

# KEULEN DER LUST

Die besten luftgetrockneten Schinken der Welt kommen aus Spanien. Der Jamón de Bellota vom schwarzfüßigen Ibérico-Schwein ist zu einer Kultdelikatesse geworden. Legendär auch der italienische Culatello. Und auch Österreich mischt mit dem Vulcano mit. Falstaff bringt eine Übersicht.

TEXT HERBERT HACKER

Foto: Laif

José Gómez aus Spanien ist einer der besten Schinkenproduzenten der Welt. Sein Jamón Ibérico de Bellota Gran Reserva ist Kult





Die Reifezeit für Jamón Ibérico de Bellota beträgt meist 38 Monate. Manchmal aber auch Jahre

# JAMÓN IBÉRICO

Luftgetrockneter Jamón Ibérico de Bellota von den schwarzen Schweinen der Extremadura in Spanien gilt weltweit als das Beste, was es in Sachen Schinken gibt.

**S**ie haben schwarze Klauen, dunkle Borsten und fressen Eicheln bis zum Umfallen: die iberischen Schweine (span. Cerdo Ibérico) der Extremadura im Südwesten Spaniens. Es ist die letzte europäische Weideschwein-Rasse, die vom »Sus mediterraneus«, dem Wildschwein, abstammt.

Von dem drolligen Borstenvieh wird der beste Schinken der Welt erzeugt: der sogenannte Jamón Ibérico de Bellota. Die Bezeichnung »Bellota« (übersetzt: Eicheln) steht für die höchste Qualitätsstufe. Die Tiere leben das ganze Jahr über im Freien in sogenannten »Dehesas«, das sind weitläufige Weideflächen mit Korkeichen und Steineichen. Sie fressen Gräser, Kräuter – und jede

Menge Eicheln. In der von Oktober bis März dauernden »Montanera« stopfen sich die Schweine geradezu voll mit Bellotas. Ihr Gewicht erhöht sich in dieser Zeit von 90 auf 180 Kilogramm.

Einer der renommiertesten Produzenten ist José Gómez, der mit seinem »Joselito« einen Jamón de Bellota erzeugt, den viele internationale Spitzenköche für das Nonplusultra halten. Gómez lässt seine Schinken nicht wie zu meist nur 24 bis 38 Monate reifen, sondern oft auch über Jahre. Solche »Jahrgangskategorien« sind besonders rar und entsprechend teuer. Die lange Reifung verstärkt zusätzlich die geschmacklichen Eigenschaften und macht jeden »Joselito« zu einem Einzelstück.

## SPANIENS TOP-PRODUKTE



### Cinco Jotas

Cinco-Jotas-Schinken von Sánchez Romero Carvajal in Jabugo (Andalusien) sind kulinarische Meisterwerke. Nach der Salz- und Trockenphase durchlaufen die Schinken einen langen Reifungsprozess in der Bodega. Dort lagern sie unter der ständigen Aufsicht der »Maestros Jamoneros« (Schinkenmeister).



### José Gómez

Die »Joselito«-Schinken des spanischen Paradeproduzenten José Gómez sind für ihren besonders buttrigen und intensiven Nussgeschmack berühmt. Grund dafür: Das Futter der iberischen Schweine besteht zu 70 Prozent aus Eicheln. »Joselito« gehört damit zur Königsklasse des Jamón Ibérico.



### Lomo Ibérico

Lomo ist eine spanische Schinkenspezialität aus der Schweinelende. Der »Lomo embuchado« wird in einem Darm – ähnlich einer Wurst – luftgetrocknet. »Lomo ibérico« ist eine spezielle Version des »Lomo embuchado«. Je nach Art der Eichelmast ergibt sich daraus auch eine Bellota-Qualität.

## ITALIENS KLASSIKER



### Culatello di Zibello

Das Herstellungsverfahren eines Culatello entstand im 15. Jahrhundert und unterliegt heute strengen Qualitätskriterien. Der Schinken in der Schweinsblase, von dem nur geringe Mengen hergestellt werden, entsteht in Orten wie Zibello, Busseto, San Secondo und Soragna.



### San-Daniele-Schinken

Guter San-Daniele-Schinken wird aus dem Fleisch der Schweinerassen »Large White«, »Landrace« und »Duroc« hergestellt. Die Keulen werden mit Meersalz eingerieben und mit einer Mischung aus Mehl, Schmalz, Salz und Pfeffer bestrichen. Danach reifen sie mindestens acht Monate.



### Parmaschinken

Parmaschinken ist im Geschmack etwas weniger süßlich als San-Daniele-Schinken. Nach dem Salzen lagern die Keulen für mindestens 100 Tage im Kühlraum, danach erfolgt die eigentliche Lufttrocknung in speziellen Lagerhallen. Schinken mit der Bezeichnung »Reserva« sind am besten.



