

# Wenig Salz, wenig Rauch und viel frische Luft

*Hochwertiger Südtiroler Speck ist kein Zufallsprodukt, sondern das Ergebnis gewissenhafter Arbeit und jahrhundertlanger Erfahrung. Wir sind der Frage nachgegangen, wie wird der Südtiroler Speck hergestellt und was sind die Gründe für die hervorragende Qualität.*

► Von Stephan Quinkertz

Der Südtiroler Speck blickt auf eine uralte Tradition zurück. Für die langen Wintertage haltbar gemachtes Schweinefleisch war er von unschätzbarem Wert auf den Bauernhöfen. Der Speck war damals der wichtigste Lebensmittelvorrat. Im Laufe der Zeit wurde die Herstellung immer ausgeklügelter - vom Einsalzen über das Würzen bis hin zur Räucherung. Je nach persönlichem Fleiß und Vermögen des Bauern und je nach Fütterung und Haltung der Schweine fiel das Endprodukt unterschiedlich aus in Geschmack, Qualität und Haltbarkeit.

Die steigende Nachfrage, der wachsende Wettbewerb im Bereich der Lebensmittelherzeugung sowie die gestiegenen Qualitätsansprüche der Verbraucher machten eine genaue Begriffsbestimmung für den Südtiroler Speck unabdingbar, um sich vor Trittbrettfahrern zu schützen. So wurde 1978 die „Südtiroler Schutzmarke“ eingeführt - die erste gesetzliche Definition des Südtiroler Specks und der Qualitätsanforderungen. 1992 wurde bei der Europäischen Union dann die Schutzbezeichnung „Südtiroler Speck g.g.A.“ (geschützte geographische Angabe) beantragt, welche 1996 dann anerkannt wurde. Di-

ese Qualität wird dann durch ein dichtes Netz von strengen Kontrollen gewährleistet, denen sich alle g.g.A.-Hersteller unterziehen müssen.

Wir durften einen der Kontrolleure, Hr. Lukas Spada, bei einem Kontrollgang bei der Speckfirma Pfitscher in Burgstall bei Meran begleiten. Da haben wir natürlich einen kompletten Einblick in die komplette Speckproduktion gewonnen, von der Anlieferung der Schlegel bis hin zur Auslieferung des Endprodukts. Nach der Begrüßung von Hr. Pfitscher ging es gleich zum „Empfang“ der Schweine-Schlegel, die je-►



Für den Südtiroler Qualitätsspeck g.g.A. werden nur magere Schweine-Schlegel verwendet.



Speckherstellung ist eine Kunst für sich, die in verschiedenen, genau aufeinander abgestimmten Schritten vor sich geht.



Die Knochen werden ausgelöst und die Schweineschlegel für die weitere Verarbeitung zugeschnitten.



Von zentraler Bedeutung für die gute Qualität des Rohstoffes ist der richtige pH-Wert des Fleisches.



Anschließend folgt das Salzen und Würzen, auch Pökeln genannt. Die Gewürzmischung macht den Geschmack.



Die Pökelfase dauert drei bis vier Wochen bei einer maximalen Temperatur von nicht mehr als drei bis vier Grad.



Für das Würzen verwendet jeder Hersteller neben den Standardzutaten seine eigenen, streng geheimen Gewürze.



Anschließend kommt der Speck in die Räucherung. Jetzt wird die Temperatur deutlich höher und erreicht bis zu 20 Grad.



**DIE FA. G. PFITSCHER GMBH** wurde im Jahre 1980 gegründet und ist heute vor allem in Trentino Südtirol ein Begriff. Die Firma ist aber nicht nur regional tätig sondern auch auf dem gesamten Staatsgebiet, und über die Grenzen hinaus auch auf europäischer Ebene. Die G. Pfitscher GmbH ist ein Betrieb mit familiärem Charakter und wird seit 2007 von Lukas Pfitscher, dem Sohn des Firmengründers **Gottfried Pfitscher** geführt. Der Betrieb beschäftigt heute knapp 40 Mitarbeiter und erzielt einen Umsatz von ca. 11 Millionen Euro bei konstantem Wachstum im mehrstelligen Prozentbereich.

Das Jahr 2007 war für den Betrieb aus vielerlei Hinsicht ein Jahr des starken Wandels, da zum einen der große Zubau fertiggestellt wurde, und zum anderen im Zuge der Gesellschaftsänderung die Firmenleitung an den Sohn weiter gegeben wurde. Gut acht Millionen Euro wurden investiert, um die seit geraumer Zeit ausgelasteten Kapazitäten zu verdreifachen. Heute liegt die Produktionskapazität bei rund 150 Tonnen pro Woche. Doch nicht nur das mengenmäßige Wachstum war Grund für den Erweiterungsbau, denn im Vordergrund stand immer die qualitative Verbesserung und vor allem aber die Garantie, ein konstantes Produkt auf konstant hohem Niveau liefern zu können. Wenn man in der Heimat des Südtiroler Specks nach Pfitscher Speck fragt, so ist das ein Begriff. Die Firma G. Pfitscher GmbH blickt mit Zuversicht in die Zukunft.

