

In Zeiten von Massentierhaltung, Lebensmittelkandalen und EU-Regulierungswut wird es für den Koch immer wichtiger, Bezugsquellen für hochwertige, gesunde und einwandfreie Lebensmittel zu erschließen. In drei Jahrzehnten Selbstständigkeit habe ich mir ein Netzwerk von zuverlässigen Erzeugern, Lieferanten und Händlern aufgebaut, die mein Vertrauen verdienen und rechtfertigen. Meine besondere Aufmerksamkeit gilt der Beschaffung von Fleischprodukten: Rehe und Frischlinge bevorzuge ich aus heimischer Jagd. So kann ich das sehr wichtige Abhängen in der Decke selbst kontrollieren. Ferkel und Jungschweine habe ich bis zum letzten Jahr aus Hohenlohe, Frankreich oder Spanien bezogen. Kalb und Rind kommen aus bayerischen Zuchtbetrieben, Lamm aus Friesland. Dabei verlasse ich mich auf Zerlegebetriebe, die mir gleichbleibende, hohe Qualitätsstandards bieten und die ihrerseits nur bei Züchtern mit kleinen und mittleren Herden einkaufen.

Mangalitzza-Wollschweine

Vom Schnäuzchen bis zum Schwänzchen

Meine Wunschvorstellung ist die Verwendung ganzer Tiere, bei denen ich die Aufzucht und Qualität stets überprüfen kann. Diese Möglichkeit bietet mir seit Anfang 2008 Thomas Elste, der mit dem Gründenhof einen bis dahin heruntergewirtschafteten landwirtschaftlichen Betrieb in unserer Stadt übernommen hat. Neben einer Zebu- und Angusherde und allerlei Geflügel hält er eine Gruppe von Sauen und drei Eber der alten ungarischen Hausrasse Mangalitzza, einem vom Aussterben bedrohten Wollschwein, mit ihrer Nachzucht.

Ich selbst habe das Mangalitzza vor zwei Jahren in einem kleinen Bistro in Wien kennen gelernt. Dort gab es einen sensationellen Schinken. Er war in reiner Salzlake gepökelt, wurde frisch von der ganzen Keule geschnitten und stammte von speziellen Fettschweinen aus dem Burgenland.

Das Mangalitzza-Wollschwein entstand aus der Kreuzung des serbischen Sumadia-Schweins mit dem ungarischen Szalantai-Schwein und wurde 1927 offiziell als Rasse anerkannt. Die Schweine sind sehr genügsam und passen sich auch ungünstigen Witterungsverhältnissen an. Sie sind bewegungsfreudig und haben einen ausgeprägten Familiensinn. Im Gegensatz zu anderen Schweine-rassen haben sie nur 5–9 Ferkel pro Wurf. Nach der Geburt zeigen sich am Rücken der Ferkel helle Streifen wie bei Frischlingen, welche nach ein paar Wochen verblassen.

Leider wurden die Zuchtbestände in den 1970er Jahren zurückgeführt und durch zum Teil englische Rassen wie weiße Yorkshire, Berkshire und deutsche Rassen wie Deutsche Edelschweine und Deutsche Landrassen ersetzt. Diese liefern fettarmes Fleisch, welches durch das veränderte Verbraucherverhalten

immer beliebter wurde. Das Mangalitza mit seinen Unterarten steht heute auf der Liste der gefährdeten, heimischen Nutztierassen und wird nur noch in geringem Umfang von ungarischen Kleinzüchtern gehalten. Weitere Populationen gibt es in südosteuropäischen Ländern und im österreichischen Burgenland. In Deutschland finden sich geringe Bestände in Haustierparks, Zoologischen Gärten und zu unserer Freude nun auch auf dem Gründenhof in Kuppenheim.