Culatello ist Italiens beste Schinkenspezialität

# CULATELLO & CO

In der italienischen Provinz Parma wird die beste Schinkenspezialität des Landes hergestellt. Aus Parma und San Daniele stammen die bekanntesten Prosciutto-Klassiker.

**L**uftgetrockneter Schinken aus Parma oder San Daniele gibt es heutzutage schon in jedem Supermarkt. Die Qualitätsunterschiede sind dabei enorm. Kein Wunder, werden jährlich doch nahezu zehn Millionen Parmaschinken und bis zu drei Millionen San-Daniele-Schinken produziert.

Meist reift ein Prosciutto zehn bis zwölf Monate. Kleinere Produzenten der Regionen um Parma und San Daniele lassen ihre Schinken sogar 18 Monate und noch länger reifen. Sie tragen dann die Bezeichnung »Reserva« und werden überdies ohne Einsatz chemischer Substanzen, Konservierungsmittel oder anderer Zusätze gepökelt. Sie sind qualitativ wesentlich hochwertiger als gewöhnlicher Prosciutto.

Der edelste Schinken Italiens ist aber der Culatello, der vorwiegend aus Zibello in der Nähe von Parma stammt. Der in Handarbeit hergestellte Schinken stammt vom Fleisch kleinwüchsiger Schweine (Nera Parmigiana), die mit Mais, Kastanien und Eicheln gefüttert werden. Die entbeinten Schinken werden mit Knoblauch, Gewürzen und Rotwein behandelt und dann etwa zwei Jahre lang luftgetrocknet. Dazu steckt man sie in eine durchlöchernte Schweineblase und hängt sie dann auf. Während dieser Zeit bildet sich auf der Außenhaut der Schweineblase ein weißer Edelschimmel, dessen Enzyme dem Schinken während der Reifung ein spezielles Aroma verleihen.

Fotos: Getty Images, Corbis, Redux, Bildagentur Huber, iStock, beigestellt





# DIE EXOTEN

Der beste Schinken Frankreichs kommt aus Bayonne im französischen Teil des Baskenlandes. In Österreich wird in der Oststeiermark der luftgetrocknete »Vulcano«-Schinken erzeugt.

Der berühmteste Schinken Frankreichs stammt aus Bayonne im französischen Baskenland. Für echten Jambon de Bayonne werden nur die Hinterkeulen von Schweinen verwendet, die mindestens neun Monate lang ausschließlich mit Getreide gefüttert wurden. Der Bayonne-Schinken und seine Herstellung haben im Südwesten Frankreichs eine jahrhundertealte Tradition, die auf eine Zeit zurückgeht, in der Wohlstand und Ansehen von Bauern und Händlern, ja selbst von Adligen, an der Zahl der Schinken gemessen wurde, die von der Decke des Hauses hingen.

Für einen wirklich guten Jambon de Bayonne entieren kommen meist die besonders saftigen Schweinekeulen von Schweinen einer baskischen Rasse aus der Nähe von Orthez, aus Saint-Jean-Pied-de-Port und dem kleinen Dorf Lahontan, zum Einsatz. Besonders große Bayonner Schinken der besten Qualität reifen bis zu zwölf Monate oder länger.

Schinkenspezialitäten aus Bayonne kauft man in Südfrankreich am besten auf dem Schinkenmarkt von Bayonne, der jedes Jahr kurz vor Ostern Urlauber und Gourmets anlockt.

Exzellenter Schinken wird in Frankreich aber auch in der bekannten Trüffel-Region Périgord erzeugt. Jambon du Périgord ist eine rare Delikatesse und stammt von den Hinterkeulen der Trüffelschweine. Da beim Trüffelsuchen aber kaum noch Schweine, sondern vermehrt Hunde zum Einsatz kommen, ist die Zahl der für die Schinkenspezialität in Frage kommenden Borstentiere, die sich mit Vorliebe von Pilzen und Eicheln ernähren, inzwischen stark geschrumpft.

Auch Österreich mischt seit einigen Jahren beim Produzieren bester Schinkenqualitäten kräftig mit. Vier Landwirte gründeten im Jahr 2000 in Auersbach in der hügeligen Vulkanlandschaft der Oststeiermark die Vulcano Schinkenmanufaktur. Seit 2002 beleben sie mit der

## ÖSTERREICHS INNOVATION

### Vulcano-Rohschinken (Bild oben)

Die Vulcano Schinkenmanufaktur wurde im Jahre 2000 von vier oststeirischen Landwirten gegründet und ist seit 2002 mit der Marke »Vulcano« auf dem Markt. Neben Schinken werden auch Würste erzeugt.

## LEGENDE AUS FRANKREICH



### Jambon de Bayonne

Schinken aus Bayonne wird in Frankreich schon seit ewigen Zeiten hergestellt. Die Hinterkeulen werden mit Salz aus den Salinen des Adour-Beckens eingerieben (gepökelt) und anschließend unter einer dicken Salzschicht im Salzfass gelagert. Anschließend folgt die Reifezeit in der Trockenkammer.

