

Das Beste vom Schwein

Würzige Schinken sind die Kür des Metzgerhandwerks, sie entstehen durch Pökeln, Trocknen und Räuchern. Fleischermeister Wolfgang Herbst erklärt, was einen guten Schinken ausmacht.

VON MARION BLUM

Ob gepökelt, geräuchert oder gekocht: Kein Schinken schmeckt wie der andere. Dem Westfälischen Schinken verleiht kalter Buchenholzrauch seinen Geschmack, der spanische Serranoschinken wird nach dem Pökeln mit Meersalz an der Luft getrocknet.

„Der Schinken kommt aus der Schweinekeule“, erklärt Wolfgang Herbst, Obermeister der Fleischerinnung im Landkreis Ludwigsburg. Dabei handelt es sich in der Regel um große Stücke Fleisch aus der Ober- und Unterschale und das ist – abgesehen von der Schwarte – fettarm. Der Metzgermeister selbst mag am liebsten einen schönen, luftgetrockneten Schinken in Kombination mit frischem Bauernbrot plus würzigem Käse und einem Glas Rotwein.

Am häufigsten verkaufen seine Kollegen und er Kochschinken. „Der hat keinen starken Eigengeschmack und ist deshalb am unkompliziertesten“, beschreibt Herbst das Erfolgsrezept. Nach dem Pökeln wird dem Fleisch eine Gewürzmischung injiziert und es wird in einem Kessel oder im Dampf so lange gegart, bis es eine bestimmte Kerntemperatur erreicht hat. Doch wie bekommt der Kochschinken seine gleichmäßige Form: „Er wird gepoltert: Die entsprechende Maschine wird Tumbler oder Massiergerät genannt“, erklärt Herbst. Die Fleischstücke werden unter Vakuum und bei niedriger Temperatur für mehrere Stunden herumgewälzt. Dadurch kann sich die Gewürzmischung besser verteilen, das Fleisch wird zarter. Die Fleischstücke werden aneinandergedrückt und erhalten so ihre Form.

Im Gegensatz dazu wird der Backschinken, wie es der Name vermuten lässt, mit der Schwarte im Backofen gegart. Je nachdem, ob er von außen mit Honig, Rosmarin, Bärlauch oder einer Paste aus Wacholderbeeren bestrichen wird, erhält er seinen Geschmack. Ein Kochschinken ist recht schnell fertig, ein Roh-

schinken reift dagegen länger, manchmal bis zu einem Jahr.

Ob ein Schinken geräuchert oder getrocknet wird, ist in erster Linie eine Frage des Klimas. Ist es kühl und die Luftfeuchtigkeit relativ hoch, lässt sich das kostbare Fleisch kaum an der Luft trocknen. Hier ist das Räuchern angesagt. In südlichen Gefilden ist das anders. In Spanien und Italien hängen deshalb die Himmel manchmal voller Schinken – allerdings nur in Metzgereien oder Delikatessengeschäften. Bekannt ist der Parmaschinken aus Italien, der San Daniele aus dem norditalienischen Friaul, der spanische Serranoschinken oder der Aosteschinken aus Frankreich.

„Je länger der Reifeprozess, desto besser das Aroma.“

Wolfgang Herbst
Metzgermeister

Nach dem Zuschnitt wird das Fleischstück aus der Keule mit einer Salzmischung eingerieben. Hier bringen Kräuter, Senfkörner, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter Aroma ins Spiel. Je nach Größe liegt der Schinken vier bis sechs Wochen in der Salzlake. In dieser Zeit wird dem Fleisch Wasser entzogen, und es nimmt die Gewürze auf. Eine Schweinekeule, die vorher zwischen zehn bis zwölf Kilo auf die Waage gebracht hat, wiegt später drei bis vier Kilo.

Danach beginnt das Räuchern und Trocknen in speziellen Kammern. „Je länger der Reifeprozess, desto besser das Aroma“, so Wolfgang Herbst. Er setzt bei der Konservierung auf das leichte Räuchern mit Buchenholz. Anschließend haben die Schinken viel Zeit, um ihren Geschmack zu entwickeln. „Wenn man das jahrelang gemacht hat, spürt man einfach, wann der Schinken optimal gereift ist“, so der Experte.

Auch aus Rinder- und Putenkeulen lässt sich übrigens Schinken machen.



ZUR PERSON

Wolfgang Herbst

ist 55 Jahre alt und hat seine Lehre als Metzger nach seinem Abitur im Jahr 1982 begonnen. Von 1987 bis 1989 hat er eine Ausbildung als Lebensmitteltechniker abgeschlossen und sich parallel dazu auf seine Meisterprüfung vorbereitet. Die einst elterliche Metzgerei in Besigheim an der Hauptstraße führt er gemeinsam mit seinem Bruder. Die Schlachttiere bezieht Familie Herbst traditionsgemäß bei Landwirten aus der Region. Die Produktion findet im Betrieb an der Gottlieb-Müller-Straße statt. (mb)

