

Die Uralt-Technik des Einsalzens auch von Fleisch

Von Wilmont Franta – Wien

Liebe Leser, neben anderen Artikeln von mir, welche sich auch mit praktischen Krisenvorbereitungen beschäftigen – z.B. auch der Artikel vom 27. Jänner 2016 mit dem Titel „Not-Nahrung nach Wilmont F.“ hier auf hartgeld.com/downloads, möchte ich mich heute der Uralt-Technik des Einsalzens von Fleisch widmen. Da auch mein o.g. Artikel durch Unterstützung durch meine Urlaubsquartier-Vermieter Wolfgang & Maria Auer, in A-8163 Fladnitz a.d.T., Tulwitzdorf 73, in der Steiermark entstand, welche sich auch bereit erklärten, als „Probanden“ zur Verfügung zu stehen, ist es mir auch diesmal gelungen, beschriebenen Versuch bei ihnen machen zu dürfen. Auch ihr eigener Enkelsohn Constantin 8J., wollte es sich nicht nehmen lassen, mir zur Hand zu gehen, wie uns auch das untere Foto zeigt.



Jung-Assistent Constantin 8J.

Vorbereitete Fleischstücke

Ich beginne mit einem kleinen Rückblick, auf die Uralt-Technik des Einsalzens von Fleisch, wobei mir bereits vor Ort auch ein anwesender lieber Freund namens Franz berichtete, dass diese Methode auch von seinen bäuerlichen Eltern noch kurz nach dem Zweiten Weltkrieg praktiziert wurde. Heute lagern meist unsere vorgehaltenen Fleischreserven in Tiefkühltruhen und harren ihrer Verwendung. Ein längerer örtlicher Stromausfall von z.B. ca. 36 Stunden, welchen es übrigens vor Ort in Tulwitzdorf schon vor einigen Jahren gab, ließe den Inhalt einer Tiefkühltruhe ohne Intervention vermutlich gänzlich verderben, sofern nicht „Rettungsmaßnahmen“, wie Einwecken oder Einsalzen bzw. auch Zubereiten eingesetzt würden. Hierzu fehlt es meist an Wissen und Gerätschaften. An einen durchaus und auch möglichen längeren Blackout wollen wir im Moment nicht denken, wären jedoch auch hier mit Salzfleisch recht gut versorgt.

Einige tausend Jahre lang, war Salzfleisch auch die Nahrung der Seeleute, aber nicht nur dieser. Auch wenn Salz teils extrem wertvoll war, so stand es zumindest meist zur Verfügung und leistete als Haltbarmacher hervorragende Dienste. Nicht nur zum Einsalzen von Fleisch, sondern auch – teils bevorzugt – für Sauerkraut und auch für andere Gemüsesorten. Wer sich – wie ich noch – im Wiener Prater vor Jahrzehnten an die „Retzer Salzgurten“ erinnert, welche direkt vom Fass verkauft wurden - erahnt auch hier - wie Salz gut zu verwenden, und auch imstande war, einst blühende und reiche Städte hervorzubringen. Denken wir nur an Hallstadt oder Salzburg, um nur zwei zu nennen.

Vorbereitung und Anordnung

Gleich vorweg: So gut wie jedes reine Salz bzw. natürlich auch Pökelsalz sind verwendbar. Ich selbst verwende seit vielen Jahren generell „Steinwender-HALIT-Speisesalz“ fein (Bezugsquelle kann bei mir erfragt werden), ohne Rieselschutz und nicht entmineralisiert, wie dies bei Billig-Salzen immer der Fall ist.

Da ich mich das erste Mal mit Fleischeinsalzen beschäftigte, nahm ich nur ca. 400 ml Einmachgläser für meine Erstprobe (größere Gläser stehen für später auch schon bereit), sterilisierte (Händewaschen nicht vergessen) diese mit Weingeist (auskochen, oder im Rohr sterilisieren geht auch) und hatte mir knapp vorher beim örtlichen Fleischhauer ca. 1,50 cm dicke Stücke vom Schweine-Schopfbraten und auch von einem mageren Rindfleisch runterschneiden lassen, und diese ungefähr auf die Größe der Gläser in der Folge selbst zugeschnitten. Beide Seiten wurden mit frisch gepresstem Knoblauch eingerieben – sonstige Würzmittel sind meist auch möglich - und sodann – unter Mithilfe von meinem jungen Assistenten Constantin vorab auf eine ca. 5 mm starke Salzschrift direkt am Glasboden aufgelegt und verflacht. Dann kamen wieder ca. 5 mm Salz – zu viel Salz ist gar nicht möglich – nochmals Fleisch mit Knoblauch und immer wieder so weiter, bis fast zum oberen Rand, so dass dann obenauf nochmals eine Salzschrift Platz hat und auch noch 2 cm bis zum Deckel Platz bleiben. Somit war jede Fleischfläche mit Knoblauch in Salz gebettet. Die geschilderte Tätigkeit dauerte nicht lange und der letzte Vorgang ist ebenfalls ein ganz leichter. Nunmehr kochen Sie normales Wasser in einem Topf mit >25% der Wassermenge mit Salz einige Minuten auf, lassen diese Sole in der Folge abkühlen, und dass sich nicht auflösende Salz, welches sich nunmehr am Boden ablagert, möge sie nicht stören. Dies ist bezweckt, zumal unter

