

Das Schwein hält Einzug in die Speisekarten der Haute Cuisine. Alte Rassen und hochwertige Qualität wecken das Interesse der Spitzenköche. Ist der Gast bereit für einen neuen Hauptdarsteller am Teller?

TEXT SONJA PLANETA

SCHWEIN MIT KLASSE

Zungensalat
nach Max Stiegl
Der Spitzenkoch
verarbeitet Schwein
»nose to tail«.



»Das Schwein erlebt einen Imagewandel. Sein Fleisch hat in unserer Region eine lange Tradition, das soll auch beibehalten werden.«

MAX STIEGL »Gut Purbach«

Fotos: Lyvia Ellert



Eisbein vom Spanferkel
Tim Raues
Interpretation
eines deutschen
Küchenklassikers.



»Gäste, die zu uns kommen, möchten Produkte und Gerichte essen, die nicht alltäglich sind. Sie sind offen und interessiert.«

TIM RAUE Restaurant »Tim Raue«

Gabel und Löffel. Mehr braucht Tim Raues Servicemitarbeiter nicht, um das berühmte Spanferkel-Eisbein des Berliner Sternekochs vom Knochen zu lösen. Das zarte Fleisch löst sich fast von selbst. Raue serviert es in seinem gleichnamigen Restaurant mit eingelegtem sauer-scharfem Ingwer, süß-scharfer Senfcreme und Erbsenpüree. Die asiatisch inspirierte Version eines deutschen Küchenklassikers. Schwein statt Rind als Hauptgang in der Spitzengastronomie, kann das funktionieren? Tim Raues Antwort fällt eindeutig aus: »Im kreativen Prozess der Entwicklung eines Gerichtes auf dem Niveau des Restaurants »Tim Raue« spielt die Erwartung des Gastes erstmal keine Rolle. Das ist bei Konzepten auf casual-Niveau anders. Dort geht es darum, etwas anzubieten, das der Gast grundsätzlich mag – wie Rinderfilet – und es in ein Gericht so zu implementieren, dass eine individuelle Kreation entsteht. Gäste, die zu uns kommen, möchten Produkte und Gerichte essen, die nicht alltäglich sind. Sie sind offen und interessiert.«

TRADITION NEU ENTDECKT

Raue spricht damit ein wesentliches Unterscheidungsmerkmal gehobener Gastronomie an: Es liegt in ihrer Natur, kulinarische Innovationen hervorzubringen. Hauben- und Sterneköche sind häufig Vorreiter, was Produkte und Zubereitungen anbelangt, aber auch, wenn es darum geht, Traditionen in moderner Form wieder aufleben zu lassen. **Das sie sich heute wieder vermehrt für Schweinefleisch interessieren, kommt für Gastronomieberater Martin Mayerhofer von Kohl & Partner deshalb nicht unerwartet: »Die Sterneküche hat sich in den vergangenen Jahrzehnten vorwiegend mit exklusiven Lebensmitteln beschäftigt, die sie veredelt auf den Teller gebracht hat. Die Zeiten haben sich insofern geändert, dass einerseits ehemals exotische Lebensmittel leistbar und alltäglich geworden sind und andererseits die Sehnsucht nach dem »ehrlichen« und »einfachen« steigt.«** Zudem werde die Begehrlichkeit bzw. Qualität von Fleisch nicht mehr simpel an der Tierrasse gemessen, sondern vielmehr an der Art und Weise der Aufzucht und dem Weg in den Handel. **»Genau diese Entwicklungen führen dazu, dass auch Spitzenköche sich mit alten Rezepten auseinandersetzen und Schwein neu interpretiert auf den Teller bringen«, so der Experte. Schweine-**

fleisch erfährt dadurch einen längst überfälligen Imagewandel vom günstigen Massenprodukt zum hochwertigen Lebensmittel – nicht zuletzt auch aufgrund der Wiederentdeckung alter Schweinerassen wie Duroc und Mangalitza (siehe Infokasten). Die robusten und widerstandsfähigen Tiere wachsen langsamer als konventionelle Mastschweine, was sich positiv auf die Fleischqualität auswirkt. Ihr hoher Fettanteil ist ein wichtiger Geschmacksträger. »Schweinefleisch ist in seiner Qualität wesentlich durch die Fütterung bestimmbar, im Gegensatz zu Wiederkäuern. Gras bringt nun mal keinen Geschmack, Getreide und eiweißreiche Pflanzen für Schweine sehr wohl. Damit können wir Züchter direkt auf die Qualität des Fleisches einwirken und auf die Einzigartigkeit hinweisen, die unsere seltenen Schweinerassen in den Genen haben«, erklärt Josef Kranawetter, der auf seinem Bio-»Juniperhof« in Oberradlberg bei St. Pölten Turopoljes hält. Gefüttert werden seine Schweine mit der seltenen, österreichischen Weizensorte »Rubin«, geschlachtet mit frühestens einem Jahr. Dass Schwein im Trend liegt, beobachtet Kranawetter vor allem bei jenen Kunden, die Ernährung ganzheitlich sehen. »Dazu gehört die Akzeptanz des Tieres »nose to tail« und nicht die Diskriminierung und Selektion von Einzelstücken. Jene, die aus ihrem Elternhaus noch Hausmannskost kennen, freuen sich mit leuchtenden Augen, die Geschmäcker und Erinnerungen wieder zu finden.«

