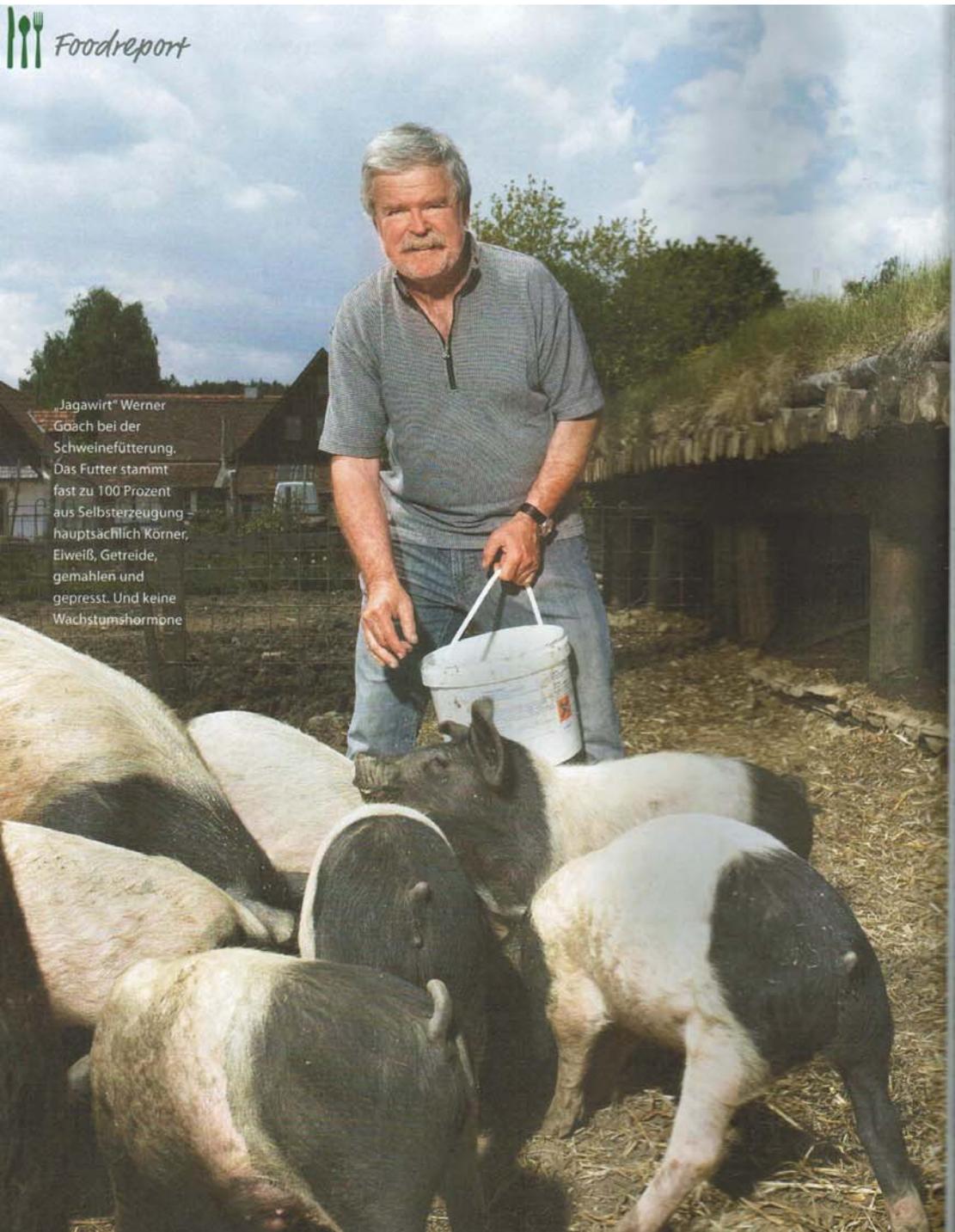


„Jagawirt“ Werner
Gösch bei der
Schweinefütterung.
Das Futter stammt
fast zu 100 Prozent
aus Selbsterzeugung –
hauptsächlich Körner,
Eiweiß, Getreide,
gemahlen und
gepresst. Und keine
Wachstumshormone



Zu Besuch
beim Schweineflüsterer

Es lebe die Sau!