Die Tiere leben artgerecht im Großfamilienbund in Freilandgehegen und in Strohställen ohne Spalten. Ihnen werden weder die Zähne noch die Schwänze verstümmelt. Herr Elste lässt zweimal im Jahr abferkeln. Die Tragezeit beträgt 114 Tage. Die Ferkel bleiben danach noch mindestens sechs Wochen bei der Mutter. Die Mangalitza werden ausschließlich mit Futter aus eigener Produktion wie Mais, Gerste, Hafer, Weizen, Äpfeln, Rüben, Kartoffeln, Weideschnitt und Heu ernährt. Die Mastschweine sind nach 13–18 Monaten schlachtreif, wohingegen die Turbomast bei Deutschen Landschweinen nur fünf Monate beträgt.

Die Mangalitza besitzen eine hervorragende Fleischqualität. Das dunkle, vom Fett durchzogene Fleisch ist kurzfasrig, das Fett sehr fest und beides sehr wohlschmeckend. In Absprache mit Herrn Elste habe ich mich entschieden, hauptsächlich Ferkel zu verarbeiten, die nach 10–12 Wochen ein Schlachtgewicht von ca. 20 kg haben. Er trifft nach 5–6 Wochen unter den Tieren eine Vorauswahl anhand bestimmter Kriterien wie gutes Fressverhalten, Bewegung und Fettansatz. Nach einer relativ stressfreien Schlachtung in einem externen Schlachthof erhalte ich die Ferkel im Ganzen. Nach dem Entfernen der Innereien müssen sie mindestens eine Woche zur Reifung abhängen. Sobald das Fleisch entspannt ist und beginnt, mürbe zu werden, beginnt die Arbeit in der Küche.

In Raub's Restaurant serviere ich eine »Variation vom Mangalitza«, bestehend aus Kotelett und Medaillon, krossem Bauchspeck, Sülze und Saueressen.

Die Rückenpartie wird in Kotelett und Sattelstücke zerteilt, in etwa 2 cm große Stücke portioniert und à la minute auf dem Lavasteingrill unter ständigem Wenden rund 6 Minuten gegrillt. Bei den Bauch-Brustseiten wird die Schwarte eingeschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und im Ofen mit Wasser bei mittlerer Hitze angesetzt. Wenn das Wasser größtenteils verdunstet ist und der Bratvorgang einsetzt, übergieße ich die Stücke immer wieder mit dem austretenden Fett. Nach und nach gebe ich klein gehackte Knochen, Flexen und Parüren hinzu und zuletzt das Röstgemüse. Obschon die Mangalitza von Natur aus recht fett sind, konnte ich feststellen, dass im Verhältnis nicht allzu viel Fett austritt, sondern in den Fleischschichten eingebunden bleibt. Dadurch ergibt sich ein herrliches Biss- und Geschmackserlebnis. Durch Spiel mit der Hitze erreiche ich, dass die Schwarte wunderbar kross ist und gleichzeitig nicht zu stark gebräunt. Eine Zubereitung mit Vakuum- oder Niedrigtemperaturverfahren, die bei Mastschweinen von Vorteil sind, ist bei diesen jungen Tieren nicht erforderlich.

Der Ansatz wird nun entfettet, leicht mit frischen, klein geschnittenen Tomaten und wenig Zucker karamellisiert, mit Rotwein und Madeira abgelöscht, mit Jus aufgefüllt und ausgekocht. Zur Vollendung der Sauce würze ich mit Pfeffer, Lorbeer, wenig Kümmel, Zitronenthymian, Rosmarin sowie wildem Majoran aus dem Garten. Dann passiere ich die Sauce und schmecke sie ab.

Eine moderne Variante ist die Gartetechnik »Profile« im Kombidämpfer. Wenn ich diese aus Zeitgründen anwende, gare ich mit einer Kerntemperatur von 82° C und einer Bräunung der Stufe 5 von 7. Für die Sauce gilt das gleiche Verfahren wie im Ofen.

Ein weiterer Teil des Gerichtes ist eine Sülze mit Vinaigrette und kleinem Rösti.