KEINE PREISFRAGE

Im Burgenland auf »Gut Purbach« arbeitet Spitzenkoch Max Stiegl bereits seit Jahren daran, dass dem Schwein wieder gebührender Respekt entgegengebracht wird. Beim traditionellen Sautanz verarbeitet er gemeinsam mit seinen Gästen einmal im Jahr ein komplettes Schwein von Kopf bis Fuß. Dass sich die gehobene Gastronomie nur selten an Schweinefleisch wagt, stößt bei Stiegl auf Unverständnis: »Die meisten Kollegen sehen sich als Künstler, die jeden Trend mitmachen, um irgendwie Aufmerksamkeit zu erregen. Viele verkochen lieber Tauben aus Frankreich oder Kobe-Rind aus Japan, weil sie feig und verunsichert sind. Kochen ist ein Handwerk, und das Schwein gehört zu unserer Kultur.« Auch dass der hohe Fettgehalt alter Rassen den Gast abschrecken könnte oder nur Edelteile gefragt sind, glaubt er nicht. >



»Für mich persönlich hat das Schwein keinen schlechten Ruf. Es hat wie jedes gute Produkt seine Berechtigung.«

MICHAEL GUBIK »Heunisch & Erben«



Kräuterferkel im »Heunisch & Erben«
Serviert mit Polenta, Mais und Vogelmeiere.

Fotos: Knuspriges Spanferkel (c) Jörg Lehmann für Callwey, MY WAY, Nils Hasznau, beige stellt



Schwein im Glück
Josef Kranawetter mit
einem seiner Turopoljes.

> »Ein Koch sollte wissen, welches Stück Fleisch er wie verarbeitet. Ganz ohne Fett geht es nicht. Solange das Essen ästhetisch serviert wird, fragt keiner danach.« Doch ist der Gast auch bereit, für Schwein, das im Vergleich immer das günstigere Fleisch war, mehr Geld auszugeben? Turopolje-Züchter Josef Kranawetter winkt ab. Der Preis sei nicht das Thema. »Schweinefleisch von seltenen Schweinerassen oder einfach extensiv und lokal produziert, ist für jeden Kunden bei einer Portionsgröße von 150 Gramm pro Mahlzeit erschwinglich und hält dem Vergleich zum Fast Food Burger stand. Für die Kosten eines Handyvertrages kann ich meinen Schweinefleischbedarf vom Turopolje Schwein abdecken.« Vielmehr müsse man dem Konsumenten und Gast die Sensorik und die Wahrnehmung von Lebensmitteln näher bringen. »Eine Erdbeere, ein Paradeiser, ein Stück Fleisch haben einen unverwechselbaren Duft und Geschmack, den wir wieder als unser persönliches Qualitätsmanagement einsetzen können.« Auch Gastro-Consultant Martin Mayerhofer macht die Zahlungsbereitschaft der Gäste nicht am Fleisch fest, weil »der Gast das Gericht nicht mehr singular an der enthaltenen Fleischsorte, sondern vielmehr an der Besonderheit des Gerichts und der Ingredienzen beurteilen wird, und sich dementsprechend auch gute Preise durchsetzen lassen.« Was mit Tim Raues Eisbein vom Spanferkel bereits bewiesen wäre. <



SAUTANZ
Rezepte aus einer Zeit,
in der Fleisch noch
etwas Besonderes war
Max Stiegl & Tobias Müller
Fotos: Luzia Ellert
Umfang: 256 Seiten
Verlag Servus
ISBN: 978-3-71040-184-8

WAREN- KUNDE

Schwein muss man haben.
Welche Rassen in der
Spitzengastronomie
zum Einsatz kommen.
Ein Auszug.



Duroc

Besonderheit: Alte Rasse mit rotem Fell
Fleischstruktur: Dunkelrotes Fleisch, hoher intramuskulärer Fettgehalt, feste, kernige Speckschicht
Geschmack: Zartes, saftiges Fleisch, kräftiges Aroma, leicht nussig im Geschmack aufgrund der Eichelmast, aromatischer Rückenspeck
Verwendung: Zum Braten und Grillen, da das Fleisch nicht wässrig wird, Rückenspeck für Lardo geeignet
Rezeptideen: Harald Brunner (»Das Spittelberg«) gart das Bauchfleisch im Ganzen auf der Rotisserie, Max Speyer (»Schwabenstube«) serviert eine Essenz von geröstetem Kohl mit gebackenem Dim Sum vom Schweinenacken