Das Schwein feiert sein Comeback bei Gourmets. Es setzt sich durch, dass nicht minderwertig sein kann, was Menschen jahrtausendlang geschmeckt hat. Wenn man es nur richtig hält. Ein Pionier unter den neuen Züchtern erklärt seine Welt.



Lesen Sie weiter ►

Landwirte sind bekanntlich keine geschwätzigen Menschen. Sie formulieren knapp und präzise. So hat auch Werner Goach (63) eine bündige Antwort auf die Frage, warum er mit seiner Schweinezucht begonnen hat: „Weil das gekaufte Fleisch nicht mehr geschmeckt hat!“ Landwirte, insbesondere Werner Goach, sind eben auch zupackend und fackeln nicht lange.

Nur glückliche Schweine

Der gelernte Koch, der 1985 den Hof seiner Eltern übernahm und in ein märchenhaftes Wirtshaus verwandelte, umzäunte vier Hektar seines Bodens und widmet diese seither als Freigehege der Aufzucht

darf es tun, was Mutter Natur eigentlich für Schweine vorgesehen hat: sein Leben im Rudel verbringen, mit genauer Rangordnung ähnlich den Wölfen; mit ausreichend Auslauf, nicht selten galoppierend wie ein Pferd, auf einem erdigen Boden, den es mit seinem Rüssel durchwühlen kann; und es hat ein Schlammloch zum Suhlen, was es zur Haut- und Borstenpflege braucht. Goach: „Deswegen kann man aber nicht sagen, die Sau wäre dreckig. Der Mensch nimmt auch Schlamm-bäder für die Haut. Der kann halt nachher duschen, das kann das Tier nicht.“ Einziger Haken an dem Schweineparadies: Es liegt nicht in Deutschland, sondern in der österreichischen Steiermark.

Das verwundert umso mehr, weil man Fleisch vom „Jagawirt“ nicht kaufen kann. Man kann es nur verzehren, bei ihm selbst, im eigenen Restaurant. Weder Jungtiere noch Würstwaren werden gehandelt. „Ich hab jeden Tag ein paar Anfragen, aber das tu ich mir nicht auch noch an, außerdem würden die Leut' den Preis nicht verstehen ...“

Profit steht nicht im Vordergrund

Und damit ist Werner Goach auch schon beim entscheidenden Punkt: Natürlich bringen ihm seine glücklichen Schweine nicht den maximalen Profit. Was dreimal so lange lebt, verursacht auch dreimal so hohe Futter- und sonstige Kosten. Dem



Das sollten Sie beim Einkauf wissen



Das Schweinefleisch sollte zart bis kräftig rosa sein, das Fett hellweiß und ohne Trübung; es riecht in rohem Zustand angenehm frisch und gibt auf Fingerdruck leicht nach. Gutes Safthaltevermögen ist ebenfalls ein Qualitätsmerkmal, beim Schneiden sollte kein Saft austreten. Feine Marmorierung rührt von intramuskulären Fetteinlagerungen her und ist ein Garant für saftige Braten.

glücklicher Schweine. Denn, so seine Philosophie, nur ein glückliches Schwein ist ein gesundes – und damit schmackhaftes Schwein. Glücklich meint: eines, das nach seiner Natur leben darf.

