

„Familie Wurst“: Toni Krispels neue Wollschwein-Produktlinie

Zum 25-Jahr-Jubiläum seiner Wollschweine heizte das Genussgut Krispel die Griller an. G'röstete Leber und Karree vom Mangalitzza stellten den köstlichen Rahmen für sechs neue Produkte aus dem Vulkanland dar: Toni Krispel und Eduard Scharfy steigen damit in die Brühwurst-Produktion ein.



Brühwurst-Produktionspartner und Freunde: Toni Krispel (re.) und Eduard Scharfy. © Roland Graf

Begonnen hat das Engagement für das **Wollschwein**, das Tonis Krispels Bestimmung werden sollte, „kurz nach der Kreation des **Neusetzer**“. Der schneeweiße Speck der Mangalitzza, der im Basalttrog reifte, erblickte 1998 das Licht der Welt. Heute ist er längst als Österreichs Antwort auf den berühmten italienischen Lardo di Colonnata etabliert. Doch nur den Speck der alten Rasse zu verwenden war Toni Krispel zu wenig nachhaltig. Und

seine Entscheidung für die wolligen Schweinchen kam zudem gerade zur rechten Zeit: „Praktisch am gleichen Tag, an dem wir mit der Zucht begonnen haben, kam das Wollschwein auf die Rote Liste der gefährdeten Tierarten“, erinnert sich Krispel.



Leberkäs-Perfektion: Bernhard Steinhauer präsentiert „Franz Wurst“. © Roland Graf

Die Rettung des Wollschweins

Die Aufbruchstimmung der Züchter währte in der Folge vielerorts aber nur kurz: „Leider sind viele Projekte wieder verschwunden oder in Insolvenz gegangen“, bedauerte der Südoststeirer in seiner Rede zum Jubiläum. Insofern erwies sich der Titel „Vater aller Wollschweine Österreichs“, den der legendäre, 2010 verstorbene Gastrokritiker Christoph Wagner **Krispel** verlieh, aber als prophetisch. Denn Krispel fügte gleich hinzu: „Wir werden noch länger nicht verschwinden.“ Ganz im Gegenteil! Denn 2025 wird es eine neue Linie geben, die Speck, Hartwürste und Aufstriche von dem ursprünglich aus Kroatien stammenden Schwein massiv erweitert. „**Familie Wurst**“ nennt sich die Produktlinie, und einen Vorgeschmack auf die sechs Spezialitäten gab es bei „25 Jahre Wollschwein“. Die Mischung der Neuzugänge ist dabei bunt, doch bei „1.500 Wurstrezepten allein im deutschen Sprachraum“, so Krispel, war die Auswahl, mit der man das Neuland Brühwurst betritt, auch groß. Wichtig war aber nicht

eine bestimmte Geschmacksrichtung, „sondern die höchste Qualität“. Produktionspartner dabei ist wie bisher die lokale **Fleischerei Scharfy** in Straden.

Regionale Partner, kurze Wege

Eduard Scharfy hat gemeinsam mit Toni Krispel die Brühwurst-Rezepte erarbeitet. Die sechs Neuzugänge sollen nun im Delikatessenhandel auf ihre Akzeptanz getestet werden. Generell ist es nämlich vorstellbar, „dass es auch mehr werden“. Mit im Boot sind auch weitere regionale Partner, die für Fleischnachschub sorgen. Bio-Bauer **Siegfried Augustin** aus Hart bei Straden liefert etwa Schweinefleisch von rund 300 Wollschwein-Ferkeln. Er freute sich dementsprechend über die vor zwei Jahren vollzogene komplette Umstellung der Krispel-Produkte auf Bio. Aber auch Rindfleisch, das für einige der Spezialitäten bei Scharfy verarbeitet wird, hat keinen weiten Weg zurückzulegen. Es kommt u. a. von Fehrings Bürgermeister Johann Winkelmaier, der eine kleine Galloway- Zucht betreibt. Auch er überzeugte sich wie die regionalen Genuss-Handwerker **Alois Gölles** (Essig und Brände) oder **Daniel Pfeifer** (Weingut) vom Geschmack der neuen Wurst-Familie. Sie reicht von einem saisonalen Liebling der Steirer, der Breinwurst, über eine klassische Bratwurst bis zu internationalen Rezepturen wie Mortadella oder Chorizo.



