

Region

Ostschweiz und Zürich

VTL / Die Nachfolge für den abtretenden Präsidenten Markus Hausammann ist aufgegleist.

Seite 13



Viel Speck und wenig Rauch

Fleischveredelung / Die Appenzellerin Claudia Speck liess in ihrer Räucheranlage einen Feinstaubfilter installieren.

APPENZELL Alles hatte mit einem Namen angefangen: Als Claudia Schlauri vor bald 25 Jahren ihren Mann Hansruedi Speck heiratete, hiess es, nun müsse sie halt zukünftig Speck räuchern. So weit hergeholt war dies nicht: Die Appenzellerin hatte Koch gelernt und dabei auch immer wieder in Metzgereien ausgeholfen, beispielsweise beim Ausbeinen. Ihr Mann hatte ein Jahr vor der Heirat die Liegenschaft des Schwiegervaters übernommen, der selbst nie als Bauer tätig gewesen war, und gründete einen neuen Betrieb.

Betrieb ist gewachsen

Auf die schön gelegene Musegg oberhalb von Appenzell mit fünf-einhalb Hektaren zogen nun Kühe, Rinder und Schweine ein, und damit gab es auch Speck zum Räuchern. «Ich begann zunächst mit einem umgebauten Steamer. Es dauerte jeweils lange, bis die Fleischstücke Farbe annahmen», erinnert sich Claudia Speck. Mit der Zeit stieg die Nachfrage nach dem Speck und den Mostbröckli vom Schweinsnierstück.

In der Zwischenzeit war der Betrieb grösser geworden, so konnte etwa der Hof eines Onkels mit weiteren 10 Hektaren auf der anderen Seite des Dorfes dazugekauft werden. Dazu kam Pachtland, so dass der Betrieb heute 31 Hektaren bewirtschaftet. Zum Tierbestand gehören derzeit 32 Kühe, 10 Rinder, 9 Mastkälber, 16 Schweine, eine Katze sowie ein Hund.

Neues Verfahren

Mit dem Betrieb hat auch die Verarbeitung zugelegt: Im Jahr 2008 erwarb die Familie Speck einen Räucherschrank mit einer Kapazität von bis zu 200 Kilogramm. Zudem baute sie einen Verarbeitungsraum, der den Vorschriften des Lebensmittelgesetzes entspricht. Seit einigen Monaten nun ist der Räucherofen mit einer neuen Technologie ausgerüstet, welche den Rauch ionisiert, womit die Feinstaubemissionen reduziert und die

Räucherzeiten verkürzt werden können (siehe Kasten).

Die Firma E&B Räuchertechnologien in Bürglen TG, die schon seit Jahren für die Steuerung der Räucheranlage auf der Musegg zuständig ist, hat Claudia Speck angeboten, das neue Verfahren einzubauen, wenn sie sich an Einführungstests beteiligt. «Das Fleisch wird schneller vom Rauch eingehüllt, dadurch dauert das Räuchern weniger lang. Von der Qualität her stelle ich jedoch keine Unterschiede fest», berichtet Speck nach einigen Durchgängen.

Bevor die Fleischstücke geräuchert werden, müssen sie in der Anlage zunächst stundenlang getrocknet werden. In der neu eingerichteten Räucheranlage ist dies ebenfalls notwendig, nur dass hier nur in kurzen Intervallen von einigen Minuten ionisiert wird. Das heisst, der Rauch wird positiv aufgeladen und kommt damit schneller ans Fleisch.

Schneller fertig

An diesem Tag hängen Dutzende von Mostbröckli sowie einige Speckseiten im Räucherschrank, alle zusammen bringen mehr als 100 Kilogramm auf die Waage. «Das Fleisch ist insgesamt schneller fertig geräuchert als beim konventionellen Verfahren», erzählt die Appenzellerin von ihren Erfahrungen mit der neuen Anlage. «Doch bei der Kälte, die mit dem Winteranfang kam, hatte die neue Steuerung noch etwas Mühe mit Reagieren. Dies konnte jedoch bereits korrigiert werden.» Sie verwendet feine Buchenspäne für den Rauch, der wie bei herkömmlichen Verfahren in einem separaten Bereich der Räucheranlage erzeugt wird und für den guten Geschmack sorgt.

Regionale Zutaten

Nebst den Räucherspezialitäten stellt die vitale Bäuerin auch Schwartenmagen her, den sie selbst pökelt. Zudem Frischkäse aus Kuhmilch, mit verschiedenen Kräutermischungen und na-



Claudia Speck räuchert in ihrem Ofen hauptsächlich Schweins-Mostbröckli und Speckseiten. Mit einer neuen umweltfreundlichen Technologie können nun die Räucherzeiten verkürzt werden.

