

Man wird vorsichtig. Damit sich nicht wieder irgendwelche Patrioten anderer Länder auf den Schlips getreten fühlen, sei darauf hingewiesen, dass es sich hier nur um Spieße nach Souvlaki-Art handelt und keineswegs um original-griechische Souvlaki. Puh, das wäre geschafft. Tatsächlich handelt es sich auch nicht um ein Rezept, sondern um eine Exkursion rund ums Schweinefleisch.

Das glückliche Leben der Waldschweine

Wer das Vergnügen hatte, die halbwild lebenden Schweine in den korsischen oder spanischen (Kork)Eichenwälder in ihrem natürlichen Habitat gesehen zu haben, wird der Aussage zustimmen: Die Viecher hatten ein glückliches Leben bevor sie geschlachtet wurden. Das exakte Gegenteil gilt für die armen Tiere, die von gewissenlosen Arschgeigen in industrieller Massenhaltung gezüchtet und gemästet werden. Dabei sind es nicht nur die widerlichen Haltungsbedingungen, die geldgeile Dreckskerle den Schweinen zumuten, sondern allein schon die Art und Weise, wie aus quicken Waldtieren wandelnde Fleischfabriken gezüchtet wurden. Man muss kein*e Vegetarier*in oder Veganer*in aus ethischen Motiven sein, um sich von den ekelhaften Methoden der Fleischindustriellen abgestoßen zu fühlen.

Die wichtigste Waffe, die Konsument*innen im Kampf gegen dieses brutale und für Tier und Mensch unerträgliche System haben, ist der Boykott. Im Klartext: Nur wenn wir alle aufhören, dieses Fleisch oder aus diesem Fleisch hergestellte Produkte zu kaufen oder in Restaurants und Schnellimbissen zu verzehren, wird es dieser schmutzigen Industrie an den Kragen gehen. Und, nein, grundsätzlicher Fleischverzicht ist nicht das einzige Mittel der Wahl, denn man kann sehr wohl Fleisch finden, das von artgerechten gezüchteten, aufgewachsenen und lebenden Tieren stammt. Zum Beispiel Fleisch vom spanischen Iberico-Schwein oder anderen ähnlich gehaltenen Rassen wie dem Duroc oder dem **Schwäbisch-Hälleschen Landschwein**. Und dass nicht nur aus Gründen des Tierwohls, sondern auch des Geschmacks.

Ökologisch betrachtet ist natürlich Schwein zu bevorzugen, das nicht über mehrere Tausend Kilometer transportiert wurde. Deshalb bereitet man und isst man die genannten Fleischsorten am besten da, wo die Tiere gelebt haben. Wer aber nicht Urlaub in Andalusien oder auf Korsika oder im Allgäu machen will, kauft das Fleisch eben hier beim seriösen Anbieter und schämt sich ein bisschen wegen des Transports.

Marinade nach Souvlaki-Art

Souvlaki gibt es in Griechenland an jeder Straßenecke. Die Rezepturen sind ähnlich, und diese nachzuvollziehen nicht besonders aufwändig. Wichtig ist das Marinieren, dass mindestens ein, zwei Stunden dauern sollte; besser ist es aber, das Fleisch in der Marinade über Nacht im Kühlschrank durchziehen zu lassen. Wobei nur 5 Zutaten in diese Marinade kommen: (gepresster) Knoblauch, Zitrone(nsaft), Olivenöl, Salz und (getrockneter) Oregano. Okay, es gibt Varianten mit geriebener Zwiebel, mit Pfeffermit Paprikapulver und weiteren Kräutern, die auch sehr leckere Ergebnisse bringen. Wichtig ist es, die Ingredienzien sorgsam in einer Schüssel zu mixen, dann über das Fleisch in einer flachen Schüssel zu gießen und intensiv unterzuheben. Außerdem sollte die Schüssel in der Wartezeit abgedeckt werden, damit kein Aroma verfliegt.

Eigentlich kommt nur Schweinenacken in Frage. Weil aber das Iberico-Fleisch auch an anderen Stellen schön mit Fett durchzogen ist, kann man auch Rücken nehmen. Egal wo und ob außen eine Fettschicht zu finden ist: Die bleibt dran; wer sie nicht mag, schneidet sie beim Essen ab. Aus dem Ausgangstück schneidest du etwa daumendicke Scheiben – Souvlaki-Spieße bestehen NIE aus Würfeln! Diese zerlegst du in gleichgroße Stücke, von denen jedes etwa zwei Bissen ergibt. Weil es sich um Scheiben handelt, funktioniert das Grillen am besten mit Doppelspießen. Also nimmst du entweder zwei Holz- oder Metallspeie, die du parallel durch die Stücke treibst oder die praktischen Doppelspeie aus dem Fachhandel. Dass du Holzspeie vor der Verwendung auf dem Grill unbedingt und recht lange wässern musst, ist klar.

Außerdem solltest du das Fleisch vor dem Aufspeien sorgfältig abtupfen – macht keinen Spaß, wenn die Marinade ins Feuer tropft. Apropos: Natürlich werden die Speie nach Souvlaki-Art auf dem klassischen Holzkohlengrill besonders lecker, aber selbst auf dem Gas- oder gar Elektrogrill oder unter dem Backofengrill werden sie prima. Widerlegt ist ja die Maßgabe, dass Schweinefleisch immer total durchgebraten sein muss. Das macht es leichter, die Dinger vom Rost zu nehmen, bevor sie furztrocken sind. Wichtiger ist, dass sie von außen schön braun gebrannt sind. Dazu passt – ta-taaa! – Tsatsiki.