



Schwein so fein

Pršut, Schinken, Speck. Eine Genussrunde zu besonders feinen luftgetrockneten Schweinereien in Slowenien, Istrien, der Steiermark und Kärnten. Inklusive Besuch im "Königreich des Rohschinkens".

HEINZ GRÖTSCHNIG TEXT & FOTOS

Aus Sicht der Schweine ist „Schwein haben“ ein Anachronismus. Ist es denn Glück, seiner Schlachtung im Akkord entgegenzufressen? In enge Ställe gepfercht und von Artgenossen umgrunzt feinste Hinterbacken und den optimalen Fettanteil aufbauen zu müssen? Na, ja. Aus menschlicher Sicht schaut das rosiger aus: Da können viele gar nicht

oft genug Schwein (am Teller) haben und die edelsten Produkte sind ein Glück für verwöhnte Gaumen. Das Feinste vom Schwein: monate- oder sogar jahrelang luftgetrocknete Rohschinken - das ist nicht irgendein Produkt, sondern hart an der Wissenschaft. Das wissen wir aus San Daniele (siehe vorherige Seiten), aber jede Alpen-Adria-Re-

gion hat besondere Schweinereien. Einige davon sollen Sie auf dieser Genussrunde lesend degustieren.

Slowenien. Hier sagt man Pršut (sprich: Prschut) zum Prosciutto. Und der wird nicht maschinell aufgeschnitten, sondern mit Messern „heruntergesäbelt“. Es gibt größere Produzenten, so genannte

Feine Schweinereien: Pršut im „Königreich des Schinkens“ im Karst, Goriška-Brda-Bauer Roman Štekar, der steirische Turmschinken, Gailtaler Speck-Produzent Hans Steinwender und der Gurktaler Lufttrockner Stefan Seiser (von oben nach unten)

Pršutarnas, und Bauern, die ihre Rohschinken nach überlieferten Methoden reifen lassen.

Beste Schinkenregion ist der Karst, weil hier die richtigen Winde vom und zum Meer wehen, das schafft die rechte Luftfeuchtigkeit. Seit 2005 ist „Kraski Pršut“ eine geschützte Marke, auf die Verwendung von 100 Prozent slowenischen Schweinen konnte man sich nicht einigen, da wären größere Betriebe zu eingeschränkt gewesen. Der Görzer Großproduzent „MIP“ hat deshalb die Untermarke „Vipavski Pršut“ (benannt nach dem Vipava-Tal) geschaffen: „Er stammt garantiert von natürlich ernährten slowenischen Schweinen. Die haben mehr Fett, der Pršut ist süßer“, erklärt Simon Komel. Er arbeitet im Kraljestvo Pršuta, dem „Königreich des Rohschinkens“. Dieses befindet sich in Kobjeglava, einem putzigen Örtchen neben Štanjel, wo „MIP“ eine alte Pršutarna mit Landhausrestaurant und Shop kombiniert hat. Pavla Sčuka überwacht die Schinkenreifung. „Zuerst liegen sie 17 Tage in Meersalz, dann hängt man sie zum Entsalzen auf. Nach sechs Monaten werden sie mit Salz, Pfeffer, Schweinefett und etwas Reismehl versiegelt und reifen bis zu 16 Monate in gut belüfteten Räumen.“ Die Reifeprüfung passiert - wie in San Daniele - mit einem spitzen Pferdeknöchlein. Es wird hineingestochen, der Geruch verrät, wie weit der Schinken ist.

Vipavski und Kraški Pršut reifen 16 Monate, der Primorski Pršut ist nach zwölf Monaten verkaufsbereit. Im „Königreich“ kann man alle Schinken und regionale Gerichte (Jota, die Sauerkrautsuppe!) verkosten und Pršut einkaufen. Optimaler Begleiter zum trotz „Messeraufäbelung“ zartmürben Schinken ist der violette Terrano aus der Refoško-Traube, ein säurereicher Roter mit erdigem Aroma. Roman Štekar in Hum in der Goriška Brda, den Hügeln nahe Gorizia, ist einer der kleinen Wein- und Schinkenbauern. Die fünf Schweine, die jährlich für Pršut, Salami & Co. ihr Leben lassen müssen, werden mit Getreide und viel Grünzeug auf 170 Kilo aufge-

füttert. „Im Gegensatz zum Karst machen wir den Pršut mit Haxen, die wir ordentlich einpfeffern“, sagt Štekar, den seine Schinken auf Trab halten. Je nach Luftfeuchtigkeit und Wind werden die Fenster des Reiferaums geöffnet oder geschlossen und die Schinken und Salamis entweder enger auseinander oder näher zusammen gerückt. Das Ergebnis sind sensationelle Pršut, die seinen Urlaub-am-Bauernhof-Gästen vorbehalten bleiben. Aber man kann auch nur zum Essen kommen, was sich bei diesem Pršut und der Hausmannskost von Anuška Štekar allemal auszahlt. Von Industrieschinken hält der Bauer wenig: „Da wird das Salz eingepflegt, die haben nur zum Vorzeigen ein paar zehn Monate alte Repräsentationsschweine.“

