Anne Bigord: *Graisse de porc*, 2016, Fotografie.

FETT VOM SCHWEIN SAGINE

In der Sprache der Lemusen hat das Fett vom Schwein seinen guten Ruf bewahrt

Wenn man auf Lemusa ausdrücken will, dass etwas einen hohen Wert hat, dann bringt man gerne das Fett vom Schwein ins Spiel, die *Graisse de cochon* oder *Sagine di kochon*, wie das kostbare Material auf Lemusisch heißt.[1] Eine verbreitete Redewendung lautet etwa «Li vale byen ya sagine!» («Il vaut bien sa graisse!»).[2] Gemeint ist, dass jemand zum Beispiel das Geld oder die Mühe wert ist, die man in sie oder ihn investiert hat. Und ist man von etwas beeindruckt oder erfreut, dann klassiert man es gerne als *purɯ sagine*, *pure graisse*, also «reines Fett».[3]

Solche Ausdrücke rühren daher, dass das Fett vom Schwein früher als der wertvollste Teil des Tieres betrachtet wurde. Das war ja auch in Europa so, wo man durch spezielle Kreuzungen sogenannte *Fettschweine* zu züchten bemüht war.[4] Heute existiert die *Fettsau* fast nur noch als Schimpfwort. Auch auf Lemusa werden unterdessen weniger fette Rassen bevorzugt als einst. Und doch hat das Fett vom Schwein seinen guten Ruf nicht im gleichen Ausmaß verloren wie andernorts, was ja auch die erwähnten Redewendungen illustrieren.

Laut Anaïs Hix hatte das Fett vom Schwein früher sogar den Status einer Währung, wurden sogenannte *Fettlöffel* im Tauschverkehr

Wie viele Kilo Fett ein Schwein mit sich herumträgt, hängt von der jeweiligen Rasse ab. Besonders viel Fett in besonders reiner Form findet sich am Bauch und am Rücken. Rückenspeck (sogenannt *Grüner Speck*) wird oft gesalzen und nach einer gewissen Reifezeit dünn aufgeschnitten. Bauchfett wird meist ausgelassen, zu Schmalz verarbeitet. In dieser Form eignet sich das Fett für viele Brat- und Backvorgänge. Will man das Schmalz direkt als Brotaufstrich verwenden, lässt man meist die kleinen Fleisch- oder Hautstückchen (Grammeln, Grieben) drin, die sich beim Auslassen vom flüssigen Fett trennen. Auch das Fett von Nieren und Bauchfell (*Flomen*) wird generell zu Schmalz verarbeitet. Reiner Schmalz hat kaum Aroma, ist schneeweiß und lässt sich kühl sehr lange aufbewahren.

Metzgers Wort | Hansruedi Meier: «In der Schweiz werden vorwiegend Schweine der Rasse *Duroc* gezüchtet. Bis zu 20 % dieser Tiere sind Fett. Fett vom Rücken des Schweins hat eine feste Konsistenz und kann gut tranchiert und für Terrinen und Pasteten verwendet werden – oder aber in Streifen geschnitten zum Spicken von Bratenstücken.

Das Fett von Hals hat eine Struktur, die ideal ist für das Wursten. Aus dem Nierenfett wird Schmalz gewonnen. Das weiche Bauchfett kann, außer für die Herstellung von Streichwürsten in der Metzgerei, kaum verwendet werden. Es gibt Schweinerassen, welche nur für Salami gezüchtet werden. Andere entwickeln besonders dicke Rückenpeckschichten und sind für die Herstellung von Lardo ideal.»[7]

Metzgers Wort | Oskar Seugrem: «Schweinefett ist ein unverzichtbarer Akteur in jeder Küche, die etwas auf sich hält – unverzichtbar in praktischer wie in aromatischer Hinsicht.