Normalbedingungen Wasser nur ca. 24% seiner Menge an Salz lösen kann.

Wenn nun dieses Sole-Wasser erkaltet ist, gießen sie dieses ganz langsam und vorsichtig in ihre gefüllten Gläser, und lassen sie diese vorab offen stehen, bis das Solewasser alle bisher vorhandenen Hohlräume ausgefüllt hat und bis zum Deckel noch mind. 1 cm Platz hat. Wenn alles erkaltet ist, schließen sie die Gläser, stellen diese in einen dunklen und kühlen Raum (bitte nicht in den Eisschrank) und haben nunmehr einen Fleischvorrat für zumindest ein Jahr, ohne dass sie Strom, wie bei der Tiefkühltruhe, benötigen. Es könnte sich das Ganze auch noch länger halten, was ich jedoch noch nachprüfen muss. Eine sich allenfalls bildende Kahmhefe (Kahmhaut) an der Flüssigkeitsoberfläche – ähnlich wie bei Sauerkraut u.a. – sollte abgeschöpft, und durch Sole wieder ergänzt werden.

Zubereitung nach erfolgter Lagerung

Jetzt liebe Leser muss ich aus der Literatur zitieren, zumal ich meine eigenen Test-Gläser erstmalig – ich habe 3 gefüllt, jeweils mit zwei unterschiedlichen Fleischsorten – in ca. 6 Monaten, wieder in der Steiermark (mein zweites Fluchtquartier, sollte es notwendig werden) öffnen, und wie auch schon gehabt meine Vermieter, Maria & Wolfgang Auer als „Probanden“ einsetzen werde.

Sie entnehmen am Vortag der Zubereitung ihre Fleischstücke, waschen diese gründlich ab, wässern sie in einem Topf ca. 2-3 Stunden, gießen dieses Wasser wieder weg, ergänzen wieder und lassen das Ganze bis zur Zubereitung einfach in reichlich Wasser liegen. Nachher wird wieder abgeschwemmt und die Zubereitung kann beginnen. Also braten, backen oder kochen. Gesalzen wird natürlich nichts mehr. Auch nicht ein mögliches Kochwasser.

Verwenden sie nur frische Fleischstücke, möglichst mit wenig Fett, putzen sie Flachsen, Hautfetzten und Knochen weg, wobei einst hierzu in der Tat viel größere Stücke – teils mit Knochen – speziell bei den Seeleuten üblich waren. Und wenn ihnen – ich hoffe mir auch – dieser erstmalige Versuch gut gelungen ist (ich esse natürlich erst ca. 2 Stunden nachdem meine steierischen Probanden Maria & Wolfgang reichlich gekostet haben), dann können sie sich ruhig einen größeren Fleischvorrat auch in dieser Form anlegen und auch größere Gefäße verwenden. „Probieren geht über Studieren“. Jetzt schon viel Spaß und Guten Appetit.



Jede Fleischlage auf Halit-Salz legen 3 Probelgläser als Erstversuch

Ing. Wilmont Franta, war bis zu seiner Pensionierung praktizierender Bauingenieur, ist Sicherheitspädagoge, Mediator, Sicherheitsfachkraft nach ASchG, wie auch Krisenfachmann und lebt in seiner Wiener Heimatstadt. Er ist u.a. auch Fachmann zum Thema „Ökonomischer Selbstschutz“ und Waffenrecht. Als berechtigter und mehrfach ausgebildeter Waffenträger beschäftigt er sich auch mit Kriminalprävention, schreibt Artikel und hält auch Vorträge.
Seine E-Mail-Adresse lautet: w.franta@sicherheit-mediation.com