Istrien. Der istrische Pršut ist ein Vetter des slowenischen, die besten kommen von den Bauern aus den Hügeln des Hinterlandes. „Wir futtern unsere Schweine 14 Monate lang auf 170, 180 Kilo. Dann kommen die Hinterbacken acht bis zehn Tage ins Salz und trocken dann langsam in der Bora. Als einziges Gewürz geben wir etwas Pfeffer dazu“, sagt Sandro Tončič, der in Zrenj nahe Buzet und Motovun einen Agriturismo betreibt, den auch Istrien-Fan und Formel-I-Fahrer Ralf Schumacher gern besucht. Istrischer Schinken ist etwas trockener und bissfester als der slowenische, wird ebenfalls mit Messern geschnitten und mit herrlich duftendem, hausgebackenem Brot und lokalem Rotwein serviert.

Steiermark. Prosciutto aus der grünen Mark? Wieso nicht? Auch in Riegersburg stimmt das Mikroklima für luftgetrockneten Rohschinken und das Rezept aus dem Jahr 1592 stammt vom friulanischen Adelsgeschlecht der Formentini und ist laut Homepage den Erzeugnissen aus San Daniele und Parma ebenbürtig.

„600 Schlögel werden jährlich auf vier Arten verarbeitet“, sagt Michael Wallner von der „Turmschinkerei Fink“. Es gibt ausgelösten, zehn Monate lang luftge-

trockneten. Dann den klassischen Turmschinken mit Knochen, der 16 Monate lang reift. Der Riegersburger Turmschinken tut das sogar 24 bis 36 Monate lang und kommt von speziellen 220-Kilo-Schweinen. Der Perwolff-Schinken ist eine Hommage ans Weinland Österreich: Er lagert, mit Perwolff-Wein von Krutzler oder mit der Cuvee „Salzberg“ von Heinrich übergossen, einige Monate im Barriquefass, danach wird er sechs Monate lang luftgetrocknet. Den Ideenreichtum der Riegersburger unterstreichen heißluftgetrocknete Turmschinken-chips und mit Frischkäse gefüllte und in Sonnenblumenöl eingelegte Turmschinkenröllchen.

Kärnten. Für luftgetrockneten Rohschinken hat das Gurktal das ideale Klima: Da ist der Strassburger Fleischer Stefan Seiser der innovative Geist, sein acht bis zehn Monate lang gereifter Speck ist hauchdünn aufgeschnitten etwas trockener als der San Daniele, aber mit dem richtigen Speckrandl von so herrlich subtiler Würze, dass er locker mithält und „normale“ Supermarktprosciuttos sticht er sowieso aus, sogar preislich.

Zum schweinishen Finale holen wir den Gailtaler Schinkenspeck vor den Vorhang. Der ist zwar im Gegensatz zu den anderen Produkten leicht geräuchert, aber mit diesem leicht rauchigen Aroma eine interessante Alternative. „Die Schweine müssen aus dem Gailtal stammen, mindestens 140 Kilo Schlachtgewicht haben, die Schinken werden mit Salz, Knoblauch, Pfeffer, Wacholder und Lorbeer eingesurt, drei- bis fünfmal mit Buchenholz mild geräuchert und dann mindestens drei Monate luftgetrocknet“, sagt Hans Steinwender vom Schloß Lerchenhof bei Hermagor.

Auch „Gailtaler Speck“ ist als Marke geschützt, am ersten Juniwochenende feiert Hermagor jedes Jahr das große Speckfest. Unser Tipp: Schneiden Sie den Gailtaler Speck wie Prosciutto hauchdünn auf. Dann entfaltet diese feine Schweinerei noch mehr Aroma.



Info

Kraljestvo Pršuta: In Kobjeglava bei Štanjel im Karst. Restaurant, Shop, Pršuteria, Schinken (mit Knochen) kosten 8,88 bis 12,22 Euro/Kilo. (0 38 65) 731 00 80, www.mip.si

Agriturismo Roman Štekar, Goriška Brda, Portion Schinken 5 Euro, Weinverkostungen, Zimmer. Sneznatno, (+38 65) 304 65 40.

Agriturismo Tončič: Bäuerliches Gasthaus in den Bergen nahe Buzet, Portion Pršut ca. 6 Euro/100 Gramm, auch Schinken zum Mitnehmen. Zrenj-Cabarnica, (00 385 52) 644 146

Turmschinkerei Fink: Schinken und andere Spezialitäten. Die Schinken kosten 4,10 bis 6,39 Euro/100 g. Riegersburg, (0 31 53) 82 16 403, www.turmschinken.at

Seiser: Gurktaler Fleischerei und Gasthof, Speck um 19,50 – 26 Euro/ Kilo Straßburg, Hauptstr. 13, (0 42 66) 22 25, www.luftgeselcheter.at

Lerchenhof: Hotel im Biedermeier Schloß, Restaurant, Gailtaler Speck-Erzeugung, Hermagor, Untermöschach 8, (0 42 82) 2100, www.lerchenhof.at