



DINGE, DIE WIR AN
OBERÖSTERREICH LIEBEN

22

Die Renaissance des
Innviertler Surspecks**Am 27. Februar lesen Sie:**
MundartdichtenIn Kooperation mit dem
Oberösterreich Tourismus

☉ Sämtliche Serienteile finden Sie auf nachrichten.at/99dinge

Das weiße Gold aus dem Innviertel

Als deftiger Kübelspeck haftete ihm der Ruf des Arme-Leut'-Essens an. Als blütenweißer Surspeck, der auf der Zunge zergeht, hat sich die Innviertler Spezialität längst zur Delikatesse gemauert.

VON BERNHARD LICHTENBERGER

Ein fetter Rücken kann auch entzücken – vor allem dann, wenn er zu einer Specksau gehört, der es im Stall von Brigitte und Franz Jenichl in der Altheimer Ortschaft Wagham an nichts fehlt. Was aus Sicht des Borstenviehs bedeutet, dass es 24 Stunden täglich fressen und trinken darf. Und es ist der Rücken, aus dem die Bauern das weiße Gold des Innviertels schürfen, das in überlieferter Manier veredelt wird.

In einem literarischen Werk aus dem Jahre 1807 als „Hauptleckerbissen“ des Innviertels vermerkt, war das Salzen oder Suren von Fleisch seit Urzeiten tradiertes Verfahren, um Fleisch haltbar zu machen. Früher tat man das in hölzernen Kübeln, woher auch der Name Kübelspeck rührt. Bei den wenig betuchten Bauern speiste man der einst die Knechte und Arbeitsbediensteten mit der fettreichen, nahrhaften, billigen Kost ab. Dafür gab sie den hart schuftenden Menschen Kraft. Magere Zeiten durchlebte der Surspeck im letzten Viertel des 20. Jahrhunderts, da feiste Schweine als „ungesund“ gebrandmarkt wurden.

Tadelloser Ruf

Längst genießt die blütenweiße Versuchung wieder einen tadellosen Ruf, was bemühten Metzgern und Bauern wie den Jenichls geschuldet ist. In nicht viralen Zeiten haben Brigitte (53) und Franz (55) etwa 80 bis 90 Sauen auf einem Strohbett eingestellt. Schwäbisch-Hällische, Turopolje und Duroc sind die bevorzugten Rassen. Als zehn bis zwölf Wochen alte, 25 bis 30 Kilo schwere Fackel (Ferkel) kommen sie auf den Hof.

350 bis 400 Kilo bringen die grunzenden Bröckel nach einhalb Jahren auf die Waage. Dann geht es ohne Transportstress in den hauseigenen Schlachtraum. „Einen Stress hãm nur mia, wãnn de Specksau net måg, weu die sitzt se dãnnauf deine Oberschenkel und is sturer wia a Esel“, sagt Brigitte Jenichl.

Der Speck ist noch warm, wenn er von der eben entlebten Sau ge-



Der edle Innviertler Surspeck schneidet sich so leicht wie Butter.

Fotos: Volker Weibold



Ein Genuss, ob als Brotbelag oder als Surspeckknödel

schnitten und entschwartet wird. „Im Schnitt schau'n dà 110, 120 Kilo aussa. Oamoi wãrn's sogãr 150 Kilo, bis zu 15 Zentimeter dick, aber des is extrem“, sagt Franz Jenichl. Die Stücke werden in grobes Salz und Knoblauch eingelegt, in eine Kunststoffkiste gedrückt, mit Platte und Deckel beschwert. „Nur wãnn a wãrm und weich is, kãnn i eahm schön zsãmmenpressn“, so der Landwirt. Sechs Monate darf der Speck in der Sur reifen.