(Bild Alexandra Stückelberger)

ture. Schweinefleisch kauft sie, wenn nötig, dazu. Die Milch stammt von den eigenen Kühen, was übrig bleibt, geht an eine Käserie in Gais. Die Schweine werden zudem mit den Schotten gefüttert. «Ich lege Wert darauf, möglichst regionale und inländische Zutaten zu verwenden.

Die Kräuter beispielsweise beziehe ich von einer Schweizer Firma gefriergetrocknet, das hat sich auch geschmacklich am besten bewährt», so Claudia Speck. Sie produziert ganzjährig, die Spitzenzeiten liegen jedoch im Sommer. Wenn viel los ist, hilft die Familie mit. Die vier

Kinder sind im Jugendalter oder bereits erwachsen.

Zusammen mit ihrem Mann und alleine hat Claudia Speck über die Jahre eine Reihe von Weiterbildungen besucht, etwa zur Fleischveredelung oder Käseverarbeitung. Viel Wissen, sagt sie, habe sie sich auch selbst an-

geignet. Sie probiert viel aus. «Wenn ich zum Beispiel eine neue Kräutermischung für den Käse entwickle, gebe ich Bekannten verschiedene Varianten zum Testen. Allerdings sage ich vorher nicht, was drin ist. Sie sollen nicht von ihrem Wissen beeinflusst werden, sondern sich vom Geschmack leiten lassen.»

Gefragter Schwartenmagen

Die Musegg-Produkte werden hauptsächlich selbst vermarktet. «Schon vor Jahren haben wir an ein paar Läden geliefert», erzählt Claudia Speck. «Dann kamen immer mehr dazu. Schwartenmagen und Mostbröckli verkaufen wir nun auch an verschiedene Landiläden in der Region.» Sogar Lidl hat diese in die Produktlinie «Klein, aber fein» aufgenommen, wobei der Schwartenmagen nach ein paar Stunden bereits ausverkauft gewesen sei. Die Produzentin: «Wenn unsere Produkte Freude machen, gibt das viel Motivation für meine Arbeit.»

Alexandra Stückelberger

Umweltfreundliches Räuchern aus der Ostschweiz

Ein in der Ostschweiz entwickeltes Räuchersystem schont die Umwelt und spart gleichzeitig Energie. Kernstück der patentierten Erfindung ist ein Feinstaubfilter in der Räucheranlage: Werden im Räucherzeuger Sägespäne entzündet, gelangt der Rauch in die Räucherammer, wo er durch Hochspannungsdrähte ionisiert, das heisst, positiv aufgeladen wird. Räuchergut und Ofen sind dagegen geerdet, also negativ geladen. Dadurch zieht die Luft innert Sekunden zum Produkt hin, beispielsweise zum Mostbröckli. Dieses wird vom Rauch gleichmässig umhüllt und geräuchert, indem die Kammer mit

Umluft betrieben wird. Die Rauchpartikel bleiben auf diese Weise nicht in der Luft und treten auch nicht in die Umwelt aus, sondern bleiben im geschlossenen System. Der Prozess des Räucherns läuft durch die Ionisierung schneller ab, und die Behandlungszeit ist bis zu 20 Prozent kürzer, wodurch Energie eingespart wird. Zudem verliert das Räuchergut bis zu 4 Prozent weniger an Gewicht.

Die Idee für ein solches System kam ursprünglich von Metzgermeister Ernst Goldener aus Salez SG, der vor einigen Jahren bei der Firma Oekosolve AG aus dem Sarganserland um einen Feinstaubfilter anfragte. Diese

liess sich ein Räuchersystem mit Ionisierung einfallen, das inzwischen patentiert ist. Einen weiteren Baustein lieferte der Räucherspezialist Bruno Eigmann aus Bürglen TG, der das Wissen um die Anlagensteuerungen mitbrachte. Seine Firma E&B Räuchertechnologien AG, die von Philipp Berchtold weitergeführt wird, hat bereits sieben bestehende Räucheranlagen mit dem Ionisierungsmodul ausgestattet, eine davon gehört der Appenzellerin Claudia Speck. *stü*

Weitere Informationen:
www.ebsmoke.ch



Ein Ionisierungsmodul, das in die Räucheranlage eingebaut wird, wirkt als Feinstaubfilter.

(Bild zvg)

Weitere Informationen:
www.speck-musegg.ch