

Hans Bauer: Wenn die Heidewuggerln den Gaumen verwöhnen

Liebe, Leidenschaft, hochwertiges Fleisch, Salz & Zeit sind die Zutaten für mehrere Hundert verschiedene Wulka Prosciutto im Jahr. Die Heidewuggerl-Schweine von Hans Bauer führen bis zur Schlachtung ein stressfreies Leben unter der burgenländischen Sonne.



*Guter Wulka-Prosciutto braucht Zeit zum Reifen.
© Hans Bauer*

Wuggerln ist bei uns ein Spitzname für kleine Schweine. Wie züchten sie selber im Nachbarort „Kleinfrauenheid“ verrät Hans Bauer, wie es zum Namen der eigenen Schweinerasse kam. Mit der Zucht der Heidewuggerln wurde 2015 begonnen. Sie sind

eine Kreuzung aus dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein, einer robusten Rasse, die sich durch das zarte, saftige Fleisch auszeichnet und dem Duroc Schwein, einer widerstandsfähigen, temperamentvollen Rasse, mit sehr hohem, intermuskulärem Fettanteil (Marmorierung). Die Tiere wachsen über ein Jahr im Freilaufstall heran und werden ausschließlich mit der eigenen Gerste gefüttert.

Die Schlachtung passiert unter Erfüllung aller erforderlichen Auflagen in einem kleinen - nur einen Kilometer entfernten - Schlachthof behutsam und stressfrei. Für den Prosciutto werden ausschließlich die hinteren Keulen sorgfältig zugeschnitten. Die Salzphase zieht sich über mehrere Wochen. Verwendet wird reines Meersalz und zwar so wenig wie nötig, aber so viel wie erforderlich. Danach werden die Prosciutti gereinigt und aufgehängt. Nun durchwandert der Wulka Prosciutto verschiedene mehrwöchige oder sogar mehr- monatige Klimaphasen, um schlussendlich nach zwei Jahren oder für die Reserve sogar mindestens drei Jahre verkaufsferig zu sein.

Prosciutto & Rotwein als Traumpaar

Selbst ein Fan der besten Prosciutti aus der Gegend rund um Parma und der lang gereiften Patanegra-Schinken begann der gelernte Metzgermeister vor knapp 30 Jahren Wein und Schinken als Hobby zu produzieren. Dafür adaptierte er seinen 150 Jahre alten burgenländischen Streckhof in Pöttelsdorf. Die Vision, zu seinen einmaligen Rotweinen auch einen ebensolch einmaligen Prosciutto herzustellen, entwickelte sich erst ein paar Jahre später. „Die Reifung am Knochen ist für mich die höchste Kunst der Fleischveredelung und ist natürlich auch kulinarisch ein Genuss. Deshalb begann ich mich mit der Herstellung von am Knochen gereiften Schinken zu beschäftigen. Das war die Geburtsstunde des Wulka Prosciutto“, erzählt Hans Bauer. Der Wulka Prosciutto Reserva ist das österreichische Gegenstück zu den großen Patanegra-Schinken. Sein Wulka Prosciutto Pannonico ist angelehnt an die milden und zarten, über zwei Jahre gereiften Schinken aus Parma. In

Geschmack und Farbe unterscheidet er sich dennoch wesentlich.

Zugute kommt ihm, dass das Klima im Burgenland jenem in Mittelitalien ähnlich ist. Dennoch muss auch hier in Pannonien ähnlich wie in Italien oder Spanien mit der Klimatisierung technisch etwas nachgeholfen werden um ganzjährig produzieren zu können. Gewählt hat Hans Bauer dafür eine uralte Methode, bei welcher nur mit statischer Wärme und Kälte und ohne Umluft gearbeitet wird. Ein gleichbleibendes, kühles Klima genügt für die klassische Art der Haltbarmachung von Rohschinken durch Trocknung – sprich der Absenkung des aktiven Wassergehalts. „Das spezielle Aroma und die zarte Textur, welche meine Schinken auszeichnet, entstehen nur durch eine Fermentation infolge eines ausgeklügelten Temperaturspiels“, verrät Bauer.



Gutes Team für Wein & Schinken. © Foto: Franz Baldauf

Hans Bauer und seine Berufung des Metzgers

Das, was in einem kleinen und heute noch erhaltenen idyllischen Holzstadl vor fast 30 Jahren begann, und 2013 durch die Erweiterung der Produktionsstätte für Wein und zur Schinkenreifung vollendet wurde, ist heute Bauers Berufung.

