

Griebenschmalz

[g r i : b ə n ʃ m a l t s]

Griebenschmalz wird in Bayern zum Kochen oder als Brotaufstrich verwendet.

Früher, als die Bauern noch selber schlachteten, war das Schmalzhaferl mit *Griebenschmalz* in jedem Bauernhaus zu finden. Weil bei einer Schlachtung natürlich nichts verkommen darf, sondern möglichst alle Teile des Schweins verwendet werden sollen, wurde auch das Fettgewebe der Tiere verwertet.



Griebenschmalz is used in Bavaria for cooking or as bread spread.

In former times, when the peasants themselves were slaughtering, the „Schmalzhaferl“ (the pot for the lard) was to be found in every farmhouse.

Because in a slaughter - of course - nothing should be lost, but preferably all parts of the pig are to be used, the fatty

tissue of the animals was also taken for eating.

Das heißt, die Fetthaut mit der Lederhaut wurde erhitzt. Dadurch wurde das Fett flüssig und lief heraus. Nach dem anschließenden Erkalten zieht sich das Gewebe wieder zusammen. Das sind die Grieben. Die Grieben wurden klein geschnitten und unter das erkaltende Schmalz gerührt.

Als Brotaufstrich gibt es *Griebenschmalz* auf vielen bayrischen Festen. Er wird auf dunkles Bauernbrot aufgestrichen und mit Pfeffer und Salz gewürzt. Dazu passen z.B. Radieschen.

That is, the fetal skin with the leather skin was heated. This made the grease liquid and it ran out. After cooling, the tissue contracts again. These are the greaves („Grieben“). They were cut to size and stirred under the cooling lard.

As a spread of bread, *Griebenschmalz* is to be found on many Bavarian festivals. It is spread over dark peasant bread and seasoned with pepper and salt and often served with Radish.