

Kochhistorie VON ANNA BURGHARDT**Eier von Mandelgallert**

„Möglichst gleichgroße Eier werden ausgeblasen, wozu man in beide Spitzen ein kleines Loch sticht. Die leeren Schalen werden gewässert und getrocknet. Dann verklebt man die Öffnung auf der spitzen Seite mit ein wenig Butter, stellt die Schalen in gestoßenes Eis und füllt sie mit verschiedenfarbigem Blancmanger (Mandelmilchsulz), so daß man braune, rosa und weiße Eier erhält. Wenn die Sulz fest geworden ist, taucht man die Eier einen Augenblick in warmes Wasser und schält sie sogleich. Sie werden sofort in eiskaltem Wasser abgespült und auf einem Tuch kaltgestellt. Man richtet sie in einem gebackenen Nest oder in tiefer Schüssel an. Auch eine in Artischockenform gebrochene Serviette eignet sich dazu.“

Garnierung: Dieses dekorative österliche Gericht hat Lina Morgenstern in ihrem „Illustrierten Kochbuch“ niedergeschrieben, das 1926 neu aufgelegt wurde. Für das Blancmanger führt sie folgendes Rezept an: „Man brüht und schält 500 g süße und 10 g bittere Mandeln, wäscht sie und reibt sie unter allmählichem Zusatz von 1/2 Liter kaltem Wasser fein. Dann drückt man die Flüssigkeit durch ein gut ausgewaschenes Tuch und gibt auf ein Liter solcher Mandelmilch 35–40 g aufgelöste Gelatine und Zucker nach Geschmack hinzu. Man kann sie auch mit Orangenblütenwasser abschmecken.“

Einkaufstipps VON KARIN SCHUH**Kulinarische Ostermärkte**

Die meisten Ostereinkäufe werden schon erledigt sein. Kurzenschlössene finden hier aber noch bis Ostermontag Pinzen und Co.

1 Altwiener Ostermarkt, Freyung, 1010 Wien, bis 6. April, täglich 10 bis 19.30 Uhr, www.altwiener-markt.at

Der kleine Biobauernmarkt vis-à-vis hat zwar ab jetzt nur mehr freitags und samstags geöffnet. Der größere Altwiener Ostermarkt ist trotz großen Deko-Angebots aber auch eine gute Adresse für spontane kulinarische Einkäufe, etwa für Osterpinzen, Osterlamm, Honig, Öle, Mehlspeisen und natürlich Schokolade.

2 Ostermarkt Altes AKH, bis 6. April, 10 bis 20 Uhr, Spitalsgasse 2, 1090 Wien, www.stiegl-ambulanz.com

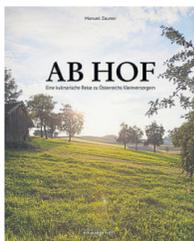
Der von der Stiegl Ambulanz initiierte Ostermarkt im Innenhof des Alten AKH ist mit Streichelzoo und Kinderprogramm vor allem ein Anziehungspunkt für Familien. Auch hier findet sich noch bis morgen so mancher essbare Osterhase.

3 Ostermarkt Schloss Schönbrunn, 1130 Wien, bis 6. April, täglich 10 bis 18.30 Uhr, www.ostermarkt.co.at

Mit rund 60 Ausstellern ist der Ostermarkt in Schönbrunn einer der größten. Am Sonntag und Montag gibt es ab 11 Uhr ein Jazzkonzert. Neben Bowle, Aperol Spritz, Waffeln und Gulaschsuppen gibt es auch Osterpinzen und Osterschinken.

Buchtipp VON KARIN SCHUH**»Ab Hof«**

Eine kulinarische Reise zu Österreichs Kleinversorgern. Manuel Zauner, mit Rezepten von Alexander Rieder, Verlag Anton Pustet, 256 Seiten, 35 Euro



Der Fotograf Manuel Zauner hat sich gemeinsam mit Rezeptautor und Foodstylist Alexander Rieder auf die Suche nach heimischen Kleinversorgern gemacht. Herausgekommen ist ein hübsches Buch mit ausführlichen Porträts einzelner Produzenten – unter anderem dem Biohof Labonca (siehe rechts) – und dazu passenden Rezepten. Das Buch fasst also den Begriff Kochbuch etwas weiter und schließt die Lebensmittelbeschaffung mit ein. Unterteilt ist es in die Kategorien „Gemüse, Obst & Getreide“, „Käse, Honig & Ei“ sowie „Fleisch & Fisch“ – inklusive Anleitung, wie und wo man Lebensmittel abseits des Supermarkts beschafft. Rezeptauszug: Rostbraten mit Honig-Schalotten und Apfel-Erdäpfelpüree, Osterwecken, Pasta mit Chioggia-Rübe, Feigentarte oder Waldviertler Bouillabaisse.



Norbert Hackl hält seine Sonnenschweine das ganze Jahr über auf der Weide. Er züchtet und schlachtet sie auch dort. // Clemens Fabry

Norbert Hackl hält auf dem **Biohof Labonca** seine Sonnenschweine ganzjährig auf der Weide – dort schlachtet er sie dank Weideschlachthaus nun auch. **➔ VON KARIN SCHUH**

Der glückliche Schinken

Norbert Hackl zeigt seine Sonnenschweine gern her. Er muss es auch. Denn sonst würde er auf dem Schweinefleisch, Osterschinken, Würsten und anderen Produkten sitzen bleiben. „Das Fleisch kostet bei mir vier- bis fünfmal so viel wie im Supermarkt. Wenn die Leute aber sehen, wie die Tiere gehalten werden, verstehen sie das“, sagt Hackl, der im steirischen Burgau gemeinsam mit seiner Frau, Ulrike, den Biohof Labonca betreibt.

