



PATA NEGRA

DAS LETZTE EINHEIMISCHE SCHWEIN SPANIENS

TEXT BEATRIX EICHBAUM FOTOS OTTO GOURMET

Gäbe es den stolzen Stier nicht, wäre das freundlich dreinschauende iberische Pata Negra-Schwein garantiert ein heißer Anwärter auf den Titel als Spaniens Nationalsymbol Nummer 1. Denn dank dieser ausschließlich in Spanien heimischen, dunklen Schweinerasse existiert eine Delikatesse, die über die Landesgrenzen hinaus bei Feinschmeckern ungebremst hoch im Kurs steht: Jamón Ibérico. Der einzigartige Geschmack des iberischen Schinkens kommt nicht von ungefähr: kaum ein anderes Tier wird so gehegt und gepflegt wie diese friedlichen Kurzbeiner, die 16 bis 18 Monate und damit doppelt so lange wie ihre weißen Artgenossen leben (dürfen).

365 Tage im Jahr in absoluter Freiheit verbringend und Unmengen an frischem Gras, wilden Kräutern und süßlichen Eicheln fressend – so sieht das

Leben eines glücklichen Pata Negra-Schweins aus. In den weitläufigen und unberührten Eichenwäldern der Dehesa, einer einmaligen Kulturlandschaft im Südwesten Spaniens und Teilen Portugals beheimatet, stehen jedem Tier sage und schreibe bis zu vier Hektar an Auslauf zur Verfügung. Die besondere Vorliebe der Schwarzfuß-Schweine gilt den köstlichen Eicheln („bellotas“), die während der Montanera-Phase von Oktober bis Januar zuhauf zu Boden prasseln. In diesen schlaraffenlandartigen Monaten suchen die freilebenden Ibérico-Schweine mit ihren starken Rüsseln den ganzen Tag lang nach den süßlichen Nussfrüchten und fressen bis zu zehn Kilo täglich. Gegen Ende der Montanera bringen die robusten Ibérico-Schweine daher problemlos bis zu 190 Kilo auf die Waage.

Die Eichelmast, eine Jahrtausend alte Methode der Weidewirtschaft, hat als Tradition nur in Spanien überlebt und

gilt als hochwertigste und natürlichste Form der Freiland-Ernährung. Für die Aufzucht der iberischen Schweine ist sie essenziell, denn nur durch die garantierte Nahrungsaufnahme von Gras, Kräutern und großen Mengen an Eicheln erhält das Ibérico-Fleisch sein unverwechselbar nussiges Aroma. Reich an Vitaminen, Proteinen, Kohlenhydraten und Öl sind die Eicheln eine nicht nur äußerst schmackhafte, sondern auch sehr gehaltvolle Kost, dank der die iberischen Schweine langsam, aber sicher gemästet werden.

HALBWILD, SCHWARZFÜSSIG UND KLEIN: GESTATTEN, DAS IBERISCHE SCHWEIN!

Von der rein äußerlichen Erscheinung über die Ernährung und Haltung bis hin zum einzigartigen Geschmack ihres Fleisches: Das schwarzborstige, reinrassige Ibérico-Schwein ist dem freilebenden Wildschwein von der Physiognomie her sehr ähnlich und unterscheidet sich in

vielerlei Hinsicht vom herkömmlichen Hausschwein. Einen Stall sieht das relativ kleine, sehr flinke und eher schlanker gebaute iberische Schwein mit den auffälligen schwarzen Klauen (spanisch: Pata Negra) weder von innen noch von außen, lebt es doch das ganze Jahr über in kompletter Freiheit in den Eichenwäldern der Dehesa. Dort wächst es in einem 100% natürlichen Lebensraum bei Wind und Wetter auf. Kommt es beim ordinären Hausschwein nicht selten zu einem regelrechten Gerangel am Futtertrog, sind die iberischen Schwarzfuss-Schweine viel wählerischer und achten beim Auflesen der nahrhaften Eicheln mit ihrer Schnauze penibel darauf, die bittere Schale von der fetten, süßen Frucht zu trennen. Es gibt allerdings eine naturgegebene Befähigung, die Spaniens Pata Negra-Schweine dann doch mit anderen alten Schweinerassen gemein haben: die intramuskuläre Einlagerung von wertvollem Fett. Dank dieser besonderen Genetik wird das Ibérico-Fleisch von einer feinen, fast unsichtbaren Fettmaserung durchzogen, bleibt beim Garen und Braten saftiger und erhält ein unvergleichbares Eigenaroma.