Fotos: Maurifutis, beige stellt

## BEZUGSQUELLEN

### Otto Gourmet Versandhandel

[www.otto-gourmet.de](http://www.otto-gourmet.de)

Deutschlands führender Fleischanbieter im Internet. Liefert auch nach Österreich. Beste Auswahl an Spitzenqualitäten von Top-Produzenten aus Spanien bei Jamón Ibérico.

### Jamon.de

[www.jamon.de](http://www.jamon.de)

Online-Versand für spanische Feinkost mit mehr als 100 Direktimporten. Gute Auswahl an verschiedensten Qualitäten.

### ibergour.de

[www.ibergour.de](http://www.ibergour.de)

Internetanbieter spanischer Schinken und Delikatessen.

### Hagen Grote

[www.hagengrote.de](http://www.hagengrote.de)

[www.hagengrote.de](http://www.hagengrote.de)

Spezial-Versandhaus für Küchengeräte, Küchenzubehör und Kochzutaten. Hat auch Jamón Ibérico und Lomo im Programm.

geschützten Marke »Vulcano« den Markt. Das Fleisch für den Rohschinken stammt von Schweinen einer deutschen Edelrasse. Damit der Schinken einen intensiven vielschichtigen Geschmack entwickelt, werden die Schweine gefüttert, bis sie 180 Kilogramm wiegen. In den Laufställen der Vulcano-Bauern kann das Borstenvieh draußen und drinnen wühlen.

Der Vulcano-Schinken reift mindestens 15 Monate, um sein typisches Aroma zu entwickeln. Zugemischt werden dem Schinken nur etwas Meersalz und Gewürze. Die Schinkenkeulen werden entweder entbeint oder mit Knochen angeboten. Liebhaber schwören allerdings auf den Schinken mit Knochen, da insbesondere das Fleisch unmittelbar um den Knochen herum als Delikatesse gilt.

**Tipp:** Das Fleisch möglichst dünn aufgeschnitten bei Zimmertemperatur genießen, so kommt sein Aroma am besten zur Geltung.



Für guten Schinken werden vor allem alte und seltene Schweinerassen mit hohem Fettanteil herangezogen

## INTERVIEW MIT WOLFGANG OTTO VON OTTO GOURMET

**FALSTAFF** *Wer erzeugt Ihrer Meinung nach derzeit den weltbesten Schinken?*

**WOLFGANG OTTO** Für mich sind das eindeutig die Spanier. Die besten Qualitäten vom reinrassigen Ibérico-Schwein, einer alten spanischen Rasse, sind einfach Weltklasse. Die Tiere leben das ganze Jahr unter den Kork- und Steineichen der Extremadura und ernähren sich von Eicheln. Sie geben dem Schinken diesen herrlich süßlich-nussigen Geschmack, den kein anderer Schinken auf der Welt hat.

*Haben die Spanier die Italiener beim Schinkenmachen bereits überholt?*

Ja, aus unserer Sicht ganz eindeutig. Aber natürlich haben die Italiener vor allem mit ihrem Culatello auch eine ausgezeichnete Schinkenspezialität. Was ich aber an den Spaniern so schätze, ist, dass sie ihre Schinken so pur wie möglich produzieren, damit der Eigenschmack nicht verfälscht wird. So wird pro Kilo Fleisch manchmal nur einen Tag lang gesalzen. Das ist superwenig. Andere Hersteller salzen dreimal so lang.

*Welche Qualitätsunterschiede gibt es beim spanischen Schinken?*

Beim spanischen Schinken sind die besten Qualitäten zertifiziert. Es gibt drei Qualitätsstufen: Premiumqualität »Bellota« (span. für Eichel) ist die höchste Stufe. Die Tiere, von denen der Schinken stammt, werden bis zu 70 Prozent mit Eicheln gefüttert. Die besten Produzenten Spaniens nehmen nur das Fleisch von Schweinen, die rund sieben Kilo Eichel pro Tag fressen – drei Kilo würden

aber schon genügen, um die begehrte Bellota-Qualität zu erreichen. Die zweitbeste Qualität ist »Recebo« mit mindestens 30 Prozent Eichelmast. Die dritte Qualitätsstufe ist die »Cebo«-Qualität, (»cebo« für Mast) ohne Eichelfütterung. Das Fleisch stammt nur zu 50 Prozent von Ibérico-Schweinen.

*Was für eine Rolle spielt das Fett beim Schinken?*

Eine enorm wichtige. Fett ist bekanntlich ein wichtiger Geschmacksträger. Wer nur mageren Schinken sucht, wird nie eine gute Qualität bekommen. Schinken von einem Fleisch, das von feinen Fettäderchen durchzogen ist (Marmorierung), schmeckt immer besser. Fett beeinflusst den Geschmack und die Zartheit des Schinkens. Das ist beim Schwein nicht anders als beim Rind.



WOLFGANG OTTO Gourmetversand

Fotos: Maurifutis, beige stellt