Wenn ich mir ein Stück gesalzenen Rückenspecks auf der Zunge zergehen lasse, dann kommt mir immer der Anfang des Andante von moto aus Schuberts Quartett in d-Moll in den Sinn. Sie sollten das mal ausprobieren: Schmalz beginnt bei etwa 33 °C zu schmelzen, löst sich also in unserem Mund in schieres Aroma auf. Ganz ähnlich verhält es sich mit meinem Gemüt und Schubert.

Das Fett ist übrigens, wenn das Schwein anständig gezüchtet wurde, auch viel gesünder als sein Ruf. Und man sollte grundsätzlich nur Schweine verzehren, die ein akzeptables Leben hatten – das schulden wir diesen wunderbaren Tieren ebenso wie uns selbst. »[8]

REZEPT MIT FETT

- ***Sagidous siren* (Schmalz vom Schwein mit Grieben und verschiedenen Pfeffern)**

Zwei Fettlöffel mit Resten polychromer Verzierung aus dem 19. Jahrhundert, der eine mit Schmalz gefüllt. (Bild Musée historique)

wie Münzen oder Goldstücke eingesetzt.[5] Bei diesen Fettlöffeln (auf Lemusisch heißen sie *Koklé di sagine*) handelt es sich um die Schale größerer Muscheln, sogenannter Meermandeln (*Glycymeris glycymeris*), die farbig verziert und randvoll mit Fett gefüllt verhandelt wurden. Das Musée historique bewahrt einige dieser Löffel in seiner Sammlung. Wahrscheinlich waren sie allerdings nicht mit Fett gefüllt, sondern eher mit Schmalz, wie Gérôme Doussait in einem Kommentar anmerkt: «Cela a dû être ainsi, déjà rien que pour des raisons de conservation. Et le saindoux est après tout la manifestation la plus précieuse de la graisse de cochon.»[6] Doussait merkt allerdings auch an, dass der Wert eines Fettlöffels wohl eher symbolischer Natur war und in keinem Verhältnis zum Marktwert des darin enthaltenen Fettes gestanden sein dürfte. Fettlöffel waren laut Doussait bis ins 19. Jahrhundert hinein verbreitet, vor allem im Westen der Insel.

Auf Lemusa wird das Wort *Sagine* auch gelegentlich als Synonym für Bussen gebraucht. So sagt man zum Beispiel: «Om m'a kollè one sagine!», also: «Man hat mir eine Busse aufgebrummt!». Entsprechend nennt man ein Polizeiauto manchmal *Vekture di sagine*, wörtlich also «Fettwagen» und einen Polizeibeamten gelegentlich *Pote-sagine*, «Fettträger», was indes eine leicht pejorative Schwingung erzeugt. Eher selten wird auch das französische Wort *Graisse* für «Busse» verwendet. Vor diesem Hintergrund erscheint es fast schon wie ein Witz, dass die Kantine im Hauptquartier der Police nationale (siehe *Palèpolis*) ausgerechnet für ihre leckeren Schmalzstullen bekannt ist.

[1] Ist nur von *Sagine* die Rede, dann ist fast immer das Fett vom Schwein gemeint. Vergleiche Marthe Batunet: Diksyonè Lemusiè Fransè. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S. 597.
[2] Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictions liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 121.
[3] Auch Hume betont, dass dabei immer das Fett vom Schwein gemeint sei.
[4] Eine Art Überbleibsel aus jenen Tagen ist das Mangalica-Schwein oder Wollschwein, das sich bei Feinschmeckern auch heute noch einer großen Beliebtheit erfreut. Mit einem Fettanteil von bis zu 70 % gehört die ungarische Rasse zu den fettesten Schweinearten, die es heute noch gibt.
[5] Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 133.
[6] Gérôme Doussait: *Par exemple. Une sélection d'œuvres des collections du Musée historique*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2016. S. 144. Der Autor weist auch darauf hin, dass das lemusische Wort *Koklé* ja (wie das französische *Cuillère*) seinen Ursprung im griechischen Κοχλι («Muschel») habe.
[7] Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Februar 2020.
[8] Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.

© Samuel Herzog | www.samuelherzog.net | Erste Publikation am 2. Februar 2020