

# Zart und saftig

Ein Erbe aus Zeiten ohne Kühlschrank: Im Schwarzwald wird Fleisch traditionell durch Räuchern konserviert. Hochwertiger Schinken kommt dabei heraus.

**W**asser raus, Geschmack rein – das ist das Ziel, wenn Fleisch durch Räuchern haltbar gemacht werden soll. Wenn man eine Schweine-Hinterkeule drückt und presst und mit Salz oder gar mit künstlichen Aromen vollschmeißt und bei hohen Temperaturen trocknet, dann ist das in ein paar Tagen erledigt. Frank Pfau, Metzger in dem Schwarzwaldort Herzogsweiler, kann gar nicht genug Abscheu in seine Stimme legen, wenn er über schnell produzierten „Industrieschinken“ redet.

Pfau führt oft Touristen, aber auch zum Beispiel Berufsschüler durch seine Räucherei. Er will ihnen die traditionelle Herstellung von Schwarzwälder Schinken nahe bringen. Die braucht Zeit. Es fängt damit an, dass ein „gutes Handwerkschwein“ nicht zu früh geschlachtet werden darf. Sauen mit 200 Kilo, wie sie noch sein Vater verarbeitet habe, bekomme man heute gar nicht mehr, bedauert Pfau. 145 Kilo Lebendgewicht sollten es aber schon sein: „robust, kernig und muskulös“. Und eine schöne Fettmarmorierung. Jedenfalls keine mit dubiosen Futter eilig herangezogene „Industrieferkel“.

Nach Entfernung der Knochen werden die Schweineschlegel mild gepökelt, also mit Salz und Gewürzen eingerieben. Die Rezeptur hat großen Einfluss auf Qualität und Farbe des Fleisches – und ist das Geheimnis jedes Herstellers. Pfau legt seine Schinken rund fünf Wochen lang in eine Beize aus Wacholder, Koriander, Knoblauch, schwarzem Pfeffer und anderen Zutaten. Jeden Samstagmorgen schrotet er die Gewürze selbst: „Das Aroma entfaltet sich dann besser.“ Außerdem wisse man bei bereits gemahlene Gewürzen nicht, ob nicht Holzmehl oder andere Füllstoffe drin sind.

Danach kommen die sieben bis zehn Kilo schweren Keulen ungefähr zwei Wochen lang in eine Räucherammer. Für 20 bis 30 Grad warmen Kaltrauch sorgt glimmendes Tannen- und Fichten-Sägemehl, dem Reisig und Beeren von Wacholder beigegeben werden. Dazu schmeißt Pfau auch eine Handvoll getrockneter Tannennadeln: „Die sind feiner als Reisig. Die sind Gold wert für mich. Ich fahre 15 Kilometer zu Bauern, die noch Tannennadeln sammeln.“

Beim anschließenden Abhängen, drei bis vier Wochen im Reiferaum, zieht der Geschmack voll ein und das Fleisch wird trockener. „Den Gewichtsverlust von 30 Prozent nehmen wir bewusst in Kauf“, sagt Pfau: „Der Schinken wird zarter, mürber, fester.“

Schließlich kann die Spezialität verpackt werden: in Pergamentpapier, in Vakuumfolie oder – noch besser – in einen dicken Leinensack. „Auf gut geräucherten Speck gehen Fliegen in der Regel nicht so“, erläutert Pfau: „Der Sack regelt



Werben für die Tradition: Frank Pfau zeigt gerne seine Räucherammer für Schwarzwälder Schinken.

Foto: Martin Ebner

die Luftfeuchte. Da bleibt Schinken länger weich und saftig.“ Dass mittlerweile nur vielleicht zehn Prozent aller Schwarzwälder Schinken von Schwarzwälder Schweinen stammen, hält Pfau für „eine Sauererei“. Es ist aber völlig legal: Das EU-Siegel „geschützte geografische Angabe“ garantiert in diesem Fall lediglich die Herstellung nach traditionellem Verfahren im Schwarzwald – nicht aber die Herkunft des Fleisches.

Im Jahr 2015 wurden 9,14 Millionen Schwarzwälder Schinken verkauft. Der Vormarsch deutscher Supermarktketten verhilft dem knochen-

bedienerfreundlichen Rohschinken zu immer neuen Exportrekorden: Bereits jeder vierte geht ins Ausland. Wenn die Schweine irgendwo zwischen Bremen und Osnabrück im Stall stehen, dann könnte der „Schwarzwälder“ Schinken doch auch gleich dort geschnitten und verpackt werden?

Das meinen jedenfalls große norddeutsche Fleischfabrikanten. Die 14 Unternehmen, die sich in Baden-Württemberg zum Schutzverband der Schwarzwälder Schinkenhersteller vereint haben, meinen das nicht. Beim Bundespatentgericht in München läuft dazu schon seit Jahren ein Urheberrechtsverfahren.

