

## Peter Haudum: Die acht Schätze aus dem Böhmerwald

Seit 35 Jahren betreibt ‚Da Haudum Peta‘ eine Speckwerkstatt – und ist nicht nur bei Speckliebhabern weit über Österreichs Grenzen bekannt und beliebt.



„Da Haudum Peter“ ist Koch und Kellner und nicht nur in der idyllischen Gemeinde  **Helfenberg**  bekannt. In seinem gleichnamigen  **Gasthaus**  – dessen Ursprung im 14. Jhd. liegt – kocht mittlerweile sein Sohn Lukas nach Rezepten der Oma unter anderem Blunz’n, Leberschädel, G’selchtes, Kalbskopf und Innerereien – aber das große Interesse der Haudumschen Küche gilt dabei der Verarbeitung des ganzen Tiers.

Oft ist Peter aber auch in seiner  **Speckwerkstatt**  anzutreffen, in der er meisterlichen Speck produziert – und auch immer Neues ausprobiert. Die althergebrachte Methode des Konservierens hat er sich selbst beigebracht, einfach weil er „für sein Leben gern Speck isst“. Hier entstehen klassischer

Karreespeck, Schopf und Bauch, Lardo oder Mangalitzaspeck von Schweinen aus Vorderweißbach. Vor allem aber seine „acht Schätze“ – Mühlviertler Karreespeck, Knoblauchkarree, gedämpfter Bauch, Lachs- schinken und Schweineschopf, aber auch Rindergab, Pastrami und Ribeye – sind in Österreich und Deutschland berühmt.

Fleisch & Co durfte bei einem Besuch in der Speckwerkstatt mehr darüber von Peter Haudum erfahren.

### **Fleisch & Co: Wie kommt es zu Ihrer Begeisterung für den Speck?**

**Peter Haudum:** „Ich komme aus der ländlichen Tradition, da sind meine Wurzeln. Ich habe von meiner Mutter das alte Wissen gelernt. Früher hat man mit Sicherheit weniger Fleisch gegessen, die Grundnahrung waren Kraut und Erdäpfel. Wer aber um vier Uhr morgens zu heuen beginnt, hat schon eine andere Fettverbrennung. Nur der Großvater hat jeden Tag Fleisch bekommen, er war der Chef, der Leistungsträger – aber er hatte dann auch die Gicht und alles Mögliche sonst noch.

Mir gefällt der sorgsame Umgang mit Fleisch. Im Dorf gab es früher fünf bis zehn Bauern, und es wurde eingeteilt, wann wer schlachtet. Es wurde stressfrei geschlachtet, und es war reger ein Austausch im Dorf. Ohne Gefriertruhe wurde alles am selben Tag verarbeitet. Das sogenannte ‚Greane‘, also das grüne Fleisch, wurde als erstes gegessen: Innereien, Hirn & Co. Das Fett wurde geschnitten, ausgelassen und daraus Grammeln gemacht.

Der nächste Schritt war das Surfleisch, das drei bis vier Wochen im Surschaffel gelegen ist, bis es dann als Surbraten zubereitet wurde. Schließlich kamen Teile aus der Sur in die Selch, wurden dort geräuchert, und nach drei bis vier Tagen wurden Teile davon als Geselchtes gekocht. Und dann kam erst der Speck, der nach der Selch im Reiferaum hängen musste.“

## **Fleisch & Co: Was unterscheidet Ihren Speck von anderen?**

**Peter Haudum:** „Jahrelanges Experimentieren! Angefangen von der Reife des Fleisches, seiner Fettigkeit und Struktur, jedes Stück hat seine eigene Behandlung. Der Fleischgeschmack muss beim Würzen im Vordergrund stehen, die Sur bereite ich selber zu.

Wir räuchern mit Fichtenspänen, das Harz gibt einen besonderen Geschmack. Das Fleisch wird in der Räucherammer ohne Rauch getrocknet, wir räuchern mit kaltem Rauch – das Fleisch soll ein Rohprodukt bleiben, nicht angegart werden. Zum Schluss wird das geräucherte Stück mindestens eine Woche im Klimaraum abgehängt, damit es den bissigen Rauchgeschmack verliert. Der ganze Prozess dauert mindestens fünf Wochen.“

## **Fleisch & Co: Wie viel verarbeiten Sie, und woher kommt das Fleisch?**

**Peter Haudum:** „Ich kaufe Teile und veredle sie. Das Fleisch kommt zu 100 % von österreichischen Lieferanten, die ich gut kenne. Es gibt ja keine Schweinebauern mehr in der Gegend. Wenn, dann bekomme ich also zwei/drei Schweine von Bauern, die sie selbst gefüttert und aufgezogen haben – das ist dann absolute Topqualität. Wir verarbeiten im Schnitt im Sommer 300– 400 kg, im Winter doppelt so viel.“

## **Fleisch & Co: Ist Onlineverkauf ein Thema?**

**Peter Haudum:** „Unser Onlineverkauf ist seit 20 Jahren sehr beachtlich. Wir verschicken von Montag bis Donnerstag, damit die Ware auch frisch ankommt, in große Teile Österreichs und nach Deutschland, bis Hamburg. Es bestellen auch viele Betriebe den Speck als Weihnachtsgeschenke oder sonstige Geschenke.

Konkurrenzdenken haben wir keines – ganz im Gegenteil: Wir setzen auf Netz-Denken und arbeiten mit Tophotels,

Leinenwebereien, Brauereien, geschützten Werkstätten, Korbflechtereien und vielen mehr gut zusammen. Ich spiele ja auch sehr gerne Tarock, wir sind hier DIE Tarockhochburg von Österreich, da wird alles vom Gasthaus aus organisiert. Das hat mir viele Kontakte, Freundschaften und Geschäfte eingebracht. Es ist ein königliches Spiel – das Rechenzentrum, Denkvermögen und die spielerische Klugheit müssen stimmen. Tarockieren sollte schon man als Kind lernen."

### **Fleisch & Co: Ausblick in die Zukunft?**

**Peter Haudum:** „Die Region hat viel Zukunft – ich möchte aber nicht, dass wir zu einem Kitzbühel oder Hallstatt werden. Es soll alles gepflegt und erhalten bleiben, so wie’s ist.

Persönlich möchte ich etwas zurücktreten. Meine Frau und ich verbringen seit 36 Jahren jede Minute glücklich miteinander – denn, ja, hinter jedem erfolgreichen Mann steht eine starke Frau, das trifft auf uns wirklich zu. Wir haben ein Haus gebaut und wollen unsere Zeit genießen. Ich gehe in zwei Jahren in Pension – aber dann werde ich meinem Sohn trotzdem noch im Geschäft helfen."

*Autorin: **Katharina Stögmüller***

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**