Für die Sülze verwende ich den Kopf, die Zunge und die Schultern. Die Pfoten der Keulen koche ich zum Stärken der Gelierkraft mit, ebenso das Schwänzchen. Die Teile blanchiere ich in kochendem Wasser, spüle sie ab und setze sie mit reichlich Wasser kalt auf. Nach dem Aufkochen schalte ich auf kleinste Flamme zurück und lasse das Ganze sehr lange ziehen, bis das Bindegewebe komplett reißt. Dies kann bis zu sieben Stunden dauern. Kurz vor Ende des Garvorgangs gebe ich wenig Salz hinzu, nehme Kopf, Schulter und Zunge heraus, bedecke die Teile mit einem feuchten Tuch oder Folie und lasse sie auskühlen. Wichtig ist, dass das Bindegewebe und die Schwarte sehr weich sind. Dies erhöht zum einen die Gelierkraft des Fonds, zum anderen lässt sich die kalte, gepresste Sülze dann besser schneiden. Der Fond wird mit einem Bouquet Garni inklusive Knoblauch und verschiedenen Gewürzen wie Pfeffer, Lorbeer, wenig Wacholder und Koriander abgeschmeckt. Zum Schluss überprüfe ich den Salzgehalt, passiere den Fond und lasse ihn auskühlen. Beim Entfetten ist der Moment entscheidend, ab dem das Fett erstarrt, die Gelierung aber noch



nicht einsetzt. Danach gebe ich den Fond über ein Sieb und stelle ihn kalt. In der Zwischenzeit schneide ich feine Würfel von Lauch, Karotten, Sellerie und Kohlrabi, koche sie auf den Punkt, würze sie mit etwas Salz und aromatisiere sie mit einem guten Frucht- oder Balsamessig. Die Fleishteile werden von den Knochen gelöst, die Zungen geschält und in gleichmäßige Stücke geschnitten.

Die edelsten Stücke wie Bäckchen, Kinnbäckchen, Schnauze und Zunge verwende ich für die Sülze in Raub's Restaurant. Die restlichen Teile des Kopfes und die Schultern servieren wir als Vorspeise in unserem regionalen Restaurant, dem Kreuz-Stübl. Für die Sülze überprüfe ich die Gelierkraft des Fonds und verstärke sie gegebenenfalls mit wenig Gelatine. Der Fond wird zu den Fleischteilen hinzu gegeben, ebenso die Gemüsewürfel und zuletzt fein geschnittene Blattpetersilie und Kerbel. Die Sülze wird mit Meersalz und Pfeffer abgeschmeckt, im Eisbad kalt gerührt, in Formen abgefüllt, angepresst und mindestens 24 Stunden kühl gestellt.

