

**F**ast alle haben einen Geschmack aus der Kindheit auf der Zunge, der untrüglich mit dem umstrittenen Tier zu tun hat. Duft und Geschmack eines Wiener Schnitzels gehören für viele Menschen zu einem Gefühl des nach Hause Kommens, das wohl allen Diätiktaten zum Trotz nie ganz verlöschen wird.

Heute hat vor allem die edelste Form des Schweines die Teller der Gourmetlokale erobert: Rohschinken aus San Daniele und Parma.

Dazu für Connaissseure Speck aus Sauris, der Gailtaler Speck und der vom Mangalitzaschwein, der auch im Salzburger Land hergestellt wird.

Die Karriere des Tieres begann auf den Tellern des bevorzugten Italiens, hauchdünn geschnitten, mit Parmesan oder Rucicola verfeinert und mit ein paar Tropfen Olivenöl erhöht.

Und dann gibt es die Orte des unmittelbaren Genusses, an denen man Schinken und Speck in vollendeter Qualität genießen kann: mürbe, zart schmelzend, variantenreich in Geschmack, Farbe und Konsistenz.

Von diesen Orten soll hier die Rede sein. Der Streifzug beginnt bei unseren friulanischen Nachbarn in San Daniele. Der Ort liegt auf einem Moränenhügel am Fuße der Voralpen. Die kalten Luftmassen aus dem Norden und die warmen Winde der Adria treffen hier zusammen und erzeugen ein Klima, das in Verbindung mit dem Moränenboden die ideale Voraussetzung für die Reifung des Schinkens schafft.

### Der Knochen bleibt in der Keule

Im Bewusstsein um die hohe Qualität ihres Produktes, bestimmten schon die Kelten, die das Friaul vor den Römern bewohnten, die Keulen zum „Gericht des Helden oder des Königs“ und der Ruhm des Schinken verbreitete sich in Windeseile in der damaligen Welt. Heute ist die Herkunftsbezeichnung eine geschützte und eingetragene Marke und auf nahezu keiner Speisekarte Europas und der Welt fehlt diese Vorspeise.

Der Knochen bleibt in der Keule und eine spezielle Presse erzeugt die „Geigenform“, eines der Merkmale für das echte Produkt. In den vielen Degustationslokalen in und um San Daniele kann man den herrlichen „Prosciutto di San Daniele“ probieren und kaufen. Nur knapp drei Stunden von Salzburg entfernt taucht man ein in ein kleines Paradies der Genüsse.

Durch die hauchdünnen Scheiben auf den üppig gefüllten Tellern könnte man die Zeitung lesen, pur und ohne viel Zugaben kommt er auf den Tisch – unpräzise. Und nur so, mit wenig Beiwerk, öffnet sich die ganze Geschmacksvielfalt und man atmet und schmeckt die Würze der Luft und der Kräuter, die er in der Reifephase aufgenommen hat.

Zu empfehlen ist zum Beispiel das Antico Caffè Toran unterhalb des Domes San Michele Arcangelo, dessen Besitzer und Koch auch ein Pilzsammler von Graden ist und daraus vor allem im Herbst wunderbare Gerichte zaubert.



Herrliche Schweinereien. Die Rasse ist eine der ältesten europäischen.

Bilder: SN/ILSE FISCHER

# Kulinarische Schweinereien

**Das Schwein als Nahrungsmittel hat keine positive Presse: zu viel Fett, schlecht für Triglyceride und Cholesterin. Mit einem Wort: ungesund. Schweine sind intelligente Tiere, bringen Glück, genossen als Schnitzel, Braten, Schinken oder Speck sind sie aber nicht sehr zu empfehlen. Doch?**

ILSE FISCHER

Oder man schaut bei Dok Dall'Ava vorbei, bei dem man den Schinken ohne Qualitätsverlust und optimal verpackt mit nehmen kann.

Auf der anderen Seite der karnischen Berge findet man genau die gleichen klimatischen Bedingungen und auch die Menschen im Tal nützen dieses Geschenk der Natur. Der Gailtaler Speck wird hier produziert, der zum Schutz seiner Eigenständigkeit und zur Qualitätssicherung mit einer grünen beziehungsweise roten Plombe gekennzeichnet ist. Eine grüne Plombe, wenn der Speck vom Bauern kommt und eine rote, wenn das Produkt ein Metzger aus dem Gailtal verarbeitet hat. Die Marke „Gailtaler Speck“ ist europaweit geschützt, aber eigentlich immer noch ein Geheimtipp.

### Ein Eldorado der Gaumenfreude

Diesseits und jenseits der Grenze werden jedes Jahr gemeinsam Feste gefeiert: das Gailtaler Speckfest in der Wulfenia-Stadt Hermagor am ersten Wochenende im Juni ([www.gailtalterspeck.at](http://www.gailtalterspeck.at)) und die „Aria di Festa“, das traditionelle Schinkenfest in San Daniele ([www.prosciuttosandaniele.it](http://www.prosciuttosandaniele.it)).

