



Der Gegentrend zum veganen Knabbern am Sellerie-Stangerl kommt fett, sehr fett: Schweineschmalz feiert sein Küchen-Comeback

## DIE RÜCKKEHR DES SCHWEINEFETTS **ORDENTLICH GESCHMALZEN**

Ob als Brotaufstrich oder Bratenfett mit dem gewissen Etwas, im Herbst lieben wir es deftig. Der **WIENER** griff daher tief in den Schmalztopf

Text: Roland Graf

**Genuss  
schmalz**

**FETTMACHER**  
Bio-Bauer mit höchst lebendiger, gefleckter Biomasse auf grüner Wiese

PHOTO: Le Foodink

Der Filz muss weg! Roman Schober klingt wie ein Oppositionsführer, deutet bei der Aussage aber auf 60 Kilo Schweinespeck. Der so genannte Filz, das Nierenfett, beschäftigt den Fleischer aus Gars am Kamp heute Vormittag nicht. Schober „lässt Speck aus“, wie man die Metamorphose der tierischen Fettdecke zu Grammeln (dem festen Bestandteil) und dem flüssigen Schweineschmalz nennt. „85 Prozent des Ausgangsgewichts macht das Schmalz aus, der Rest sind die Grammeln“, rechnet Schober vor. Die Speckwürfel werden eine Stunde bei 200 Grad erhitzt, bis das Fett ▶



austritt. Wie früher wird bei Schober noch händisch gerührt. Denn anbrennen soll nichts. Ein wenig erinnert das Auslassen, nach dem früher ganze Stiegenhäuser rochen, ans Popcornzubereiten: Ab einer gewissen Temperatur tritt in beiden Fällen das Weiße aus. „Du musst warten, bis es klar rinnt, dann ist das gutes Schmalz.“

Im Falle des Kamptaler Bio-Fleischers Schober besteht das Ergebnis aus flüssigem Turopolje-Fett. Die wollige Rasse liebt der Fleischer, denn sie wird im Freiland gehalten, und dementsprechend dick ist auch der „Fettpanzer“ der Tiere. Auf Lei-

stung gezüchtete Turboschweine sehen anders aus. Fett stört bei ihnen nur, möglichst hoher Fleischanteil in kurzer Zeit, heißt dort die Vorgabe. In Gars duftet es derweil nach 45 Litern heißem Fett, ein wenig nussig, ein wenig süßlich, aber auch ein wenig nach Vorfreude. Denn die frischen Grammeln sind mit nichts zu vergleichen, was man sich zu Hause aufwärmt. Und auch das erste Schmalz, das Schober uns kosten lässt, begeistert das WIENER-Team. Den Salzstreuer lassen wir diesmal unangetastet.

**Retro: Der Schmalzhefn**  
Zum Glück kämen immer

mehr Konsumenten auf den Geschmack, meint Roman Schober. Dabei stellt der Schmalz-Gusto eigentlich eine Erinnerung an früher dar. Denn lange war Schweineschmalz schlicht das klassische Koch-Fett der Österreicher. Olivenöl? Kokosfett? Geh' bitte! In lichtgeschützten Töpfen aufbewahrt, ließ sich das relativ billig herzustellende Schmalz ideal portionieren und sorgte von der Schnitzelpanier bis zur Bäckerei (Schmerstrudel) für eine ganze Reihe heimischer Küchen-Klassiker.

Mittlerweile kann es das weiße Fett aber auch durchaus modern. „Für die Jause ist das

**HITZE UND HANDARBEIT**  
Schweineschmalz-Auslassen so wie früher **01** bedeutet körperliche Anstrengung und konstante Hitze unterm Speck-Topf: Gerührt wird die erhitzte Speck-Masse bei Roman Schober **02** im Kamptal noch händisch. Und so verwandelt sich der reine Speck dann nach einer guten Stunde beständigen Rührens aus seiner Würfelform in flüssiges Schmalz und knusprige Grammeln **03**

Paprika-Chili-Schmalz der Renner“, so Sarah Krobath vom Projekt „Porcella“, das Schobers Produkte via Online-Shop und einer Art Fleisch-Abonnement vertreibt. Auch Varianten mit Bärlauch oder Zitrusfrüchten wurden in den

heimischen Regalen schon gesichtet. Denn Schweineschmalz scheint langsam, aber sicher ein Comeback zu feiern. Schlägt das deftige Imperium gegen Kalorienzähler und Vegetarier nun zurück?

**Jacke an, Brot her!**  
Schmalz erlebt tatsächlich eine Renaissance, bestätigt Rudolf Menzl. Der Bundesinnungsmeister der Fleischer stammt aus dem Mostviertel und kennt die Konjunkturzyklen des Schweinefetts genau: „Im Herbst und im Winter verkaufen die Fleischer rund doppelt so viel Schmalz wie in der warmen Jahreszeit.“ Die Schmalz-Zeit beginnt alljährlich, „sobald man in der Früh

eine Jacke braucht“, pflichtet eine Kollegin aus dem Süden Niederösterreichs bei. „Grammel-Schmalz, Bratfett und Verhackertes sind die Klassiker“, so die Sollenauerin Doris Steiner, „im Herbst verkaufen wir sicher die doppelte Menge“. Knappheit gibt es zwar keine, doch ist Schmalz eben nur verfügbar, wenn der Fleischhauer wieder Speck „ausgelassen“ hat. „Tatsächlich übersteigt die Nachfrage manchmal das Angebot“, so Wolfgang Seidl. Für den Fleischer aus dem Schneeberg-Land ist das weiße Fett „Träger von lebenswichtigen Fettsäuren, vor allem aber ein hervorragender Geschmacks-träger. Jeder, der ein in Schmalz gebackenes Schnitzel gegessen

hat, kennt den Unterschied zu Öl“, so Seidl. Geschmortes Kraut oder das Ansetzen eines Gulaschs nennt Christian Petz als weitere Beispiele für „Dinge, die im Schmalz gemacht gehören“. Der Wiener Koch hat nur beim Schnitzel Bedenken: „Ein Kalbsschnitzel in Schweinefett, ich weiß's nicht.“ Ansonsten wird aber auch in Petz' „Gusshaus“ (siehe Seite 79) „relativ viel mit Schmalz gekocht“.

**Schmalz fürs Schnitzlerl**  
Den Trend zu schmalzigen Zeiten in der Wirtshausküche bestätigt uns auch Stefan Windisch. Für den aus Wiener Neustadt stammenden Spezialisten für Wurstwaren wie die

originalen „Sacher-Würstel“ stellt Schweine-Schmalz zwar „keinen starken Artikel dar, aber wir beliefern etliche Gastronomen, die das statt Fritterfett nehmen“. Generell greifen die Kunden aber wieder zum Fett. „Viele wissen, dass das Geschmacksträger ist“, so Windisch. Das hieße öfter Ribeye beim Steak-Kauf, ein Schopf für den Schweinsbraten, reiner Rückenspeck (Lardo) ..., kommt der Fleischer ins Schwärmen. Und ein bisserl in Mode dürfte pures Fett auch tatsächlich sein. Windisch: „Wir haben sogar Kunden, die zwar 20 Deka Lardo kaufen, beim Schinken müssen wir ihnen aber das Fettrandl wegschneiden.“ ◀

FOTO: Le Foodink, Homolka