Turopolje

Besonderheit: Spätreife Rasse, die erst mit zwei Jahren ausgewachsen ist
Fleischstruktur: Feinfasriges, kompaktes Fleisch, festes, schneeweißes Fett
Geschmack: Saftig und intensiv
Verwendung: Für Veredeltes wie Speck, Salami und Osso Collo, für Braten und Porchetta, zum Kochen, Dünsten und Grillen
Rezeptideen: Max Stiegl (»Gut Purbach«) serviert knuspriges Turopolje-Ringel zu Sauerteigbrot, Silvio Germann (»Igniv«) stellt als Hauptgang geschmorten Schweinebauch, Spare Ribs, Kotelett, Sulz, Schmalz und Lardo zum Teilen in die Tischmitte



Porc Gascon

Besonderheit: Alte, französische Rasse mit schwarzem Fell aus der Bio-Zucht vom Verein Grüner Kreis in Mönichkirchen
Fleischstruktur: Fett- und Fleischanteil vergleichbar mit Mangalitza, dunkles, saftiges Fleisch mit starker Marmorierung
Geschmack: Nussiger Geschmack mit feinen Röstspeckaromen
Verwendung: Für kräftiges, schnelles Braten und Grillen und luftgetrockneten Schinken
Rezeptideen: Michael Kempf (»Facil«) serviert die geschmorten Bäckchen zu Radieschenkraut, bei Peter Maria Schnurr (»Falco«) gibt's das schwarze Schwein auf zweierlei Art mit eigenem Jus und Gurken-Bulgur



Schwäbisch-Hällisches Landschwein

Besonderheit: Alte Hausschweinerasse
Fleischstruktur: Sehr dunkles Fleisch, ähnlich dem Mangalitza, fest, mit hohem Muskelfleischanteil
Geschmack: Zartes, saftiges Fleisch, feiner, kernig-nussiger Geschmack
Verwendung: Ideal für Speck, Lardo und zum Braten und Grillen, da das Fleisch den Saft gut hält, für Filets, Rouladen und Schnitzel
Rezeptideen: Thomas Gruber (»Schlossstern«) serviert das Schwäbisch-Hällische mit Agorda, Bohnen und schwarzem Knoblauch, im »Steirereck am Pogusch« werden die Tiere aus eigener Zucht und Schlachtung u. a. zu Schweinebraten mit Kraut und Blutwurst-Serviettenknödel verarbeitet



Sonnenschwein

Besonderheit: Kreuzung aus Duroc und Schwäbisch-Hällischem Landschwein von Bio-Bauer Norbert Hackl
Fleischstruktur: Langsam gewachsenes Fleisch mit hohem Muskelanteil und geringem Wassergehalt, feine, gleichmäßige Marmorierung
Geschmack: Intensiver Geschmack, dank hohem intramuskulärem Fettanteil saftig und zart
Verwendung: Zum Braten und Grillen, für Ragouts, Geräuchertes, Luftgetrocknetes, Wurst und Würstel
Rezeptideen: Jakob Kaineder (»Freyenstein«) macht daraus Sulz mit mariniertem Sellerie, Lauch, geschmorten Dattelparadeisern und Taubnessel, Norbert Thaller (»Gasthaus Thallern«) serviert das Schwein mit Marchfelder Artischocken, Topinambur und Pilzen



Mangalitza

Besonderheit: Robuste, alte Rasse, das »fetteste« Schwein unter den Speckrassen
Fleischstruktur: Festes, tiefrotes Fleisch mit Marmorierung, hoher Fettanteil, dicke, strahlend weiße Speckschicht, geringer Muskelfleischanteil
Geschmack: Sehr zarter und saftiger Geschmack, vergleichbar mit dem von Wildschweinen, fester Biss
Verwendung: Für Bratfleisch, Schmerleig, Leberkäse und Pork Confit, fette Teile wie Bauchfleisch vor allem für Speck, Lardo, Rohwürste, Grammeln und Schmalz
Rezeptideen: Simon Xie Hong (»ChinaBar«) setzt ein Grüntee-»Glücksei« im Mantel von faschiertem Mangalitza auf Pak Choi, Konstantin Filippou (»Konstantin Filippou«) kombiniert das Schwein mit Aal, Fenchel, Senf und Gänseleberschaum



Ötscherblick-Schwein

Besonderheit: Neue, 2016 vom Fleischeri-Betrieb Höllerschmid initiierte Rasse aus Duroc und Edelschwein
Fleischstruktur: Fein marmoriertes Fleisch mit kernigem Fett
Geschmack: Saftig, hocharomatisch, geschmacksintensiv
Verwendung: Zum Braten und Grillen, da der Volumenverlust minimal ausfällt
Rezeptideen: Thomas Dorfer (»Landhaus Bacher«) kombiniert Ripperl-Ravioli mit geschmortem Frühkraut »Kimchi Art«, saurem Rahm, Szegediner-schaum & Blutwurst, Hans Jörg Hinterleithner (»Gasthof Hinterleithner«) serviert 12 Stunden gegarten, glasierten Schweinebauch mit Steckrüben, Kraut und Passionsfrucht

Wiesbauer
GOURMET

Natürlich
Niederösterreich
Duroc

- ✓ Tierwohl
- ✓ Regionalität
- ✓ 100% gentechnikfreie Fütterung
- ✓ Stall mit Stroheinlage
- ✓ intramuskuläres Fett