**G. Pfitscher GmbH, Romstr. 20, I-39014 Burgstall**  
 Tel. +39 0473 292358, [www.pfitscher.info](http://www.pfitscher.info)

den Tag frisch vom Schlachthof angeliefert werden. Bis zu 22 Tonnen werden hier täglich (5 Tage in der Woche) morgens um 6 Uhr angeliefert. Aufgrund der großen Speck-Produktionsmenge in Italien, muß man sich bei der Schweinelieferung im Ausland bedienen. Fa. Pfitscher wird seit über 20 Jahren aus Niederbayern beliefert. Ab Anlieferung der Schweine wird aber bis zur Auslieferung des Specks dann alles vor Ort im Werk verarbeitet.

Am Anfang steht die Auswahl des Rohstoffes. Ein gutes Ausgangsprodukt ist die Voraussetzung für einen guten Speck. Daher werden nur magere, entbeinte Schlegel von Schweinen verwendet, die nach traditioneller Methode zuge-

schnitten werden. Von zentraler Bedeutung für die gute Qualität des Rohstoffes ist der richtige pH-Wert des Fleisches. Liegt er zu hoch, trocknet der Speck nicht ab und die zum Verderb führenden Bakterien bleiben mit dem Wasser im Fleisch. Für die Verarbeitung zum Südtiroler Speck ist dieses Fleisch dann de facto nicht mehr geeignet.

Auch die Transportbedingungen für den Rohstoff unterliegen strengen Regeln. So darf weder Lebenvieh noch tiefgefrorenes Fleisch importiert werden. Verwendet werden dürfen ausschließlich ganze Schweineschlegel, die nach einer Kontrolle des Fettanteils, der Temperatur und des pH-Wertes für gut befunden werden.

Danach folgt das Salzen und Würzen, auch Pökeln genannt. Die Gewürzmischung ist es, die den geschmacklichen Unterschied zwischen dem ein oder anderen Speck ausmacht. Salz, Knoblauch, Pfeffer, Rosmarin, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Majoran und Koriander bilden die Grundlage für die Gewürzmischung. Bei der Mischung gibt es dann zwischen den Herstellern verschiedene Unterschiede. Hier liegt das Geheimnis für den Geschmack und die Konsistenz des Specks. Dieses Geheimnis wird nach wie vor von Generation zu Generation weitergegeben. Die Fleischstücke werden mit der Gewürzmischung eingerieben und dann in eine Wanne gelegt. Das Pökeln ▶



Die Befeuering erfolgt mit vorgefertigten Spänen. Diese werden dabei auf eine ca. 350 Grad heiße Platte gelegt.



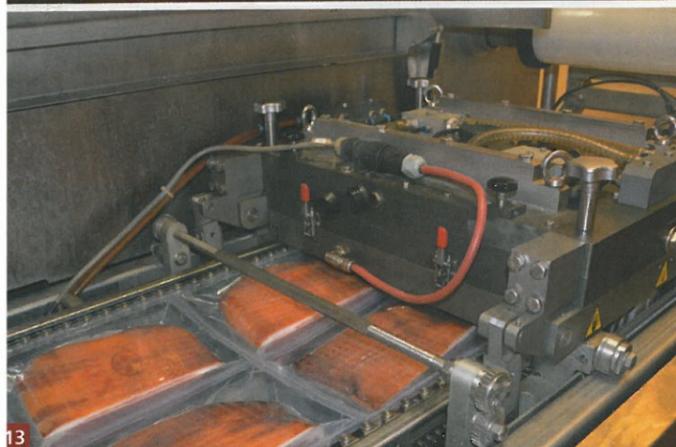
Temperatur, Feuchtigkeit und Zeitdauer sind die drei fundamentalen Werte für die Reifung des Specks.



Die Temperatur liegt während der Reifezeit zwischen 10 und 15° C die Luftfeuchtigkeit zwischen 60 und 90 %.



Die Mindestreifezeit für den Südtiroler Markenspeck g.g.A beträgt je nach Gewichtsklasse zwischen 20 und 32 Wochen.



Nach der Freigabe des Kontrolleurs erfolgt die Verpackung in verschiedenen Größen und der Versand.



Die perfekte Aufschneide-Maschine für den Speck, der Ferrari unter den Maschinen: Berkel – ein Blickfang in jeder Küche.

Schutzbezeichnung „Südtiroler Speck g.g.A.“ (geschützte geografische Angabe): Garantiertes Qualitätsspeck.



dauert unterschiedlich lange, je nach Geschmacksanspruch und Erfahrung. Während den 2 bis 4 Wochen werden die Speckseiten regelmäßig gewendet, wie oft das entscheidet der Produzent selbst. Der Speck hat in dieser Zeit ca. 3% seines Gewichtes verloren. Damit ist die erste Phase, die Pökellung, bei einer Temperatur von 3 bis 4 Grad abgeschlossen.