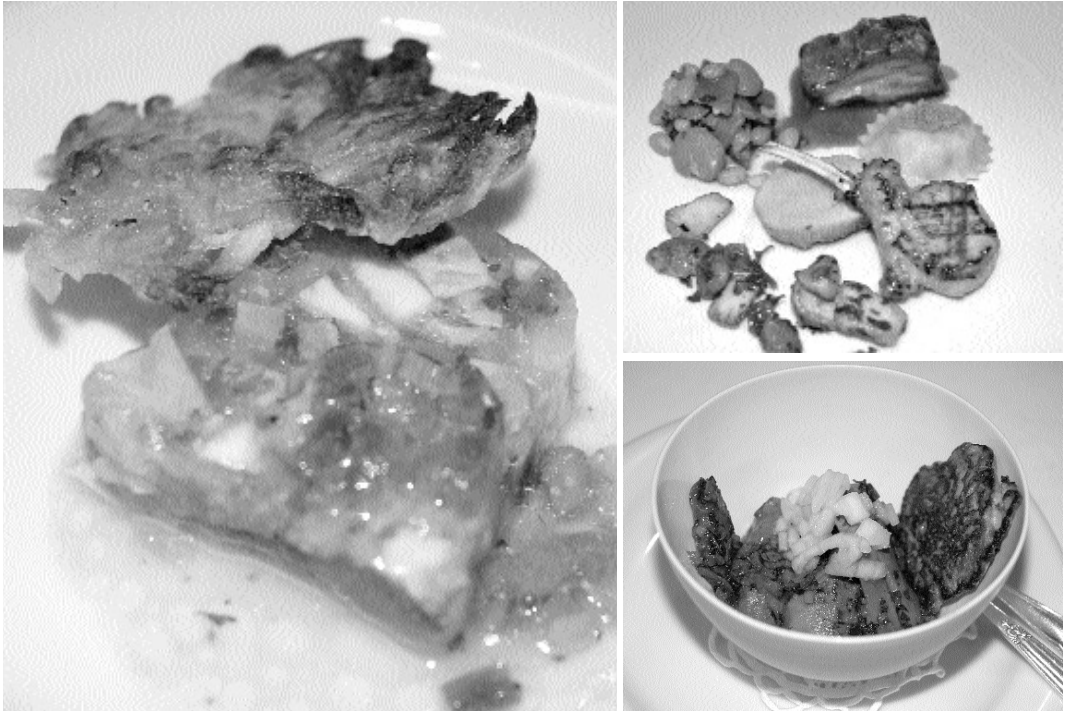
Der letzte Teil des Gerichts besteht aus einem kleinen Saueressen.

Dies weckt in mir Kindheitserinnerungen: Damals kamen zu Hause am Schlachttag die Innereien der selbst gezogenen Schweine mit einer dunklen, sauren Sauce auf den Tisch.

Für das Saueressen säubere ich das Herz und die Leber und schneide sie in gleiche Teile. Die Nieren werden halbiert, geputzt und ebenso zerkleinert. Das Ganze wird à la minute in der Pfanne kurz sautiert und in ein Schälchen gefüllt. Klein geschnittene Frühlingszwiebeln lasse ich angehen, gebe Oregano und Petersilie hinzu und lösche mit Birnenessig ab. Diesen Ansatz verkoche ich mit ein wenig Jus. Nach dem Abschmecken gebe ich ihn über die gebratenen Teile und garniere mit Williamsbirnen-Würfeln und einem Grünkernplätzchen.

Die übrigen Teile werden auf einem Teller gefällig angerichtet und zum Beispiel mit einem Bohnenragout vollendet. Dafür nehme ich heimische Stangenbohnen, Saubohnenkerne und Trasimener Bohnen, eine alte Sorte, die um den





Trasimener See in Umbrien angebaut und von Slow Food gefördert wird. Gerne serviere ich dazu Oberndorfer Maultaschen nach dem Rezept meiner Großmutter Philippine. Das Geheimnis der Füllung sind »Milchwecke«, die zuerst kleingeschnitten, danach geröstet und mit kochender Milch übergossen werden. Verfeinert wird sie mit in Butter sautierten Zwiebelwürfeln, viel gehackter Petersilie, Sahne und Eiern vom Gründenhof. Mit nur einem Herzen, zwei Nieren und einer Leber kann man natürlich nicht viele Portionen zu kochen. Der Gründenhof versorgt mich mit zusätzlichen Innereien, die andere Kunden nicht haben wollten.

Vom Ferkel übrig bleiben nun noch die Keule und der Hals.

Diese verwende ich vorzugsweise in meinem regionalen Restaurant als Schnitzel oder Halssteak vom Grill. Weitere Verwendungsmöglichkeiten des Mangalitzas, besonders in den Herbst- und Wintermonaten, sind das Räuchern, Pökeln und die Wurstverarbeitung.

