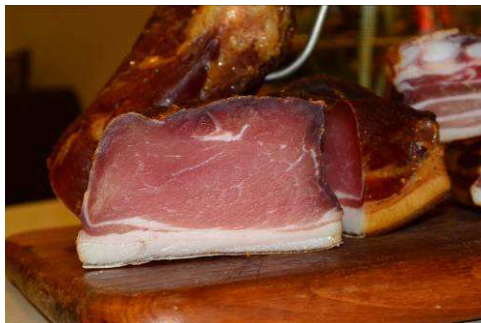


Informationen zu Schwarzwälder Schinken

Auf einen echten Schwarzwälder Schinken muss man warten können. Je länger er in der Luft getrocknet oder geräuchert wird, desto delikater entwickelt sich sein Aroma. Ein Glück, dass man die Köstlichkeit im ganzen Schwarzwald serviert bekommt - Und zwar ohne dass man lange warten muss.

Echter Schwarzwälder Schinken ist eine Delikatesse. Er stammt vom wertvollsten Stück des Schweins, von der Hinterkeule.

Beim Pökeln werden ausgesuchte Stücke mit Salz oder Salzlake von Hand eingerieben. Das gibt die appetitliche, rote Farbe. Weil dabei Wasser entzogen wird, bleibt das Fleisch haltbar.



Zu wahren Adel kommt ein Schwarzwälder Schinken aber erst durch das Trocknen und Räuchern. Beide Methoden geben der Keule ihren unverwechselbaren Geschmack. Die frische Schwarzwaldluft veredelt den Schinken bei der Lufttrocknung zu einem zarten Leckerbissen.

Kräftiges Aroma zieht dagegen beim Räuchern über Schwarzwaldhölzern in die Fasern des Fleisches ein. Ein paar Scheiben Schwarzwälder Schinken krönen jeden Vesperteller. Mit einem Glas badischen Wein oder einem mit reinem Quellwasser gebrauten Bier aus der Region kommt die Spezialität erst richtig zur Geltung.

So entsteht Schwarzwälder Schinken

Sein würziger Geschmack ist unverwechselbar. Schwarzwälder Schinken ist die Spezialität der Region. Wir haben uns in die Geheimnisse seiner Herstellung nach überliefertem Rezept einweihen lassen.

Nur echter Schwarzwälder Schinken darf sich auch so nennen: Er muss im Schwarzwald nach alt überliefertem Rezept hergestellt sein.

Würzig und rauchig – der intensive Geruch ist selbst schon in der Anlieferungshalle von Adler Bonndorf zu riechen. Hier kommen Tag für Tag vollkommen unbehandelte Schweineschlegel an. Ohne die gäbe es die hiesige Spezialität nicht. Knapp 20.000 Schwarzwälder Schinken werden in Bonndorf pro Jahr produziert – dafür müssen 10.000 Schweine angeliefert werden. 80% des Fleisches erhält Adler aus Deutschland, 20% aus EU-Nachbarländern, hauptsächlich aus Dänemark. Mitarbeiter prüfen jeden einzelnen Schlegel, der in Bonndorf angeliefert wird. Nur so kann die Qualität gewährleistet sein, versichert Ulrich Albert, Metzgermeister und Verkaufsleiter bei Adler.

Die Produktionszeit für einen Schinken beträgt 14 Wochen. Nach der Anlieferung lagert das Fleisch höchstens einen Tag in den kühlen Hallen. Erster Schritt zum Schwarzwälder Schinken: Knochen entfernen und das Fleisch zuschneiden. 40 Metzger leisten Präzisionsarbeit, damit beim fertigen Produkt keine Einschnittstellen zu sehen sind. Danach wird das Fleisch gewogen – das Gewicht ist wichtig für die optimale Berechnung der Gewürzmischung.