„Wir sind österreichweit der erste und einzige Betrieb, der sich ausschließlich auf die Herstellung von am Knochen gereiften Rohschinken und in Barriques ausgebautem Rotwein spezialisiert hat. Mein Ziel ist die transparente, für den Konsumenten nachvollziehbare Veredelung dieser Produkte zu einmaligen Delikatessen“, ist Hans Bauer stolz. Gekauft können Schinken und Wein im Hofladen oder via Online Shop www.hans-bauer.at werden. Aber auch Feinkostläden, Einzelhändler, Restaurants oder Vinotheken werden österreichweit und im angrenzenden Ausland beliefert.

Hans Bauer wurde das traditionelle Fleischerhandwerk in die Wiege gelegt. Schon sein Vater und sein Großvater waren Metzgermeister. Erst übernahm Bauer die elterliche Metzgerei, um sie nach ein paar Jahren stillzulegen – und fand erst über Umwege wieder zurück zu seinen Wurzeln. „Mein Wissensdurst war einfach zu groß“, gibt Hans Bauer offen zu. Lange war er für ein internationales Unternehmen tätig, um Lebensmittelbetriebe in der ganzen Welt zu beraten. Schließlich zog es ihn aber doch wieder ins Burgenland – und zu seinem Wein und Prosciutto zurück.



Coppa© Beigestellt

Prosciutto Coppa

Mit Meersalz und Kräutern mild gebeizt. Die Nackenstücke der Schweine werden hierfür mit Meersalz und mediterranen Kräutern mild gebeizt und mehrere Monate luftgetrocknet. Durch die spezielle Art der Herstellung und die charakteristische Marmorierung dieser Fleischteile entwickelt der Coppa sein feines Aroma und seine wunderbar zarte Textur.



Reserva© Beigestellt

Prosciutto Reserva

Intensiver Schinken. Hergestellt aus den Keulen der Wollschweine und am Knochen mit reinem Meersalz gebeizt. Die Reifezeit im milden Klima des Burgenlandes beträgt mindestens 36 Monate. Dies alles gepaart mit der intensiven Marmorierung des Fleisches entwickelt dieser einmalige Schinken ein sehr intensives, nussiges, leicht käsiges Aroma und eine extrem zarte Textur. Ein wahrliches Erlebnis für jeden Genießer.



Pannonico© Beigestellt

Prosciutto Pannonico

Nussiges Aroma. Die Keulen unserer Schweine werden hierfür ausschließlich mit reinem Meersalz gebeizt. Anschließenden reifen sie am Knochen zwei Jahre im milden Klima des Birgenlandes. Dabei entsteht ein einmaliges, feines und nussiges Aroma. Seine zarte Textur lässt ihn am Gaumen schmelzen.

Prosciutto Traditionale



Traditionale© Beigestellt

Der Klassiker von Hans Bauer. Die mageren Edelteile der Bauer-Schweine werden vom Knochen gelöst und anschließend mit Meersalz und Gewürzen gebeizt. Danach werden sie leicht geräuchert und reifen sechs Monate im milden Klima des Burgenlandes. Dabei entstehen das feinwürzige, leicht rauchige Aroma und seine zarte Textur.



Lardo© Beigestellt

Lardo

Zart schmelzend. Der Rückenspeck von Wollschweinen wird mit einer Komposition aus Meersalz, Kräutern und Charapita über Monate gebeizt. Am Gaumen ist das „Weiße Gold“ zart schmelzend und hat ein würziges, exotisches, leicht scharfes Aroma. Er kann als Vorspeise pur genossen werden oder dient als hervorragende, würzige Zutat für viele delikate Gerichte.

Pastrami



Pastrami© Beigestellt

Über Buchenholz geräuchert. Die Lende von Weideochsen und Kalbin wird vom Knochen gelöst und anschließend mit Meersalz und einer speziellen Gewürzkomposition 14 Tage gepökelt. Danach wird sie viele Stunden über Buchenholz heiß geräuchert. Das Pastrami besticht durch seinen würzigen, fleischigen Geschmack und seine extrem zarte Textur.

Autorin: Bettina Kreuter

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at