

Baedeker SPECIAL GUIDE

DAS PLUS ZUM BAEDEKER SCHWARZWALD

Gewürzt, geräuchert, gereift

- Deutschlands berühmtester Rohschinken
- Seit über 200 Jahren ein besonderer Genuss
- Über Tannenreis und Sägemehl geräucht

ISBN 978-3-8297-1304-7



9 783829 713047

€ 22,95 [D]
€ 23,60 [A]



Da läuft einem das Wasser im Mund zusammen: Schwarzwälder Schinken, Speck und Wurst in einem Hofladen

► Seite 8

Ein Metzger zeigt, wie man Schwarzwälder Schinken richtig aufschneidet.

► Seite 5



*Hmmm ..., das schmeckt!
Ein Schwarzwälder Schinkenvesper und dazu ein kühles Bier*

► Seite 12

HOCHGENUSS AUS DER RÄUCHERKAMMER

Duftende Nadelwälder, als besonders rein empfundene Mittelgebirgsluft und munter sprudelnde Bergbäche sind Markenzeichen einer Landschaft, in der man es mit alten Überlieferungen noch ernst nimmt. In besonderem Maße gilt das für die Herstellung von Lebensmitteln. So verwundert es nicht, dass Schwarzwälder Schinken eine der beliebtesten und bestverkauften regionalen Spezialitäten Europas ist. Jährlich werden rund fünf Millionen Stück dieser geräucherten Rohschinken abgesetzt.

Gutes vom Schwein

»Gut geschützt und einzigartig« – so wirbt der **Schwarzwälder Schinkenverband** für seine Erzeugnisse. Seine Mitglieder garantieren für strengstes Qualitätsmanagement. Das Fleisch von Schinken der Verbandsmitglieder stammt in der Regel von Schweinen, die im Schwarzwald aufgewachsen sind. Bei der Schweinemast werden in erster Linie heimisches Getreide, Grünfutter sowie gekochte Kartoffeln verwendet. Und zum Stressabbau lässt man die Tiere im Freien suhlen. Dadurch erhält ihr Fleisch eine kräftige gesunde Farbe.

Bauernrauch und Schinkenfabriken

Seit Jahren wird es immer schwieriger, richtig guten Schwarzwälder Schinken zu finden. Dafür gibt es mehrere Gründe. Die Zahl der Schwarzwälder Bauernhöfe, auf denen Schweine noch »nach alter Väter Sitte« gehalten, gemästet und

gezüchtet werden, ist in den letzten Jahrzehnten stark zurückgegangen. Hausschlachtungen finden nur noch selten statt, kleine Metzgereien findet man kaum mehr, das Fleisch wird stattdessen zumeist in Großmetzgereien und Fleischfabriken verarbeitet, die durch sich ständig verändernde Verordnungen der EU-Bürokratie begünstigt werden.

Dazu kommt: So viele Schweine, wie man zur Herstellung von Abermillionen Schwarzwälder Schinken braucht, werden in dem südwestdeutschen Waldgebirge bei weitem nicht mehr gemästet. Das meiste »Rohmaterial«, insbesondere jenes, das in den großen Schwarzwälder Schinkenfabriken verarbeitet wird, stammt oftmals aus anderen Gegenden Deutschlands bzw. des angrenzenden Auslands. Um jedoch als »Schwarzwälder Schinken« verkauft werden zu können, muss der gesamte Herstellungsprozess nach streng festgelegten Kriterien im Schwarzwald erfolgen.

Geschützte geographische Angabe (g.g.A.) der Europäischen Union

Seit 1997 ist Schwarzwälder Schinken als **Premiumschinken** mit EU-Herkunftsschutz ausgewiesen, auf den das blau-gelbe EU-Siegel »geschützte geographische Angabe« bzw. »g.g.A.« hinweist. Danach darf nur Fleisch von solchen Schweinen zu Schinken verarbeitet werden, die bezüglich Rasse, Fütterung und Alter den festgelegten Spezifikationen folgen. Erforderlich sind ferner die mindestens 50-tägige Trockenpökellung bei 5°C, das mindestens zweiwöchige Räuchern über Nadelhölzern bei 22 bis 30°C sowie ein



mehrwöchiger Reifeprozess, bei dem die klimatischen Bedingungen eine wichtige Rolle spielen.