Frank Pfau braucht sich um den Streit der Giganten nicht zu kümmern. Er will seinen Handwerksbetrieb mit zehn Mitarbeitern sowieso nicht vergrößern. „Ich muss auch nicht jeden Tag Fleisch essen“, sagt der Metzger: „Lieber weniger, aber eine gute Qualität.“ **MARTIN EBNER**

**Info** In Herzogsweiler bei Freudenstadt lädt die Metzgerei Pfau immer dienstags und samstags zur „Bauernrauch-Besichtigung“: [www.pfau-schinken.de](http://www.pfau-schinken.de) Das „Schwarzwälder Schinkenmuseum“ im Turm auf dem Feldberg hat die gleichen Öffnungszeiten wie die Seilbahn: [www.schwarzwaelder-schinken-verband.de](http://www.schwarzwaelder-schinken-verband.de)



## Die Kleinen werden weggebissen

**Rückgang** Schlachtschweine sind bei uns nicht vom Aussterben bedroht: Ihre Zahl pendelt in Baden-Württemberg seit Jahren um die zwei Millionen. Bauern dagegen werden selten: Seit 2001 haben im Ländle 16 500 Landwirte die Schweine-Haltung aufgegeben – ein Rückgang um mehr als 80 Prozent! Es gibt immer weniger

Bauernhöfe; dafür werden die Ställe immer größer. Die meisten Schweine leben mittlerweile in Betrieben mit mehr als 2000 Tieren. Nur die Hälfte des in Baden-Württemberg verzehrten Schweinefleisches wird auch im Land produziert. Die gesamte deutsche Produktion stieg seit 1994 von 3,7 auf 5,5 Millionen Tonnen.

**Wege** Das Zentrum der deutschen Schweinemast ist der Kreis Vechta südlich von Bremen. Brake an der Weser ist Europas größter Futtermittel-Hafen: Dort kommt Soja aus Südamerika an. Verkauft werden die norddeutschen Fleischberge zum Beispiel an Schinken-Räuchereien im Schwarzwald. Die Abfälle gehen nach Afrika.

Über immer weitere Strecken müssen auch die enormen Gülle-Mengen exportiert werden, die bei der Massentierhaltung anfallen. Informationen zur industriellen Nahrungsmittelproduktion bietet der „Fleischatlas“, den die Umweltorganisation BUND und die grüne Böll-Stiftung herausgeben: [www.fleischatlas.de](http://www.fleischatlas.de) **meb**

## Kinder dürfen in der Wilhelma übernachten

**G**leich drei Steinbock-Zicklein sind vor Kurzem in der Wilhelma in Stuttgart auf die Welt gekommen – von drei verschiedenen Müttern. Wie der Zoologisch-Botanische Garten mitteilte, wird das Trio aber immer nur von einer Geiß betreut. „Das funktioniert wie ein Kindergarten“, erklärte Revierleiter Jürgen Deisenhofer. „Eine Geiß passt auf, während die anderen Zeit zum Fressen haben. Das klappt in der Natur bei bis zu zehn Jungtieren.“ Die Steinböckchen kamen Mitte Juni zur Welt – und klettern schon jetzt auf oft nur fingerdicke Vorsprünge.

In den Alpen waren die Steinböcke den Angaben zufolge Anfang des 19. Jahrhunderts bis auf etwa hundert Tiere ausgerottet. Durch die Nachzucht in Zoos und die Auswilderung leben heute in den Alpen demnach wieder 30 000 bis 40 000 Steinböcke. In der Wilhelma wurden seit 1964 mehr als 110 Tiere geboren. Manche wurden auch in den Alpen ausgewildert.

Für Kinder, die sich nicht nur für Zicklein, sondern überhaupt für Tiere begeistern, hat die Wilhelma im Rahmen ihres Sommerprogramms ein besonderes Erlebnis zu bieten: eine Zooübernachtung. Wenn die Wilhelma abends bereits geschlossen hat, können die jungen Teilnehmer noch Hai, Krokodil und Eisbär besuchen, teilte Wilhelma-Pressesprecher Harald Knitter in Stuttgart mit. Danach wird in der Zooschule übernachtet, und am nächsten Morgen gibt es ein „Treffen“ mit einer Schlange.

Zwischen 29. Juli und 10. September stehen insgesamt sieben Ferienabenteuer für Kinder im Zoo auf dem Programm. Sie führen zu Fledermäusen und Elefanten, ins Aquarium oder in die Futterküche für die 1200 Tierarten. In einem Workshop können Kinder Spielzeug für Tiere basteln, etwa Bälle für Affen, aus denen diese mit Stöcken oder anderen Werkzeugen Leckereien herauspulen können. **dpa/epd**

**Info** Detailinformationen im Internet unter [www.wilhelma.de](http://www.wilhelma.de) in der Rubrik „Wilhelmaschule“ unter „Sommerferienprogramm“. Die Programme sind für unterschiedliche Altersgruppen zwischen sechs und 14 Jahren ausgelegt. Die Teilnahme kostet je nach Angebot zwischen fünf und 40 Euro. Alle Angebote werden pädagogisch betreut. Anmeldung erforderlich unter Telefon 0711/5402-136.



