



GESUNGEN MIT KOCHBUCHAUTOR MARTIN LAGODA

Hymne an den Speck

Bratkartoffeln und Flammkuchen, Schlachtplatte und Erbsensuppe, dicke Bohnen und Schmalzbrot – was wäret ihr nur ohne euren Speck? Ob fett oder gut durchwachsen, gesalzen oder gepökelt, mit ausgesuchten Hölzern geräuchert oder an der schlichten Luft getrocknet, die variantenreichen Stücke sorgen allerorts für glückselige Gesichter. Eines von ihnen gehört Martin Lagoda. Der ehemalige Chefredakteur von „Essen und Trinken“ widmete dem Speck – gemeinsam mit der Autorin Bettina Snowdon – ein ganzes Kochbuch.

Wie kaum ein anderer weiß Speck, alltägliche Mahlzeiten in wahren Gaumenschmaus zu verwandeln. Per Definition stammt er stets vom Schwein und meint das unter der Haut liegende Fettgewebe von Rücken, Kamm, Bauch oder von den Wangen. Da roher Speck schnell ranzig wird, ließen sich unsere Vorfahren allerlei einfallen, um die kostbare Energiequelle zu konservieren. Währenddessen schwang sich der Kraftprotz unter den Lebensmitteln nicht nur zu langer Haltbarkeit auf, sondern auch zu kulinarischen Höhenflügen.

Dabei kam den aromatisch eher neutralen Stücken eines zupass: ihr hoher Fettanteil. Fett trägt Geschmack bekanntlich wie kein Zweiter und so nimmt gepökelter oder gesalzener Speck mit aller Bereitwilligkeit fremde Aromen an, die von Räucherholz, aber auch von Gewürzen und Kräutern stammen. „Beliebt sind Paprikapulver, Knoblauch oder Senf. Zusätzlich werden diese Aromastoffe manchmal mit harmonisierenden Kräutern kombiniert wie Oregano, Majoran, Bohnenkraut oder Thymian“, zählt Lagoda auf. Auch Wacholder und natürlich Pfeffer ergänzen je nach Geschmack. Dazu eine individuelle Räuchernote – und die Vielfalt kennt keine Grenzen.