stehen rund 20 verschiedene Sorten zur Auswahl, drei davon vom Fass.

Unser Eindruck: Die «Eisenbeiz» bietet ein besonderes Ambiente, angehaucht von Industrie und Kultur. Die beiden Gastgeber pflegen zusammen mit einem Koch eine originelle, gute Küche mit einem vorteilhaften Preis-Genuss-Verhältnis. Dies gilt auch für die Weine. **Urs Bader**

Eisenbeiz, Frauenfeld

Industriestrasse 23, Tom Schmid / Thomas Wicki, Tel. 052 728 89 89 www.eisenbeiz.ch
Öffnungszeiten: Sonntag Ruhetag
Karte: Vorspeisen und kleine Mahlzeiten 6.50 bis 21.50, Hauptspeisen 18.50 bis 27.50, Mittagsmenu 18.50 (Vegi 16.50)

KÜCHENLATEIN

Frikassee

Ragout ist ein geläufiger Begriff. Er meint ein Fleischgericht aus mundgerechten Stücken an kräftiger Sauce. Weniger bekannt ist das Frikassee, gewissermassen des Ragouts schüchterne, helle Schwester. Oder konkreter: Ein Frikassee ist ein Ragout mit hellem Fleisch an einer hellen Sauce. Fricasser bedeutet zerkleinern, fricassée meint im Französischen auch Sammelsurium. Für ein Frikassee werden die Fleischwürfel leicht angebraten, mit Mehl bestäubt und in Fleisch- oder Hühnerbrühe weich gekocht. Der entstandene Fonds wird mit Rahm und Eigelb gebunden. Für Frikassee kommen vor allem Kalb- und Hühnerfleisch, aber auch Lamm und Schwein in Frage. Eine Variante des Frikassee ist das Blankett oder die Blanquette (= weisses Gericht); dabei wird das Fleisch separat von der Sauce in Brühe gegart. (Hn.)