



Essl: „Der Sauschädel wird leider oft gering geschätzt.“

Delikatessenlader auf vier Haxen

Mehr als ein Glücksbringer.

Das Schwein hat der Menschheit Jahrtausende das Überleben gesichert. Heute wenden wir uns der Zubereitung eines Sauschädels zu.

PETER GNAIGER

Was war wohl das erste vegane Fleischersatzprodukt? Die Hühnerkeule aus Erbsenprotein? Oder das Steak aus Sojabohnen? Beides ist falsch: Bei dieser Frage hat eindeutig der Sauschädel aus Marzipan den Rüssel vorn. Für den benötigen Sie 120 Gramm blanchierte und fein gemahlene Mandeln, 70 Gramm Puderzucker, 10 Gramm Rosenwasser und fünf Tropfen Bittermandelöl. Diese Zutaten werden so lange geknetet, bis eine weiche Masse entsteht. Die wird dann zu einem Sauschädel geformt, der zum Jahreswechsel als süß anzusehender Glücksbringer beliebt ist. Das Original dieses Brauchs ist heute weitgehend in Vergessenheit geraten: der echte Sauschädel.

Für zart besaitete Gemüter ist diese Speise eine Zumutung. Schließlich erinnert sie uns an eine originelle Beobachtung von Winston Churchill. Der sagte einmal:

*Ich mag Schweine.
Hunde schauen zu uns auf,
Katzen auf uns herab. Schweine
begegnen uns auf Augenhöhe.*

Da ist was dran. Immerhin sind Schweine intelligenter als Hunde. Und wer miterlebt hat, wie Schweine auf einem idyllischen Bauernhof aufgewachsen sind, der hat eine natürliche Scheu davor, diese freundlichen Tiere zu schlachten. Aber irgendwann war es dann doch immer so weit. Denn nur wenige hielten sich ein Schwein nur zum Vergnügen. Früher – also noch bis vor etwa 40 Jahren – war die Hofschlachtung deshalb ein zweischneidiges Fest für die ganze Familie samt Nachbarn. Einerseits nahm man wehmütig Abschied von dem Schwein, andererseits freute man



Das beste Fleisch (im Bild) ist
Pork auf asiatische Art
wird vom Knochen gesch

BILDER: SWPSG, STOCKADBE-MYVIEWPOINT

Delikatessenladen auf vier Haxen

Mehr als ein Glücksbringer.

Das Schwein hat der Menschheit Jahrtausende das Überleben gesichert. Heute wenden wir uns der Zubereitung eines Sauschädels zu.

PETER GNAIGER



BILDER: SW/PSG, STOCKADOBE-MYVIEWPOINT

Das beste Fleisch (im Bild: Pulled Pork auf asiatische Art) wird vom Knochen geschabt.

sich auf die Köstlichkeiten, die seit Jahrtausenden das Überleben vieler Menschen sicherten. Der Starkoch Anthony Bourdain bezeichnete das Schwein als einen „quiet-schenden und schnaubenden Delikatessenladen“. Vom Schwein schmeckt alles gut. Von der Nase bis zum Schwanz. Oder wie man heute sagt: From nose to tail. Vom Schädel wiederum schmeckt alles noch viel besser. „Das liegt daran, weil er aus 50 Muskeln besteht“, sagt der Koch Roland Essl. Der Mensch hat übrigens auch so viele.

Die Zubereitung ist simpel. „Sie brauchen den Kopf einer gut gemästeten Mettensau“, sagt Essl. Dieser wird in einem Topf in Salzwasser mit Wurzelgemüse, Lorbeer, Salz, Wacholder- und Pfefferkörnern gut 150 Minuten „leise“ geköchelt. Normal kommt der Schädel im Ganzen auf den Tisch und jeder kann sein Fleisch selbst vom Knochen lösen. „Für den super Geschmack sorgen die vielen Nervenenden. Vor allem beim Rüssel“, erklärt Essl. Dann zitiert er noch eine Weisheit seines Vaters Günter. Der ehemalige Krimpelstätter-Wirt und enge Vertraute von Sepp Forcher verriet seinem Sohn eine alte Weisheit, die diesem Geschmack in jeder Hinsicht auf den Grund geht:

Am besten is des Gros beim Stoa und des Fleisch beim Boa.

Also das Gras, das um einen Stein wächst, und das Fleisch, das sich leicht vom Knochen löst. Auch der Goder, also die Gurgel, sei eine Köstlichkeit, die heute kaum noch jemand kenne. „Die Ohrwatscheln sowieso.“

Und warum bringt das Schwein Glück? Eine gesunde Sau wirft jährlich bis zu 20 Ferkel. Und schon in Walhalla, so steht es in der altisländischen Saga „Edda“ geschrieben, gab es einen Eber namens Sæhrimnir: *Jeden Tag wird er gesotten und ist am Abend wieder heil. Wir sollten allen Tieren wieder Vornamen geben.*

Mit



gekocht