Hermagor wird dann zum Eldorado der Gaumenfreuden aus Speck, Würsteln und Gailtaler Käse. Ein verlockender Duft von Frigga (gebratener

Almkäse mit Speck) zieht durch die Strassen, die erfüllt sind vom Lärm fröhlicher Menschen und Musik aus dem Tal und den Grenzländern.

Immer am vierten Wochenende im Juni zeigt sich ein ähnliches Bild in San Daniele. Feinschmecker aus Österreich, Italien, Deutschland und Slowenien kommen in Scharen, um beim „Kirchtagsfest des Schinkens“ dabei zu sein. Die Stadt taucht für drei Tage in den Duft des Prosciutto ein, der von jeher schon

Dichter, Könige und Kirchenfürsten erfreute. In diesen Duft mischen sich die Aromen der exzellenten Weine aus Hügelland um Udine.

Von der kleinen deutschen Sprachinsel der Zimbern (zimbrisch-deutsch: Zahre) in Karnien kommt der einzige geräucherte Schinken Italiens – aus Sauris/Zahre. Der Weg führt über eine kurvenreiche Straße, vorbei an schroffen Felsen. Nicht weit von einem smaragdgrünen See, in dem man baden und Kanu fahren kann, liegt der malerische Ort

umgeben von Wiesen, Wäldern und Dolomitengipfeln. Ein kleines Paradies mitten in einer rauen Bergwelt auf 1300 Metern Höhe. Neben italienisch wird hier eine alte deutsche Mundart gesprochen, eine lebendige Erinnerung an die Ansiedlung einer Kärntner-Tiroler Gemeinschaft im Mittelalter.

Das Geheimnis der Schinkenmacher von Sauris besteht in der alten Räuchertechnik, die von jeher angewendet wurde, um im Winter Fleisch und Käse zu konservieren. Die



Geigen für den Genießer – der echte San Daniele.

Bild: SN

Schinkenkeulen nehmen vom Rauch des Buchenholzes ihren charakteristisch würzigen Duft an. Die Vollendung in Würze und Aroma erhält das Schinkenfleisch durch das richtige Öffnen und Schließen der zahlreichen Fensterchen im Trockenraum. So zieht je nach Tages- und Jahreszeit die gewünschte Menge saubere Sauriser Luft am Fleisch vorbei und gibt ihm den süß-rauchigen Geschmack.

Für Schinkenproben und andere karnische Spezialitäten besonders zum empfehlen ist der „Kursaal“ oder das „Riglarhaus“, bekannt auch für den Grappa mit wildem Gebirgsellerie, Sauerklee oder Ringelblume. Köstliche Souvenirs vom Schwein kann man bei den Metzgern Wolf oder Petris erstehen.

### Die Krone der Herzöge von Parma

Ursprungsort des Parma-Schinken ist das Dorf Langhirano am Fluss Parma in der gleichnamigen Provinz, nordwestlich von Bologna. Mild, kupferrot und mit einem überwältigenden Aroma ist der „Prosciutto di Parma“ eine bekannte kulinarische Spezialität. Das Besondere liegt schon in der Auswahl der Schweine, die mit hochwertiger Nahrung wie Mais und Molke aus der Parmesanproduktion gefüttert werden.

Nur bestimmte Rassen aus lizenzierten Betrieben in ausgewählten Provinzen Italiens kommen als Lieferanten für den echten Parma in Frage. Die kühle Luft des Apennin streicht durch die Hallen, in denen er reift und sorgt für den feinen Schinkengeschmack. Sie hängen dort bis Reifegrad, Qualität, Farbe und Geschmack vollendet sind. Nach strenger Prüfung durch das Consorzio del Prosciutto di Parma wird dem Edelprodukt das Markenzeichen – die Krone der Herzöge von Parma – vergeben. Und nur dieses Gütesiegel mit der fünfzackigen Krone kennzeichnet den echten Parma-Schinken.

### Weiter auf der Bühne der Genüsse

Der kleine und noch unbekanntere Bruder der großen Namen ist der Speck vom Mangalitzaschwein, der in bester Qualität auch im Salzburger Land hergestellt wird.

Die Rasse ist eine der ältesten europäischen und war bei uns nahezu ausgestorben, bevor man sie Ende der achtziger Jahre wieder entdeckte und die Qualität und Besonderheit erkannte. Das Fett der Tiere soll gesünder und Cholesterinärmer sein. Auf jeden Fall schmeckt es außergewöhnlich gut. Kehrt man zum Beispiel nach einer Wanderung um den Seewaldsee unterhalb des Trattberg bei der Auer Hütte ein, kann man eine Jause vom Mangalitzaschwein genießen. Und der Pächter der Hütte Rupert Walkner verrät auch, wo man den Speck und die Würste kaufen kann. Bewirtschaftet ist die Hütte von April bis Oktober.

Freuen wir uns, dass das Schwein trotz aller Diätiktate nicht von der Bühne der Genüsse verschwunden ist.