Sicher auf den Beinchen: Kaum geboren, kann ein Steinbock-Zicklein klettern. Foto: Wilhelma Stuttgart/Harald Knitter/dpa

## SCHWÄBISCH OFFENSIV!

### Wohin?

Egal wohin der Schwabe geht, ob er *ge Ässa, aufs Rathaus, hoimzuas, auf da Zug ge Shtuegert* oder einfach bloß *nore*: Er stößt damit auf Unverständnis.

Besonders gerne gelacht wird über die schwäbische Verwendung des Verhältnisworts *auf*. Sagt ein Schwabe, er müsse *aufs* Baurechtsamt, muss er mit dummen Kommentaren rechnen, etwa der Art: Schön, dass den Beamten mal einer aufs Dach steigen will. Pressiert ein Schwabe *auf* den Bus, ist der dumme Vergleich mit den Massenverkehrsmitteln in den Entwicklungsländern fällig, auf deren Verdeck oft mehr sitzen als im Abteil.

Nicht selten kommen solche Sprüche von Menschen, die kein Problem damit haben, *auf* Schnäppchenjagd zu gehen oder die damit angeben, *auf* eine höhere Schule gegangen zu sein. Das beweist: Die

Präposition *auf* zeigt eben nicht nur ein Höhenverhältnis der Art *auf – unter* an, sondern auch eine Richtung – und eine Fülle weiterer Beziehungen. So bereitet man sich *auf* eine Prüfung vor – ein jeder *auf* seine Weise, sinnt *auf* Rache – und merkt irgendwann, dass *auf* nicht nur *auf* Schwäbisch mehr als nur „oberhalb“ bedeutet.

Die Schwaben sind also nicht die einzigen, die *auf* nicht nur im vertikalen Sinne begreifen, sondern auch im horizontalen. Wer von einer Veranstaltung berichtet, in der „alle *auf* ananderg’hockt“ sind, beschreibt ein gedrängtes Nebeneinander und nicht etwa einen Berg übereinandersitzender Menschen.



Nicht mehr so häufig zu hören ist die Richtungsangabe *ge*. Wer *ge* Shtuegert geht, begibt sich in die Landeshauptstadt. Literarisch Bewanderte erkennen darin das alte *gen*, das noch in bestimmten Formeln überlebt hat wie *gen* Morgen, *gen* Abend, *gen* Osten, *gen* Mekka, *gen* Himmel. Dieses *gen* ist die Kurzform von *gegen* im Sinne von „in Richtung“, die sich im Mittelhochdeutschen eingebürgert hat.

Die Richtung, die das schwäbische *ge* weist, geht freilich über die geografische Dimension hinaus in eine ganz andere, nämlich die des Zwecks: Mit Hilfe des *ge* steuert der Schwabe auf eine Tätigkeit zu. Er geht *ge* Schaffa oder eben *ge* Ässa.

Bemerkenswert ist die Endung *-zuas*, die manche Richtungsadverbien kennzeichnet. „Nach oben“

heißt *nauzuas*, „dort hinüber“ heißt *nomzuas*, „einwärts“ heißt *neizuas* und „heimwärts“ heißt *hoimzuas*. Dass in diesem *-zuas* das richtungweisende *zu* steckt, ist unstrittig. Die Frage ist, woher das *-s* am Ende rührt. Ist es vom mittelhochdeutschen Vorläufer *zuoz(e)* übriggeblieben? Oder wurde die Endung *-zu* anderen Richtungswörtern angeglichen, die auf *-s* enden wie etwa links, rechts, -wärts? Dies vermutet das Schwäbische Wörterbuch.

Gang *nore!* versteht man außerhalb Schwabens nicht. Es bedeutet „Geh vorwärts!“, auch im Sinne von „Mach voran!“ *Nore* ist ein weiterentwickeltes *nacher* (mit einem h!), könnte eine alte Steigerung von *nahe* sein und die Annäherung an ein Ziel nahelegen. Kein Zweifel besteht jedoch über den ultimativen Charakter der Aufforderung „Mach *nore!*“ **HENNING PETERSHAGEN**

## Künstlerfamilien: Väter und Söhne

**D**as Schlossmuseum im oberbayerischen Murnau widmet sich aktuell in einer Sonderausstellung dem ganz besonderen Verhältnis von Vätern und Söhnen in Künstlerfamilien. Im Mittelpunkt stehen die Maler Wilhelm und Franz Marc, Edmund und Alexander Kanoldt, Alexej und Andreas Jawlensky, Andreas, Lyonel und T.Lux Feininger sowie Willi, Rupprecht, Lenz und Florian Geiger. Die Bilder des Vaters hätten die Feininger-Brüder ein Leben lang begleitet, heißt es weiter. In künstlerisch geprägtem Umfeld sei auch Franz Marc aufgewachsen. Schon sein Vater sei Maler gewesen, und obwohl dieser ihn nicht für talentiert gehalten habe, habe Franz Marc doch diesen Beruf ergreifen wollen. **kna**

**Info** Väter & Söhne, bis 6. November im Schlossmuseum Murnau, Di-So 10-17 Uhr, [www.schlossmuseum-murnau.de](http://www.schlossmuseum-murnau.de)