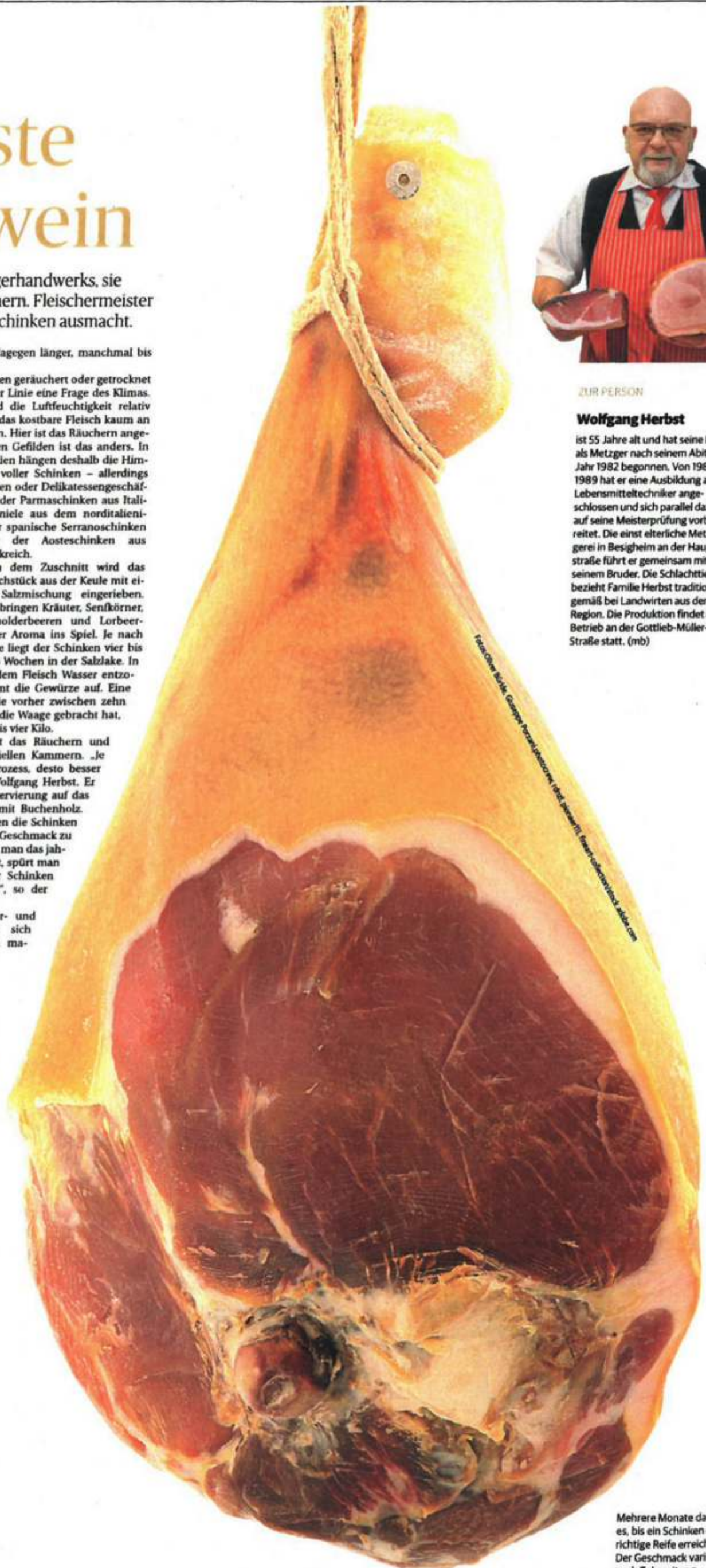


Foto: Oliver Bülthmann, Giuseppe Perini/Anzenberger/Photo.com, Peter Th. Langen/Contrasto/Photo.com



Knochenschinken

Er gilt als besonders würzig und fest: Wie gewachsen, also mit Schwarte, Speck und Knochen wird die Schweinekeule durch die Reife zum aromatischen Schinken. Der Knochen wird nach dem vier- bis sechswöchigen Salzen entfernt. Bekannt sind der Westfälische Knochenschinken, der Ammerländer Schinken und der Jamón ibérico.



Schinkenspeck

Nicht aus der Keule, sondern aus der Hüfte werden die Fleischstücke für den Schinkenspeck geschnitten. Er ist stärker mit Fett durchwachsen als andere Schinkensorten. Meistens wird er geräuchert angeboten. Besonders aromatisch ist der Südtiroler Speck, der nach dem Pökeln und Räuchern etwa 22 Wochen an der Luft trocknet.



Vorderschinken

Eigentlich handelt es sich hier um keinen Schinken, denn das Fleisch stammt aus der Schulter. Entsprechend lautet auch die Bezeichnung. Das Fleisch ist fetthaltiger und grobfaseriger als das des Hinterschinkens. Es wird ebenfalls mild gepökelt und gekocht. Im süddeutschen Raum ist der Vorderschinken auch unter der Bezeichnung Schäufele bekannt.



Kochschinken

Er gilt aufgrund seines milden Geschmacks als der unkomplizierteste Schinken. Das Fleisch stammt aus der Ober- oder Unterschale, also dem mittleren Teil der Keule. Durch das Garen und das Poltern erhält er seine Form. Oft wird es noch kurz angeräuchert. Anders als der Rohschinken muss der Kochschinken gut gekühlt werden und ist nur wenige Tage haltbar.

Mehrere Monate dauert es, bis ein Schinken die richtige Reife erreicht hat. Der Geschmack variiert je nach Zubereitung.