REINI Wurscht ist die typische Winter-Bratwurst. © Roland Graf

Steiermark trifft auf Spanien

Dass sich Toni Krispel für den Auftritt als Familie entschieden hat, liegt an einem praktischen Grund: Die Würste sollen als eigenständige Bio-Kreation wahrgenommen werden und nicht unmittelbar mit ihrer „Konkurrenz“ an der Frischetheke verglichen werden. Denn der Leberkäse „Franz Wurst“ im Glas unterscheidet sich nicht nur durch dieses Gebinde eben von herkömmlicher Aufschnittware fürs Semmerl. Auch die Packung mit vier Chorizos im starken Kaliber sind eine Alternative für alle, die im Delikatessenhandel bisher zu scharfen Debresinern griffen. Aber sie schmecken eben auch deutlich anders als die härteren (und oft eindimensional paprikascharfen) spanischen Angebote im hiesigen Handel. Die Versorgung mit den neuen Spezialitäten, aber auch mit Klassikern wie dem Wollschwein-Karree übernahmen zwei Diplom Fleischsommeliers. Daniel Weißer, der Chefkoch des Genussguts, stand dabei mit Bernhard Steinhauer am Grill. „Nicht überall auf der Welt sucht man die Zartheit beim Schweinefleisch“, unternahm er einen Ausflug in die Zerlegungsmethodik spanischer Schweine. Da geht es vielmehr um gute Marmorierung der Cuts wie Presa (Nackenkern) oder Pluma (Federstück). Dass man diese ideal zubereiten kann, demonstrierte der Leiter der „Steirischen Grillschule“ den Gästen. Vor allem die Pluma mundete noch heiß vom Designgrill von Martin Krainer, der aus Corten- und Edelstahl gefertigt wurde.

Griller-Test für die Neuheiten

„Kein Wunder, dass dieser Cut auch den Beinamen ‚money muscle‘ trägt“, merkte Steinhauer an, der wettbewerbsversiert ist. In den US-Grillbewerben gilt dieses Teilstück nämlich als Königsklasse, für die es die höchsten Preisgelder („money“ eben) gibt. Gänzlich österreichisch aber endete der „schweinishche“ Reigen am Rost. Zunächst mit einer gerösteten Leber, die auch vom Grill kam und butterzart im Biss war. Danach ließ Daniel Weisser vier Kilo Schmalz in den Pfannen aufzischen – auf dem Holzherd bereitete er damit den süßen Abschluss zu: gebackene Mäuse mit Zimtzucker und Preiselbeerschaum. „Er trifft den steirischen Geschmack genau“, lobte nicht nur Eduard Scharfy Weissers Kochkunst. Denn die Kreationen des Spitzenkuchs aus Ostdeutschland gehören längst zum Genussgut dazu – so wie die Wollschweinschmankerln und der reife Grauburgunder auch. Mit Stefan Krispels „Ried Hochstrandl“ aus vier Jahrgängen wurde dann auch auf das 25-Jahr-Jubiläum angestoßen. Zum Geburtstag gratulierte dabei nicht nur ein als Wollschwein verkleideter Kollege Krispel mit launigen Worten. Sondern auch der Nikolaus schaute mit einer

Rotte Krampusse vorbei – und hatte nichts zu beanstanden. Statt eines Gedichts lieferte Toni Krispel auch ihm seine Einschätzung des Mangalitzas: „Die Sau ist sicher eines der genialsten Lebensmittel. Vor allem ist sie aber unser Lebensinhalt.“



□□□□Mortadella nach
Steirerart: gewürfelt
oder hauchdünn
schmeckte
„Marie Wurst“. © Roland Graf
□□□□



□□□□„Hüpfende“ Zubereitung: Der Gag funktioniert auch beim Leberkäse- Wiederverkäufer.
© Roland Graf
□□□□



□□□□Die Rohware: Alles basiert auf den Vulkanland- Wollschweinen.
© Roland Graf

„Familie Wurscht“: Das sind ihre sechs Mitglieder

Marie Wurscht

Eine Überraschung aus der Steiermark ist die Mortadella mit ihrer dezenten Würze. Leichte Süße und natürlich Pistazien im Anschnitt sind dabei obligat.

Max Wurscht

Mit Zitrone und Muskat als Teil der Gewürzmischung hat Toni Krispel eine klassische Bratwurst mit 100 Prozent Schweinefleisch kreiert. Sehr kompakt, kerniger Biss!

Hans Wurscht

Zarte Selchnoten und weicher Biss zeichnen die Braunschweiger-Variante von Scharfy/Krispel aus. Richtig zur Topform läuft diese z. B. für Erdäpfelgulasch perfekte „Wurscht“ leicht angegrillt auf.

Bonita Wurscht

Spanien trifft Vulkanland bei dieser Chorizo-Version mit animierender Schärfe. Chilipulver sorgt bei der farbintensiven Wurst für den richtigen Kick – sehr gelungen!

Franz Wurscht

Leberkäse, der im Glas geliefert wird und so auch einen runden Querschnitt auf Brot und Semmel bringt. Lange wurde an der Kruste getüftelt, „jetzt bringt er aber auch einen Show-Effekt“ – denn im Idealfall „springt“ er beim Garen aus dem Glas.

Reini Wurscht

Eine steirische Spezialität, nämlich die Breinwurst (mit 50 Prozent Getreide sowie aus Kopf- und Guder-Fleisch), verbirgt sich hinter diesem Namen. „Unsere typische Winterwurst“, so Toni Krispel. Ein lokaler Klassiker, der auf Apfelkren serviert gehört!

Autor: Roland Graf

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at