

Siegmar Müller ist Speckfettkönig

Die Männer waren bei der Zubereitung der Spezialität vorn. Auch eine Kreation mit Mango und Curry war im Wettbewerb in Heinsdorfergrund zu entdecken.

Von Petra Steps
erschienen am 27.02.2017

Sie lieferten die besten Speckfett-Proben für das Verkosten: Heiko Breuer (links), Siegmar Müller und Ramona Bär. Foto: Carsten Steps

Heinsdorfergrund. Etwa 45 Wanderfreunde kamen glücklich und geschafft am Samstagmittag von der Wanderung des Heimatvereins Heinsdorfergrund zurück. Die Tour führte etwa 10 Kilometer in Richtung Schwarze Katz' und über Unterheinsdorf zurück zum Gemeindeamt in Oberheinsdorf.

Dort warteten Vereinsmitglieder schon mit einer deftigen Stärkung, mit Soljanka, Käsesuppe und heißen oder kalten Getränken. Doch mit der Wanderung und dem Imbiss danach war noch lange nicht Schluss. Es folgten die Speckfettverkostung für den Speckfettwettbewerb und das Angebot für eine Auffrischung in Erster Hilfe durch Roberto Georgi vom gleichnamigen Sanitätsdienst.



Speckfett scheint zur Männersache zu werden: Als eindeutiger Sieger und damit Speckfettkönig 2017 ging bei den sieben eingereichten Proben Siegmar Müller aus Oberheinsdorf hervor: "Meine Frau macht kein Speckfett." Auch zur Rezeptur konnte er nicht viel Neues bringen: Schweinespeck und Gewürze würde auf der Zutatenliste stehen, und bei Gewürzen nur Salz. Man musste intensiver nachfragen, um auf das Geheimnis hinter dem wohlschmeckenden Brotaufstrich zu kommen: Siegmar Müller ist Enkel eines Fleischers und mit der Herstellung von Fleischerzeugnissen und Wurst vertraut. Den Speck pökelt er selbst. Für das Speckfett wird dieser drei Wochen in Wasser und Salz eingelegte Speck verwendet und kein geräucherter.

Auf den zweiten Platz kam mit Heiko Breuer ein Saalfelder, der durch Besuche in Heinsdorfergrund auf den Wettbewerb aufmerksam wurde. "Lust und Liebe", nannte er als besondere Zutat für sein Speckfett, zudem Speck, Zwiebeln, Äpfel, Knoblauch und eine Spur Salz. Die dritthöchste Stimmenzahl konnte die Heimatvereins-Vorsitzende Ramona Bär auf ihr Speckfett vereinen.

Die Teilnehmer waren sich nach der Verkostung einig: Jedes Speckfett schmeckt anders. Mit Experimenten konnten sich jedoch nur wenige anfreunden. Eine der Proben erstrahlte in fröhlichem Gelb, was zum aufkeimenden Frühling passt, aber weniger zu den Geschmacksnerven der Heinsdorfer. Für die Farbe war eine Mischung aus Mango und Curry zuständig - zu exotisch für das Vogtland, mit einem Pflanzenfett jedoch als vegetarische Variante durchaus denkbar.

Die Erste-Hilfe-Auffrischung fanden die Teilnehmer sehr sinnvoll. "Manche haben die Prüfung abgelegt, da habe ich noch auf den Scheinen unterschrieben. Das ist ewig her", sagte Werner Georgi, der die Wanderung mit der Sanitasche begleitet hatte. Wichtig sei vor allem, Abläufe zu kennen. Viele wüssten nicht, was bei einem Notfall zu tun ist. Es verstreiche wertvolle Zeit.

Der Heimatverein hat viel vor: Die Pflanzenbörse findet in Verbindung mit dem Gewerbefest im Gewerbegebiet Kaltes Feld statt. Bei der 650-Jahr-Feier von Hauptmannsgrün zeigen die Heinsdorfer, wie man einen Erntekranz bindet und nehmen am Umzug bei. Ein Entenrennen wollen sie unterstützen.