Koriander, schwarzer Pfeffer, Wacholder – im Gewürzraum beginnt die Nase zu jubiliere: Der traditionelle Mix für Schwarzwälder Schinken wird zudem durch Salz und Zucker ergänzt. Der genaue Ablauf des Würzens, der Kastensalzung, ist ein Geheimnis für den unverwechselbaren Geschmack.

In den nächsten 2-4 Wochen, der so genannten Salzzeit, lagern die Schinken in einzelnen, offenen Kästen im kühlen Pökelteller. Bevor die Schinken in den Trockenraum weiterwandern, werden sie aus dem Kasten geholt und entstandene Lake abgerieben.

Bereits jetzt hat sich ein intensives Aroma entfaltet, welches sich beim Betreten des Trockenraums in der Nase festsetzt. Der Geruch ist nicht nur appetitanregend, sondern auch wichtig für die Metzger: "Wir riechen hier sofort, ob mit den Schinken alles in Ordnung ist," erklärt Albert.

Bei Adler wird auf traditionelle Weise kalt geräuchert. Dafür darf die Rauchttemperatur 28°C nicht überschreiten, da sonst das Salz zu trocken werden würde. Dann könnte die Flüssigkeit vom Inneren des Schinkens nicht nach außen wandern und das Produkt würde verderben. In großen gemauerten Öfen wird mit Sägespänen und natur belassenem Holz von Nadelbäumen Glut entfacht, die knapp 24 Stunden glimmt. In fünf Etagen über den Ofen hängen die Schinken 2-3 Wochen im Rauch. Zunächst auf der untersten Stufe, nach und nach wandern sie nach oben. Die Intensität der Räucherung ist von der Jahreszeit abhängig: Schinken für die Wintermonate können gerne rauchiger schmecken.

Nach seiner Räucherung bekommt Schwarzwälder Schinken mindestens 2 Tage Ruhe. Dann ist der Zeitpunkt gekommen, an dem die Metzgermeister ihren guten Geschmack unter Beweis stellen müssen:

In den Lagerräumen wäre der Schinken bei 12°C ohne Sonneneinstrahlung bis zu 90 Tage haltbar. Doch soweit kommt es in der Regel in Bonndorf nicht: Die Spezialität ist beliebt, so dass die Schinken zügig in Aromaverpackungen, in denen der Reifegrad konserviert bleibt, ausgeliefert werden.

So nun zu deinem Speck:

Beim sog. Wässer danach gehen die Meinungen auseinander. Sollte das Fleisch einmal zu salzig sein, kann natürlich gewässert werden. Ich verzichte darauf, da ich die Gewürze, außer Wacholder und frischen Knoblauch am Fleisch haben will. Die Schwartenseite wische ich immer feucht ab, damit ich keine Salzränder bekomme.



So mache ich zum Beispiel mein Bauchfleisch:

Ich persönlich lege meine Fleischstücke nicht in eine Lake, sondern pökele sie trocken im Behälter im Kühlraum bei 5°C. Das Grundrezept zum Trockenpökeln: 50 g Nitritpökelsalz und 1 g Zucker pro Kilo Fleisch mit den Gewürzen kann man sich spielen, je nach Geschmack kann man sich da herantasten. Knoblauch, Koriander, Pfeffer, Wacholder, Kümmel, Lorbeerblätter - alles ist erlaubt.

Ich verwende seit Anfang meines Hobbys Pökelsalz (Pökelfix), in diesem sind bereits alle Gewürze enthalten. Ich gebe aber immer frischen Knoblauch und Wacholderbeeren dazu. Wenn du das Grundrezept mit 50 g Salz und Zucker einhältst, kannst auf das wässern verzichten.

Nun zum Trocknen:

Bauchfleisch lasse ich 1 bis maximal 2 Tage je nach Größe & Dicke durchbrennen, bei maximal ca. 6-8°C maximal. So genau wie es in den Büchern steht, nehme ich das auch nicht immer, was hätten die Leute früher gemacht? Danach kannst du mit dem Räuchern beginnen.