Werner Goach: „Wenn man Massentierhaltung kennt, wundert man sich nicht, dass die Produkte nichts taugen. Die Sau wird lebenslang eingepfercht, 100 Tage Schnellmast und dann ab zum Schlachter. Das ist nicht artgerecht, das schlägt natürlich auf die Fleischqualität durch.“

Bei Bauer Goach ist dem Schwein dreimal so viel Lebenszeit geschenkt. In der

angeschlossene Wirtshaus „Jagawirt“ wird auch unter Gourmets hierzulande längst als Geheimtipp gehandelt. Sechs Rassen züchtet Werner Goach dort mittlerweile, kreuzt und experimentiert munter dahin, immer seiner eigentlichen Mission folgend: der Rückführung des Borstenviehs auf Rang eins unter den fleischlichen Delikatessen. Schon was er bisher erreicht hat, ist eine Erfolgsgeschichte, die ihresgleichen sucht. Die Qualität seiner Schweinespezialitäten ist mittlerweile weit über steirische Grenzen bekannt und unbestritten.

Schweineflüsterer entlockt das nur eine lakonische Bemerkung: „Nein, großes Geschäft sind die Viecher nicht, aber wenn wir alles nur noch wegen des Geldes machen, haben wir bald gar nichts mehr ...“ Und so gibt's das Besondere eben nur, wenn man sich nach Stainz in der österreichischen Weststeiermark begibt, der „Jagawirt“ liegt knapp neun Kilometer außerhalb des Ortsgebiets, ungefähr da, wo sich Fuchs und Hase gute Nacht sagen. Ein bisschen davon gibt's auch in der Bundeshauptstadt Wien, im „Steirerstöckl“ direkt am eleganten Pötzleinsdorfer Park.



Schweinerassen-Kunde

Schwein ist nicht gleich Schwein, es gibt eine Vielzahl an Rassen, die ihre jeweiligen Besonderheiten haben und von Köchen für unterschiedliche Bedürfnisse gesucht werden. Schweineflüsterer Goach hat alle wichtigen in seinem Gehege: **1. Mangalica**. Zeichnet sich durch langes Haar mit Unterwolle und lockigen Borsten aus. Wegen des extravaganten Haarkleids und einer dicken Fettschicht eignen sich Mangalica hervorragend für die Freilandhaltung. Sie liefern z. B. weißen Kräuterspeck, die besten Grammeln (Grieben) und wunderbare Salami. **2. Waldschweine** sind erkennbar an ihrem langen Rüssel und stellen eine Kreuzung aus Wildschwein und Kulturrasse dar. Auch sie sind robust und bestens geeignet für ganzjährige Haltung im Freigehege. Sie haben dunkles Fleisch und werden gern zu Schinkenspeck verarbeitet. **3. Das Hängebauchschwein** ist ein besonderer Fall: eigentlich zu niedrig zum Schlachten. Dieses hier heißt Jacki und ist das einzige Vieh, das bei Werner Goach sein Gnadensbrot bekommt – seit bald acht Jahren. **4. Das Schwäbisch-Hällische Schwein** ist eine der ältesten Hausschweinarten Europas. Charakteristisch ist das Aussehen: Kopf, Hals und Hinterbeine sind schwarz, Vorderbeine und Körper nicht pigmentiert. Es liefert fein marmoriertes, sehr saftiges Fleisch. **5. Turopolje-Schweine** erkennt man an ihren langen, halb hängenden Ohren und der gefleckten Zeichnung. Sie sind sehr robust, resistent gegen Kälte und Schweinekrankheiten. Bestens geeignet für ganzjährige Freilandhaltung. Ihr Fleisch ist eher fett, aber von sehr guter Qualität; es ist ideal für Braten und festen Speck. **6. Duroc-Schweine** sind rotbraun (wenn sie nicht gerade im Schlamm gesuhlt haben), ihre Ohren hängen. Sie liefern dank feiner Fetteinlagerungen in der Muskulatur sehr saftiges Fleisch. **7. Duroc gekreuzt mit Mangalica**, eine von Werner Goachs gelungensten Züchtungen, schon wegen der Frisur ein echter Hingucker. Und, wir schreiben das mit einer gewissen Betroffenheit, auch eine Delikatesse ...