Jetzt geht's zur Räucherung. Diese kann aber erst dann einsetzen, wenn bereits ein erheblicher Teil der Flüssigkeit aus dem Speck ausgeschieden wurde. In dieser Phase wird nämlich eine Temperatur von bis zu 20 Grad erreicht. Würde das Fleisch jetzt noch zu viel Wasser enthalten, wäre das Risiko zu hoch, dass es verdirbt. In der Räucherung erfolgt die Befeuering mit vorgefertigten Spänen, die auf eine 350 Grad heiße Platte gelegt werden. Beim Räuchern gilt es, das sogenannte Benzpyren zu vermeiden. Es gilt als wichtiger Indikator für mehrere, möglicherweise auch krebserregende Stoffe, die vor allem bei Verbrennungsprozessen entstehen. Aus diesem Grund tritt in der modernen Südtiroler Speckerzeugung die Hitze an die Stelle des Feuers. Der Rauch darf nicht wärmer als 20 Grad sein und muß den Hammen möglichst direkt und gleichmäßig zugeführt werden. Außerdem wird immer nur für ein paar Stunden am Tag Rauch erzeugt. In der restlichen Zeit wird frische Luft von außen zugeführt. Dadurch erhält der Speck eine milde und leichte Rauchnote und nicht den starken Rauchgeschmack wie bei einigen nördlicheren Schinken.

Die dritte Phase ist dann die Reifung. Temperatur, Feuchtigkeit und Zeitdauer sind ausschlaggebend für die Reifung. Die Temperatur liegt während der gesamten Reifezeit zwischen 10 und 15 Grad, die Luftfeuchtigkeit muß zwischen 60 und 90 Prozent liegen. Speck entwickelt sich in einer Umgebung gut, die vom Menschen auch als angenehm empfunden wird.

Eines der Qualitätsprobleme von Speck ist der Trockenrand. Davon betroffen ist jene Oberfläche, die nicht von der Schwarte abgedeckt und geschützt ist. Rund die Hälfte der Oberfläche wird von der Schwarte geschützt und deshalb besteht dort keine Gefahr der Austrocknung. Auf der anderen Hälfte haben wir den offenen Teil des Schlegels, der sehr wohl austrocknet. Während der Reifezeit versucht man mittels Feuchtigkeit und Temperatur diesen Trockenrand so gering wie möglich zu halten. Die Herausforderung besteht darin, jene Reifezeit zu wählen, in welcher der Speck die optimale Abtrocknung und Konsistenz erreicht. Daher gibt es eine Mindestreifezeit für den Südtiroler Markenspeck. Je nach Gewichtsklasse beträgt die Reifezeit mindestens 20 Wochen. Liegt eine Hamme in der obersten Gewichtsklasse, muß dieses mindestens 32 Wochen gelagert werden.

Nun ist der Speck fertig und kann in verschiedenen Größen geschnitten und verpackt werden. Jährlich werden ca. 6,2 Millionen Hammen (ca. 27.500 Tonnen) in Südtirol produziert, davon rund 40% mit dem Qualitätszeichen „Südtiroler Speck g.g.A.“. Die restlichen 60% besagen nicht, dass es sich hier nicht um Qualitätsspeck handelt, es besagt nur dass diese Hersteller sich nicht den strengen g.g.A.-Kontrollen unterwerfen. Wir bedanken uns recht herzlich bei unserem Controller Lukas Spada, der uns ausführlich die verschiedenen Stationen gezeigt und erklärt hat und hier im Hause Pfitscher keinerlei Mängel bei der Produktion zu beanstanden hat. Der Speck wird nun in verschiedenen Variationen zubereitet. Manche mögen ihn am liebsten hauchdünn mit der Maschine geschnitten, andere bevorzugen die traditionelle Methode und schneiden den Speck mit dem Messer. Eine Liste der Südtiroler Speckproduzenten finden Sie unter [www.speck.it](http://www.speck.it)

### LUKAS SPADA



Kontrollleur vom Institut INEQ (Istituto Nord Est Qualità). Das Consortium Südtiroler Speck beauftragte die INEQ mit den Qualitätskontrollen.

„Der Schwerpunkt bei den Kontrollen des Südtiroler Specks liegt am Ende der Herstellung. Die Überwachung des fertigen Specks garantiert die Einhaltung der Qualitätseigenschaften und ist ausschlaggebend für ein hochwertiges Produkt am Markt. Deshalb kontrollieren wir bevor der Speck den Brandstempel mit dem Südtirol-Siegel erhält die Abtrocknung bzw. den Gewichtsverlust, die Reifezeit und stichprobenmäßig die sensorischen und chemischen Eigenschaften des Produktes.“

Bei den sensorischen Prüfungen wird das äußere Erscheinungsbild der ganzen Speckhamme und der Hamme im Anschnitt, der Geruch und der Geschmack getestet; bei den chemischen Kontrollen der Salzgehalt, das Wasser/Eiweiß-Verhältnis und das Fett/Eiweiß-Verhältnis.

Weitere Kontrollen finden laufend in der gesamten Wertschöpfungskette statt: Von den stichprobenmäßigen Audits bei den Schlachthöfen, bis zur Kontrolle des Wareneingangs und der einzelnen Verarbeitungsschritte bei den Herstellern. Dabei wird besonderer Wert auf die Rückverfolgbarkeit gelegt.“