Einige Teile wie Schulter und Keule werden zum Pökeln in Salzlake eingelegt. Dabei lege ich größten Wert darauf, kein Nitratsalz zu verwenden, da sich durch chemische Reaktion der Nitrite Nitrosamine bilden können, die als krebserregend gelten. Desweiteren räuchere ich den Bauch mit verschiedenen Räuchermehlen und Gewürzen und biete ihn als hausgeräucherten Mangalitzaspeck an.

Seit einigen Jahren serviere ich meinen Gästen hausgemachte Blut- und Leberwurst, die ich der Tradition folgend in der Zeit zwischen dem ersten Nacht-

frost und dem Sprießen des ersten Spargels zubereite. Durch die hohe Produktqualität der Mangalitza-Ferkel ist es mir gelungen, den Geschmack und die Textur der Würste zu verbessern.

Für die Wurst verwende ich in erster Linie die Köpfe und Schultern, koche jedoch auch die Klauen und das Schwänzchen mit. Die Schwarten und bindegewebshaltige Stücke müssen gut weich gekocht werden. Danach gebe ich gewaschenes Gemüse (Lauch, Sellerie, Karotten) einen Gewürzstrauß mit Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Piment, Koriander und Petersilienstielen sowie gestoßenen Pfeffer hinzu. In der Zwischenzeit drehe ich die Flomen und den Rückenspeck ohne Schwarte durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs und lasse das Fett mit wenig Wasser aus. Die daraus entstehenden Grieben haben ein außergewöhnliches Aroma und sind ein wichtiger Bestandteil der Blutwurst. Einen Teil des Rückenspecks, der selbst bei dem jungen Alter der Ferkel schon sehr ausgeprägt ist, schneide ich in Würfel und stelle sie ebenfalls für die Blutwurst bereit. Das warme Ferkelfleisch wird von den Knochen gelöst und durch die mittlere Scheibe des Wolfes gedreht. Ebenfalls gebe ich das mitgekochte Gemüse, einen Teil der Brühe und eingeweichte Brötchen hinzu. Die Masse wird mit reichlich gehackter Petersilie, frischem Majoran, weißem Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebenem Muskat, wenig gemahlener Nelken und jodiertem Salz vermischt. Ein Drittel des Wurstteiges wird abgetrennt. Die Grieben, die Speckwürfel, etwas gestoßene Zimtblüte und wenig gemahlener Zimt werden mit zwei Dritteln des Wurstteiges vermengt und mit dem passierten Blut, das ich ebenfalls vom Gründenhof bekomme, verrührt. Die Masse wird mit edlem Meersalz, zum Beispiel der Marke Maldon, abgeschmeckt und in vorbereitete Därme und Büchsen gefüllt.

Für die Leberwurst schneide ich die Leber in Streifen, würze sie mit Salz und wenig Zucker und drehe sie durch den Wolf. Diese Lebermasse wird mit dem verbleibenden Wurstteig vermischt. Dabei sollte das Verhältnis mindestens ein Teil Leber zu zwei Teilen Wurstteig betragen. Der hohe Leberanteil verleiht der Wurst einen ausgeprägten Eigengeschmack. Majoran und Meersalz runden das Aroma ab.

Alle Würste gare ich zwei Stunden bei 80° C im feuchten Medium des Kombidämpfers. Der übrig gebliebene Fond eignet sich zum Ansetzen von beispielsweise Sauerkraut und Linseneintöpfen.

Die Verarbeitung von Warmfleisch in meiner Wurst ist wegen der Entfernung zum Schlachthof nicht möglich, jedoch auch nicht nötig, da ich ausschließlich Kochwurst herstelle. Meine Hausmacherwurst ist von den Texturen wesentlich weicher als herkömmliche Wurst, da ich gänzlich auf Bindemittel verzichte. Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe lehne ich ebenfalls ab. Diese sind auch nicht erforderlich, da das Mangalitza-Fleisch, die Gewürze und frischen Kräuter die Wurst so schmackhaft machen, dass keine lange Lebensdauer zu erwarten ist.