Labonca ist übrigens nicht der Name einer Schweinerasse, sondern die slawische Bezeichnung für die Lafnitz, die hier fließt. Hackl hat den Be-

Hackl ist kein Träumer – er macht seine Arbeit eben so, wie er es für richtig hält.

trieb, der einst konventionell geführt wurde, von seinen Eltern in den 1990ern übernommen. 2003 wurde die Umstellung auf Bio abgeschlossen. Heute hält Hackl seine 350 Masttiere, 40 Muttertiere und drei Eber, so wie es derzeit unserer Idealvorstellung entspricht, allerdings viel zu selten der Realität: Die Tiere leben ganzjährig auf riesigen Weiden, umringt von Wäldern. Gefüttert werden sie mit Biogetreide aus Eigenanbau, auf Wachstumsbeschleuniger wird verzichtet. Während Schweine in konventioneller Haltung mit sechs Monaten geschlachtet werden und in biologischer ab sieben Monaten, gibt Hackl ihnen ein ganzes Jahr Zeit. „Sie brauchen so lange, weil sie in dieser Haltung langsamer wachsen.“

Hackl hat nach seiner Ausbildung als Landwirt alles anders gemacht, als er es gelernt hat. „Ich habe nur gelernt, wie man möglichst schnell Profit macht. Ich hatte aber keine Ahnung, was Tiere brauchen. Eigentlich ein

Wahnsinn als Bauer.“ Also hat er dazu gelernt und die Tiere beobachtet.

Wenn Hackl über seinen Betrieb spricht, wird deutlich, dass er kein romantischer Träumer ist, sondern auch wirtschaftlich denkt und seine Arbeit eben so macht, wie er es für richtig hält. „In der konventionellen Haltung hat ein Schwein 0,7 Quadratmeter Platz. Das ist ungefähr so groß wie diese Tischplatte. In der Biohaltung ist es ein Quadratmeter, also ein größerer Tisch, und 1,2 Quadratmeter Auslauf, der kann aber betoniert sein.“

Schweine ohne Sonnenbrand. Seine Tiere haben gemeinsam 25 Hektar zur Verfügung, aufgeteilt auf sieben Gehege. „Sie sind das ganze Jahr über draußen.“ Hackl hat sich deshalb auf die Rassen Duroc und Schwäbisch-Hällisch spezialisiert. Denn sie bekommen – im Gegensatz zum rosa Hausschwein – keinen Sonnenbrand und können so ganzjährig draußen bleiben. „Und sie haben viel intramuskuläres Fett, also ein saftiges, kompaktes Fleisch, das durch die viele Bewegung trotzdem zart bleibt“, sagt Hackl, der den Namen Sonnenschwein mittlerweile geschätzt hat.

Auch bei der Schlachtung macht Hackl es so, wie er es eben nicht gelernt hat. „Schlachten kann man nicht positiv besetzen. Der Tag, an dem ge-

schlachtet wird, ist immer der grauslichste. Aber man kann versuchen, es möglichst neutral zu machen, auch für den Menschen.“ Am liebsten würde er auf der Weide schlachten. „Aber das geht aus gesetzlichen Gründen nicht, deshalb habe ich den Spieß umgedreht und ein Weideschlachthaus gebaut.“ Im Mai soll es eröffnet werden. Derzeit wird noch bei einem befreundeten Fleischhauer geschlachtet.

Wenn das Weideschlachthaus in Betrieb ist, sollen die Tiere eine Woche vor dem Termin auf die dortige Weide gebracht werden. „Schweine sind sehr neugierig, sie erkunden alles sehr schnell und fühlen sich nach drei, vier Tagen wohl. Rinder brauchen viel länger.“ Da er die Tiere nur in einem geschlossenen Raum betäuben darf, findet die Betäubung in dem Raum statt, in dem sie auch gefüttert werden. Danach werden sie durch eine Tür in das Schlachthaus gebracht, getötet und verarbeitet. „Wenn man Schweine wohin transportiert, ist es immer ein Stress für sie. Das Stresshormon wirkt sich aber auf den Reifeprozess aus, man merkt es also an der Fleischqualität“, erklärt Hackl im Weideschlachthaus, in dem sein Fleischhauer Erwin Stockreiter gerade Osterschinken herstellt.

Auch er bekommt seine Zeit. Drei Wochen wird das Fleisch in eine Salzgewürzmischung eingelegt. Danach wird es eine Woche lang in einer Selchkammer kalt geräuchert. Der Rauch kommt aus einem externen Ofen, in dem Buchenspäne verbrannt werden und den Hackl mit einem neun Meter langen Rohr verbunden hat. Die Distanz sei wichtig, damit der Rauch auskühlt und das Fleisch langsam geseleht wird. „In der Industrie ist der Osterschinken mit einem Pökelaufhängen nach 24 Stunden fertig. Da wird ein Kilo Fleisch auf 1,5 kg aufgeblasen.“ Hackl will das nicht werten, er will nur erklären, dass er es eben anders macht. //

AUF EINEN BLICK

Labonca Biohof
Shop und Café: Hauptplatz 6, 8291 Burgau (Di, Fr, Sa 9–18 Uhr, Do, Fr 9–13 Uhr). April bis Oktober: jeden Fr und Sa Betriebsführungen, ☎ +43/(0) 3383/33 49. Webshop: www.labonca.at

Biofest: 30. Mai
Besichtigung der Schweine, Kinderprogramm, Bauerngolf, Musik u. v. m.



Verarbeitet wird das Fleisch etwa zu Osterschinken (l.). // Clemens Fabry



Eine Woche lang wird der Schinken kalt geräuchert. // Clemens Fabry