

Speck

aus dem Schwarzwald



Schwarzwälder Speck darf bei keinem vernünftigen Vesper fehlen. Bestes Fleisch und eine Menge Geduld sind nötig, um diese Delikatesse zu erzeugen. Doch was macht ihn so besonders? Wo kann man ihn kaufen? Und nicht zuletzt: Wie essen die Schwarzwälder ihren Speck?

Im Schwarzwald wird der Speck beim Vesper mit den Fingern vom Brett gegessen. Ganz wichtig: Je feiner geschnitten, desto besser schmeckt er



Fällt das Wort Schwarzwald, denken viele Menschen nicht nur in Deutschland, sondern auf der ganzen Welt an Speck. Seine Berühmtheit verdankt das Lebensmittel dem Tourismus-Boom, den die Region ab den späten 1950er-Jahren erlebt hat. Die Feriengäste durften bei einem zünftigen Vesper oft erstmals in ihrem Leben Speck probieren. Und auf der Heimreise landete er als „Reisesouvenir“ im Gepäck, weil er gut haltbar ist. Heute ist es allerdings nicht leicht, echten Schwarzwälder Speck zu ergattern. Warum das so ist und was ihn so besonders macht, erfahren Sie hier.

Was macht eigentlich einen richtigen, traditionell hergestellten Schwarzwälder Speck aus?

Er ist fest und hat eine braunschwarze Rinde durch die Räucherung mit den für den Schwarzwald typischen Nadelhölzern wie Tanne oder Fichte. Genau das gibt ihm auch den unverkennbaren Rauchduft.

Wie sehen die einzelnen Arbeitsschritte bei der Herstellung von Schwarzwälder Speck aus?

Wird er auf traditionelle Weise gemacht, ist das ein Prozess, der viel Zeit und Geduld erfordert. Geschlachtet werden die Tiere je nach Rasse mit sechs bis zwölf Monaten. Der erste Schritt der Speckherstellung ist das Salzen und Würzen. Halbe Speckseiten oder Hinterschinken werden zuerst mit Salz eingerieben. Dann kommen die Gewürze dazu. Üblicherweise sind das Pfeffer, Koriander, Wacholder, Knoblauch und manchmal auch Lorbeer. Die genaue Mischung ist ein streng gehütetes Geheimnis der verschiedenen Bauern und Metzger. Die Fleischstücke werden täglich gewendet. Das Salz entzieht dem Fleisch Wasser. Das macht es haltbar. Nun erfolgt das sogenannte Brennen. Der zukünftige Speck trocknet jetzt ein paar Tage hängend oder liegend in einer gut belüfteten Kammer bei zwei bis sechs Grad Celsius. In dieser Ruhephase beginnt der Speck, sein Aroma zu entwickeln. Anschließend werden die Fleischstücke