Zerlegt, entbeint, gepökelt und gewürzt

Schwarzwälder Schinken wird aus den Hinterschinken von Schweinen gewonnen. Beim Zerlegen werden diese entbeint und säuberlich zugeschnitten. Nun sind sie für das Trockenpökeln vorbereitet.

Die Fleischstücke werden jetzt nach oftmals altüberlieferten (und geheim gehaltenen) Familienrezepten von Hand eingerieben mit einer aromatischen Mischung aus Koch-

salz, Pökelsalz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Senfkörnern, Koriander, Lorbeerblättern – manche Fleischer verwenden auch ein wenig Knoblauch. Während dieser Phase entzieht das Salz dem Schinken Feuchtigkeit und macht das Fleisch mürbe. Binnen weniger Tage bildet sich die so genannte Mutterlake, in der man die Schinken je nach Größe noch zwei bis drei Wochen liegen lässt.

Kamin und Räucherammern

Die Eigenschaften des Räucherns zum Haltbarmachen von Fleisch – insbesondere des Räucherns bei relativ niedrigen Temperaturen – sind den Schwarzwälder Bauern und Metzgern seit Jahrhunderten geläufig. Traditionell wird beim Kalträuchern auf den Boden des gemauerten Kamins Sägemehl von frisch geschlagenem Schwarzwälder Tannen- und Fichtenlangholz gestreut. Darüber schichtet man – je nach Überlieferung – Tannenzweige, Tannenzapfen und Holzhackschitzel und bringt das Ganze zum Glimmen. Durch das Räuchern werden die Schinken haltbar, bekommen ihren besonderen Geschmack und erhalten ihre typisch dunkle Farbe. Manche Betriebe verwenden auch Wacholderreisig, was dem Rauchgut eine besondere Note verleiht. Die Schinken hängen dann zwei bis fünf Wochen im

Rauch – bei einer Temperatur von 22 bis 25°C. In dieser Zeit verlieren sie etwa ein Drittel ihrer Feuchtigkeit.

Ruhen und reifen

Nach dem Räuchern müssen die Schinken noch ruhen und reifen, bevor sie genussfertig verkauft werden können. Die Ruhe- und Lagerzeit schwankt je nach Betrieb zwischen fünf Wochen und einem Vierteljahr. In dieser Zeit wird der Schinken zart und kernig, und auch der Geschmack zieht voll in das Rauchgut ein. Ausgesprochen günstig wirken sich bei der Reifung des Schinkens die Höhenlage und die würzige Luft im Schwarzwald aus. Nach Reifung hat der Schinken fast ein Drittel seines Frischgewichts verloren.

Nuss, Hüfte, Schmal- und Breitseite

Aus einem etwa sechs Kilogramm schweren Schwarzwälder Schinken lassen sich mehrere Teilstücke schneiden. Mager und sehr feinfaserig ist das Fleisch aus der **Nuss**. Recht kompakt hingegen ist der Schinken aus der **Hüfte**. Der klassische Schwarzwälder Schinken ist **Frikandau**, der aus der Unter- und der Oberschale geschnitten wird. Besonders mager und gut zum Aufschneiden ist das Fleisch der **Oberschale**. Die **Schmalseite** ist durchwachsender Bauchspeck, und



Schwarzwälder Schinken aus der Hüfte

als **Breitseite** bezeichnet der Metzger mageren und durchwachsenen Bauchspeck mit Kotelettstück.

Aufschnitt

Schneidet man ein dunkles knochenloses Stück Hinterschinken auf, so entfaltet es sein ganzes Aroma. Je nach den bei der Herstellung verwendeten Gewürzen und den beim Räuchern verwendeten Hölzern ist der Schwarzwälder Schinken mild-würzig, würzig-rauchig bis nussig-aromatisch. Das Fleisch des Rohschinkens leuchtet kräftig rot, der Speck glänzt gelblich bis weiß, und die Schwarte ist dunkelbraun bis tiefschwarz.

Lange Haltbarkeit

Schwarzwälder Schinken gibt es am Stück, geschnitten, mit oder ohne Schwarte und ist bei entsprechender Lagerung recht lange haltbar. Je nach Beschaffenheit und Schnitt liegt die Haltbarkeit des Schwarzwälder Schinkens zwischen vier und 12 Wochen, wobei die Aufbewahrungstemperatur zwischen + 7°C und maximal + 16°C liegen sollte. Ein ganzer Schinken kann sogar ein Dreivierteljahr lang halten, sofern er richtig gelagert wird.