

# Schinken



Der **Real Pelotta Iberico** zählt zu den teuersten und edelsten Schinken der Welt. Er stammt aus dem Westen Spaniens, einem Landstrich mit Namen Extremadura, mit Stein- und Korkeichenbewaldung. Auf einem Gebiet so groß wie die Schweiz leben ca. eine Millionen

Menschen.

Schinkenlieferant ist das Cerdo Ibérico, ein halbwildes Schwein, dessen schwarze Hufe auch dem Pata Negra Schinken seinen Namen geben. Es bildet sehr schnell Fettgewebe, welches tief sein Fleisch durchzieht. Zu seiner Nahrung zählen Wurzeln, Gräser, Kräuter und im Sommer zusätzlich Oliven sowie im Herbst die Eicheln. Innerhalb weniger Monate nimmt das Schwein bis zu 80 Kg zu, da es sehr viel von den Eicheln frisst. Geschlachtet wird es im Winter mit einem Gewicht von ca. 180 Kg. Die etwa 10 Kg schweren Hinterkeulen, aus denen der Schinken gemacht wird, reifen bis zu 30 Monate. Zuvor werden sie mit viel Geduld und Können hergestellt.

Zu erwähnen sei hier das interessante Detail, wonach die Salzmenge, mit der die Keulen behandelt werden, nach Höhenlage der Produktionsstätte variiert. Je höher die Lage, desto weniger Salz wird verwendet. Während der Reifezeit wird der Schinken mehrere Male umgelagert. Nach 30 Monaten werden die Schinken gewaschen und bei 6 – 8 Grad nochmals ca. 6 Wochen gelagert. Der eigentliche Reifeprozess beginnt erst nach ca. 31 Monaten. Der Schinken wird an Seilen in Trockenräumen aufgehängt. Wenn im Frühjahr die Temperatur steigt, verliert

der Schinken viel Gewicht, dies kann bis zu 1/3 seines ursprünglichen Gewichtes sein. Nun werden sie mit Edelschimmelpilzen versetzt, in kühlere Räume umgelagert und dort nochmals 14 Monate zum Reifen aufgehängt. Der Preis pro Kg beträgt ca. 80 bis 120 €.

## Serrano

Dieser Schinken stammt aus den Gebirgsregionen Andalusiens. Den besten Ruf hat der Serrano aus Trevélez. Dieser Ort liegt in der Sierra Nevada, ca. 1700 Meter hoch und ist der höchstgelegene Ort Spaniens. Der Serrano wird allerdings auch in anderen andalusischen Regionen hergestellt. Er hat die Form einer Gitarre, ist breit und rundlich.



Optimale Reifebedingungen für diesen Schinken sind kühle trockene Winde und klare saubere Luft. Der Schinken stammt von den Hinterläufen des weißen Schweines, welche in Intensivmast aufgezogen werden. Diese werden nach der Schlachtung 6 Tage in Meersalz eingelegt. Man nennt dieses Verfahren auch Pökeln. Nach der Salzlagerung werden die Keulen zwischen 12 – 32 Monaten luftgetrocknet. Je länger ein Schinken reift, desto besser ist seine Qualität. Die edelsten Reifen demnach bis zu 32 Monate.

Die Qualität hochwertiger Schinken erkennt man am Aufdruck „S“. Dieses steht für die 18 bedeutendsten Serranohersteller, welche sich zu einem Verband zusammengeschlossen haben. Diese Schinken sind 12 Monate luftgetrocknet und wiegen mindestens 6,5 Kg. Sein Fleisch ist mager, kaum faserig und hat ein mildes Aroma. Ein normaler Serrano bekommt Sie für ca. 30 Euro das Kilo. Echte Spezialitäten können aber auch bis zu 80 Euro kosten. Ich liebe an diesen Schinken, den leicht nussigen Geschmack und esse ihn gerne mit zusammen mit einem leckeren Käse und trinke dazu einen guten Rotwein. Der Schinken passt

natürlich auch prima zu einem Salat. Lassen Sie sich den Schinken immer frisch und so dünn wie möglich schneiden. Seine ganze geschmackliche Vielfalt entwickelt der Schinken bei einer Temperatur von ca. 16 bis 22 Grad, also nicht vergessen, den Schinken rechtzeitig aus dem Kühlschrank zu nehmen, damit er seinen Geschmack auch voll entfalten kann.

## **Parma-Schinken**

Der Parma-Schinken stammt aus der Provinz Parma, nordwestlich von Bologna, aus dem Ort Langhirano, der am Fluss Parma liegt. Nur in dieser Gegend hergestellter Schinken, darf sich gemäß den EU Richtlinien auch Parmaschinken nennen. Er ist, wie viele hochwertige Schinken, ein Naturprodukt ohne künstliche Zusätze.

Er stammt vom Fleisch der Schweinerassen Large White, Landrance und Duroc. Diese wiederum leben in Mittel- und Norditalien, in den Regionen Emilia-Romagna, Venetien, Lombardei, Piemont, Molise, Umbrien, Toskana, Marken, Abruzzen, Latium und Friuli Venezia Giulia. Die Schweine werden unter strengsten Qualitätsrichtlinien gehalten und mit hochwertigem Mais, Gerste und Molke aus der Parmesanherstellung gefüttert. Geschlachtet werden Tiere mit einem Mindestalter von 10 Monaten.

Die Keulen werden sparsam mit Meersalz eingerieben, damit er später ein mildes Aroma bekommt. Der Salzmeister reibt es vor allem am Hüftknochen und auf der Fleischseite ein. Die Keule reift 12 Monate, bevor sie in einem Kühlraum weitere 100 Tage liegen muss, um das Salz aufzunehmen. Auch hier verliert sie allmählich an Gewicht. Danach wird das restliche Salz abgewaschen. Nun beginnt der eigentliche Reifeprozess. Die Keulen werden in Hallen mit langen nebeneinander und gegenüberliegenden Fenstern gehängt. Die Luft der streift um die Keulen und sorgt für sein mildes Aroma. Zwischendurch

werden die Schinken mit Salz und Schmalz eingerieben (Einschmalzen), um ein zu starkes Austrocknen zu verhindern.

Erst wenn der Schinken sein bestimmtes Aroma und seine optimale Farbe hat, also die beste Qualität, wird er von einem Fachmann geprüft und bewertet. Bei dieser Reifeprüfung sticht der Prüfer mit einer Nadel aus Pferdeknöchel in 5 genau festgelegte Punkte. Nur wenn der Schinken diesen Test besteht, bekommt er das Markenzeichen „Die Krone der Herzöge“ eingebrannt und wird so als Parma-Schinken gekennzeichnet. Für einen richtig guten Parmaschinken müssen Sie mit ca. 60 Euro das Kilo rechnen.