Genuss im Knödelbrotteig

Dem weißen Gold verfällt der Gaumen in vielfältiger Form. „A Schwãrzbrot mit an Surspeck, an frischn Schnittlauch und a weng an Pfeffer – jã, wãs glaubst denn, es gibt jã fãst nix Bessers net“, sagt Franz. Die butterweiche Köstlichkeit zergeht auf der Zunge. In Nudeltaschen passen Surspeck und Bärlauch, leicht angebraten verfeinert die Spezialität den Salat. Und an den gerühmten Innviertler Surspeckknödeln mag ohnehin kein Genießer vorbeizugehen: Die Gabel durchdringt den dünnwandigen Knödel-

„A Schwãrzbrot mit an Surspeck, an frischn Schnittlauch und a weng an Pfeffer – jã, wãs glaubst denn, es gibt jã fãst nix Bessers net.“

■ Franz Jenichl

brotteig, der die feinwürfelig geschnittene, glänzende Fülle umhüllt – dazu ein herzhaftes Sauerkraut, einfach perfekt! Außerdem wird behauptet, dass Surspeckgammeln vorzüglich mit 70-prozentiger Schokolade harmonieren, die der Meggenhofener Chocolatier Martin Mayer in Tafeln zusammenführt.

Der einst verbreiteten Gleichung „fett = ungesund“ können die Jenichls nichts abgewinnen. „Da Surspeck hãt Omega-3-Fette wia da Fisch und is sehr magenvertrãg-



Franz Jenichl bei seinen auf Stroh gebetteten Specksauen

lich“, sagt Franz. Und Brigitte wirft ein: „Du isst ja koa Kilo net.“

Auf die Sau, die heute sein Glück bedeutet, kam das Paar übrigens dank einer saumãligen Erfahrung. Den Hof hatten die Jenichls als kleinen Kuhbetrieb übernommen. Zum Leben ging sich das nicht aus. Brigitte war Billa-Verkãuferin, Franz Fernfahrer. Eines Tages kauften sie bei einem Bauern eine halbe Sau. „Des Fleisch wãr so derãrtig grausig. Alles, wãs der schnellwãchsenden, mit Antibiotika voipulverten Sau antãn worden is, hãst du spãtestens beim Brãtl in der Rein g'schmeckt“, sagt Franz und verzieht heute noch das Gesicht.

Also schuf man sich zwei Fackel an, dann vier, dann acht, und so fort, um sie nur mit dem zu fãttern, was man selbst auf zehn Hektar anbaut: Gerste, Weizen und Triticale, ein Kornableger, der das Wachstum bremst – womit ein normaler Mastbetrieb wenig Freude hãtte.

In der Mostschank mit Salettl, die derzeit – eh schon wissen warum – geschlossen ist, weihen die



MITMACHEN & GEWINNEN

Feinster Surspeck vom Jenichl-Hof

Die OÖNachrichten und die Familie Jenichl (genussbauernhof-jenichl.at) aus Altheim, die in der Ortschaft Wagham neben dem Hofladen auch eine Mostschank betreiben und sich einer regionalen Delikatesse verschrieben haben, verlosen fünf Stück feinsten, vakuumverpackten Innviertler Surspeck – für die Jause dünn geschnitten aufs Schwarzbrot oder als köstliche Fülle für Speckknödel.

nachrichten.at/gewinnspiele

Jenichls bei drei Stunden währenden Workshops Besucher in die Kunst des Knödelnehmens ein. Für 15,90 Euro pro Person werden Betriebsbesichtigung, Verkostung im Hofladen, Mittagessen, Most, Saft und Wasser geboten. Wobei der Umgang mit dem Knödelbrotteig für die Laien kein leichter ist. „Zwoa Drittel vo de Knödel gangatn im Wãsser auf, tãtn mia net nãchdrahn“, sagt Franz Jenichl. Seine geschulten Kräfte drehen bis zu 2500 Knödel an einem Vormittag, „alles hãndisch“.

Die Familie Jenichl entzückt natãrlich nicht nur der Rãcken der Sau. Alles wird verarbeitet, von der Leber bis zum Schopf, von den Ripperln bis zum Lungenbrãten. „Des Specksaufleisch is super ausg'reift“, sagt Brigitte, „des brauchst fãst net mehr marinieren“, ergãnzt Franz.

Den Ludwig, der hinter der Mostschank auf Stroh vor sich hin dõst, rãhrt das alles nicht. Das Mini-Schwein, das der Franz zu seinem 50er geschenkt bekam, darf einmal an Altersschwãche sterben.