Foodreport

Ferkel rennen – nur zum Spaß – gern mal durchs hohe Gras. Bei Werner Goach dürfen sie das auch, ihr Freigehege bietet Platz genug

Diesen kulinarischen Geheimtipp betreibt Peter Goach, der Sohn des Schweineflüsterers. Spezialität: natürlich Produkte vom „Jagawirt“ – von Kürbiskernöl bis Schilcher und so ziemlich alle Variationen vom Schwein. Die gehobenen Preise der beiden rustikalen Restaurants bezahlen Gäste für das besondere Geschmackserlebnis und die Sicherheit, Fleisch von gesunden Tieren auf dem Teller zu haben, gern; den Preisvergleich im Supermarktregal würde Werner Goach klar verlieren.

Man könnte sagen: Das System Goach funktioniert dank der beiden Restaurants über Umwegentabiltät.

Tradition statt gekünstelte Eleganz. Dass dieses Konzept so erfolgreich aufgeht, hat mehr mit Goachs Bodenständigkeit und Liebe zur Tradition zu tun als mit „Haute Cuisine im Landhausstil“. Zwar hat der „Jagawirt“ sogar schon eine Gault-Millau-Kochmütze verliehen bekommen, doch Goach ist vermutlich der einzige Wirt Europas, der je ausdrücklich

Werner Goach und einer seiner Mitarbeiter motivieren eine besonders träge Sau, zurück ins Gehege zu traben. Der Käfig zum Überstülpen wurde eigens für solche Zecke gebaut. Goach: „Damit muss man das Viech nicht treiben oder hetzen – im Käfig geht's sofort brav mit“



darum bat, ihm diese wieder zu nehmen. „Die Auszeichnung war schmeichelhaft“, erzählt er, „aber sie hat mir eher geschadet. Die Leute aus der Umgebung sind weggeblieben. Für die ist so was zu abgehoben. Da geh'n's nimmer hin. Und ehrlich: Ich fühl mich auch wohler, wenn's net so piekfein zugehen muss.“

Damit wirkt er offenbar ansteckend. Auch österreichische Regierungsmitglieder haben das Wirtshaus in den steirischen Wäldern, das auch 54 Betten und gemütliche, rustikale Räumlichkeiten für Seminare und Hochzeiten bietet, schon als Refugium entdeckt, in dem man neben der politischen Strategiearbeit sozusagen ungestört „die Sau rauslassen kann“. Goach: „Einmal waren welche da, samt Damen in feinen Schuhen und teuren Kleidern, die haben am Ende meinen selbst gebrannten Obstler verkostet, als gäb's kein Morgen. Weil im Nebenhaus, wo die Veranstaltung stattfand, gerade keine Schnapsgläser zur Hand waren, sondern nur ein paar Eier, haben sie ihn halt aus Eierschalen getrunken ...“

Natürlich können Sie auch in den Genuss von köstlichem Schweinefleisch kommen, ohne auf den nächsten Steiermark-Urlaub warten zu müssen. Dazu beherzigen Sie einfach unsere Ratschläge auf den vorangegangenen Seiten. Faustregel: Fragen Sie sich immer: Wie hat das Tier, das Sie verspeisen wollen, wohl gelebt? ■



Schweinish-Köstliches

Weithin gerühmt werden Werner Goachs Schweinswürste und der Kräuterspeck. Weitere Spezialitäten des Schweineflüsterers (abgesehen von Schweinebraten und Schnitzel): „Blunzstrudel“ – ein Strudel aus Blutwurst und Kartoffeln; „Schweinsmagerlsuppe“ – eine Suppe vom Magen; „Beuschel“ – Ragout aus Lunge, Herz, Zunge und Niere; „Bluatommerl“ – das Highlight nach jeder Schlachtung: eine Art Aufauf aus frischem Blut und Milch oder Wurstsuppe. Außerdem bejubelt: „Schwartelsulz“, geröstete Schweineleber, Hirn mit Ei. Wenn man kein Vegetarier ist, liest sich das wie ein Menüplan aus dem Paradies.



Adresse:
Wirtshaus Jagawirt
Sommerbeben 2
A-8511 St. Stefan ob Strainz
Reinischkogel; wirtshausjagawirt.at