



Online

NZZ Neue Zürcher Zeitung  
8021 Zürich  
044/ 258 11 11  
www.nzz.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 1'119'000  
Page Visits: 10'758'393

Online lesen

Themen-Nr.: 565.005  
Abo-Nr.: 565005

Mundstücke

## Schweinebauch

Der Bauch des Schweins ist dem Ernährungsbewussten ein besonderer Feind, das Wort allein schon ein Fleck im Diätplan – halb Asien hingegen sieht den Bauch als das beste Stück des Tieres an.

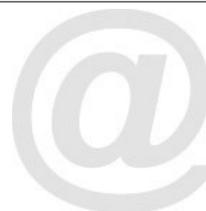
von Samuel Herzog 23.1.2016, 05:30 Uhr



(Bild: Elsa Mudame)

Am 25. August eines jeden Jahres steht Arsène Casapin sehr früh auf – auch mit über achtzig Jahren noch. Er kleidet sich sorgfältig an, setzt einen blauen Hut auf, nimmt einen Regenschirm in die rechte Hand und in die linke einen Korb, der mit einem blauweiss karierten Tuch abgedeckt ist. So tritt er mit dem ersten Licht des Morgens aus seinem Haus bei der Avenue Foch im 16. Pariser Arrondissement. Er geht nach Osten, am Arc de Triomphe vorbei, über die Champs Elysées, durch den Tuilerien - Garten bis zu dem einsamen Kirchturm von Saint - Jacques de la Boucherie. Hier wendet er sich nach Norden und gelangt über die Place de la République zum Canal St - Martin, dem er bis nach La Villette folgt, wo seine zwei Jahre jüngere Schwester wohnt. In der Küche ihres Hauses öffnet er seinen Korb und holt einen halben Schweinebauch heraus, der nun gekocht und abends in Gesellschaft von Freunden verzehrt wird. Mit diesem Spaziergangs - Ritual begehrt Arsène seit mehr als einem halben Jahrhundert das Ende der Besatzung von Paris im späten August 1945.

Die ehrenvolle Rolle, die der Schweinebauch dabei spielt, steht in einem starken Kontrast zu dem schlechten Ruf, unter dem gerade dieses Stück von *Sus scrofa* im westlichen Europa leidet. Das Schwein hat ja insgesamt an Reputation verloren, und nur wenigen ist es heute noch die « kostbarste und unersetzlichste Perle in der Krone der Kultur » ( Habs und Rosner). Der Bauch des Schweins aber ist dem Ernährungsbewussten ein besonderer Feind, das Wort allein schon ein Fleck im Diätplan – als drohe sich sein



Online

NZZ Neue Zürcher Zeitung  
8021 Zürich  
044/ 258 11 11  
www.nzz.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 1'119'000  
Page Visits: 10'758'393

Online lesen

Themen-Nr.: 565.005  
Abo-Nr.: 565005

Fettgewebe, einem geheimnisvollen Analogie - Fluch folgend, direkt an die eigene Wampe zu hängen.

Halb Asien hingegen sieht den Bauch als das beste Stück des Tieres an. In China etwa wird er mit Vorliebe lackiert und gebraten oder in Reiswein und Sojasauce ganz langsam geschmort – so wie das vor tausend Jahren schon der Dichter Su Dongpo empfahl und versprach: « Wenn es nur lang genug kocht, wird es schön sein. » Die sanfte Behandlung bewirkt, dass aus den Fettschichten flüssige Teile ins Muskelfleisch diffundieren – und die Stücke am Gaumen schmelzen. Das Fett an der Aussenseite des Fleisches wiederum trägt wesentlich zu einer knusprigen Kruste bei, die in China oft leicht honigsüßlich und sojasalzig schmeckt, nach geröstetem Brot oder Nüssen.

So schlecht der Ruf des Schweine - Abdomens insgesamt ist, seine einzelnen Teile werden kurioserweise auch bei uns sehr geschätzt – vielleicht weil sie unter Namen auftreten, die ihre Zugehörigkeit zum Bauch - Verein nicht unbedingt verraten. Das Stück umfasst die hinteren, unteren Brustkörbe insgesamt. Oft werden indes die Rippen in der oberen Hälfte des Bauches vom knochenlosen Bauchfleisch getrennt und als Schälrippe angeboten – vor allem unter dem Decknamen « Spareribs » sind diese Stücke in den letzten Jahren zum Barbecue - Hit avanciert. Das stark durchwachsene Bauchfleisch indes findet vor allem in gepökelter und oft geräucherter Gestalt als Speck in verschiedensten Formulierungen (Frühstücksspeck usw.) zahllose Fans und aromatisiert als eine Art Gewürz Legionen von Speisen.

Längst ist Arsènes Schweinebauch - Prozession kein privater Anlass mehr, denn immer mehr Zeitgenossen folgen ihm auf dem Gang durch die Stadt – erst waren es nur Freunde, unterdessen machen auch Fremde bei dem Umzug mit. Einige haben auch einen Korb am Arm, andere einen blauen Hut auf dem Kopf und manche Boris Vians Ode an die Metzger von La Villette auf den Lippen. In einem Interview mit « Le Parisien » wurde Arsène gefragt, warum er ausgerechnet einen Schweinebauch spazieren führe: « Der Krieg war für mich als kleinen Jungen gleichbedeutend mit Hunger – und der Schweinebauch ist der Inbegriff von Sättigung, von Fülle, von Segen. Glück in seiner greifbarsten Form. »

Ein Rezept zum Mundstück: Bak kut teh (Suppe aus Schweinerippen mit Knoblauch, Sojasauce und einer pulverisierten Mischung aus Gewürzen, Rhizomen und Beeren)