

Bauernspeck: Ein starkes Stück aus bestem Stall

Text: Christina Gubler

Südtiroler Bauernspeck ist eine begehrte Spezialität. Sein Fleisch stammt ausschliesslich von heimischen Schweinen. Und die werden mit Liebe grossgezogen.

«Sauburg» nennt der Volksmund die Ruine Greifenstein, die nordwestlich von Bozen auf einer Felsnadel über dem Etschtal thront. Der Name erinnert an ihre Belagerung 1423 durch die Truppen des Tiroler Landesfürsten, Friedrich IV. von Österreich, verspottet als der mit der leeren Tasche. Damals, so heisst es, hätten die in der Festung verschanzten Adelsherren, die ihre Rechte von Friedrich nicht beschneiden lassen wollten, ihr letztes Schwein geröstet und es höhnend den Burgfelsen hinab geworfen. Der herzogliche Feind sollte glauben, man verfüge noch über jede Menge Nahrung und entsprechendes Ausharrvermögen.

Solch mittelalterliche Methoden sind passé: Um seine Unschlagbarkeit zu demonstrieren, führt der moderne Südtiroler heute echten Bauernspeck ins Feld. Diese delikate Variante des Südtiroler Specks zeugt von regionaler Stärke und lässt Fremde aus benachbarten Ländern in Dankbarkeit auf die Knie fallen. Schliesslich wollen die sich ja keine neuen Territorien einverleiben, sie sind auf Genuss aus.

Im Eppaner Dorfteil St. Michael, vier Kilometer Luftlinie von der «Sauburg» entfernt, ist Bauernspeck erhältlich. Das seit mehr als hundert Jahren im Ort ansässige Familienunternehmen Franz Windegger gehört zu den vier Metzgereien, die ihn seit 2004 als Markenprodukt herstellen. In übersichtlichen Mengen, die die Nachfrage mitunter nicht decken können: Denn anders als beim Südtiroler

Speck mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) darf sein Fleisch nur von heimischen Schweinen stammen.

Die Tiere – 900 waren es im vergangenen Jahr – wachsen artgerecht und mit gentechnikfreiem Futter versorgt auf 18 Kleinbauernhöfen auf, die sich vom Unterland bis ins Vinschgau und das Pustertal verteilen. Da es sich um alte Landrassekreuzungen handelt, brauchen sie doppelt so lang wie gewöhnliches Mastvieh, bis sie volle Grösse erreichen. Dafür wiegen sie mit rund 130 Kilo auch doppelt so viel, und ihre kompakte Muskelmasse weist eine feine weisse Marmorierung auf.

Das perfekte Verhältnis von hochwertigem Fett und Fleisch sei für den Bauernspeck «eminent», sagt Franz Windegger. Er vertritt an diesem Tag seinen Sohn und Geschäftsnachfolger Günther und führt uns zum Pökelaum. In grossen Wannen liegen ausgebeinte Schweineschlegel im eigenen Saft, der ihnen durch einen Geheimmix mit Ingredienzien wie Salz, Majoran, Rosmarin, Kümmel und Piment entzogen wird. Die wunderbare Würze durchdringt die Luft – «im Fleisch aber nur die mageren Partien», verrät Windegger. «Das Fett funktioniert als Geschmacksträger.» Ist dieses Zusammenspiel ausgewogen, mundet das Produkt am Ende, wie es soll: mild auf der Zunge, voll im Aroma.

Im Restaurant zur Rose, zwei Strassen weiter, weiss man das zu schätzen. «Ich verwende nur noch Bauernspeck», sagt Wirt und Sternekoch Herbert Hintner. In Scheiben geschnitten, serviert er ihn etwa zu Kartoffelstroh, auf die Kartoffelpizza gibt er ihn in feinen Würfeln und Streifen. Dabei verwendet er nebst dem Schlegel gerne Kotelett- und Bauchstück.

Diese Teile des Schweins werden beim Bauernspeck – eine weitere Besonderheit

– ebenfalls verarbeitet. Das macht ihn für Hintner «vielfältig» und noch «authentischer» – schliesslich wäre früher niemand auf die verschwenderische Idee verfallen, nur die edlen «Hammen» haltbar zu machen.

Franz Windegger schiebt die schwere Tür zur Schatzkammer der Metzgerei auf. Wahre Prachtbrocken hängen darin. Nach dreiwöchiger Pökellung und anschliessender Kalträucherung mit Wacholder gehen sie hier nun ihrer Vollendung entgegen. Neun Monate lang. Der Schimmel, der sich derweil auf ihrer Oberfläche bildet und wieder abgewaschen wird, verleiht ihnen eine nussige Note.

Die Ausdünstung des reifenden Bauernspecks weckt angenehme Erinnerungen: an Kochen auf dem Holzherd in der Alphütte und gut bestückte Weinkeller. Ein schlagendes Argument für uns, jetzt abzuziehen. Wie damals Friedrich und seine Mannen bei Greifenstein. Aber mit voller Einkaufstasche.

Ran an den Speck:
Starkoch Herbert Hintner
kombiniert den Bauernspeck
mit Kugeln aus Melonen
und Rahm-Meerrettich.



Adresse

Metzgerei Franz Windegger
J.-G.-Plazer-Strasse 1
I-39057 Eppan St. Michael
Tel. 0039 0471 662 153
www.windegger.info

Restaurant zur Rose
Josef Innerhoferstrasse 2
I-39057 Eppan St. Michael
Tel. 0039 0471 662249
www.zur-rose.com

www.speck.it