DIE WANDELNDE OLIVE

Fett ist im Falle der Ibérico-Schweine nicht nur ein exzellenter Geschmacks-träger, sondern gesundheitlich gesehen auch besonders wertvoll. Denn die feinen Fettadern im Ibérico-Fleisch sind derart reich an ungesättigten Fettsäuren, dass sie eher an hochwertiges Olivenöl heranreichen, als an anderes herkömmliches tierisches Fett. Kein Wunder also, dass echte Ibérico-Fans die robusten Pata Negra-Schweine als „Oliven auf vier Beinen“ bezeichnen.

EIN TIER MIT VIELEN QUALITÄTEN

Bei dem mit so viel Hingabe aufgezogenen Ibérico-Schwein ist von den Hufen bis zu den Borsten so gut wie alles verwertbar und exportierbar. Es gibt verschiedene Qualitäten, die sich letztendlich durch die Haltung und Fütterung der Ibérico-Schweine ergeben. Als Jamón Ibérico de Bellota (bellota = span. Eichel) darf nur das Fleisch derjenigen iberischen Schweine bezeichnet werden, die freilebend in den letzten Monaten ihres Lebens neben einigen Kräu-



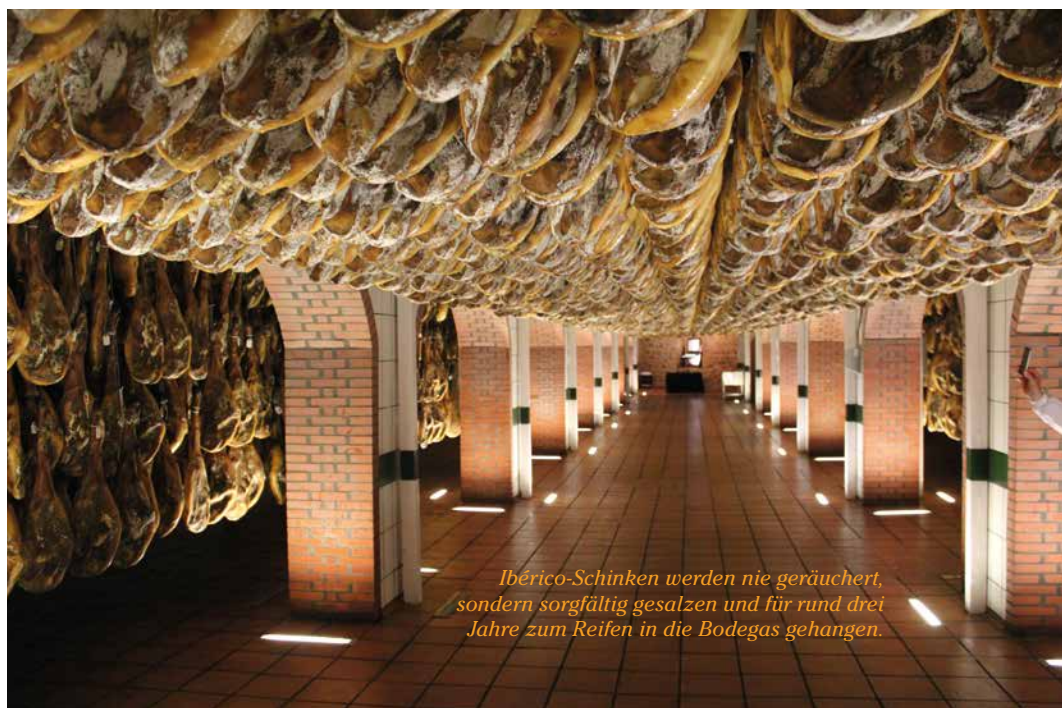
In weitläufigen und unberührten Eichenwäldern stehen jedem Schwein bis zu vier Hektar Auslauf zur Verfügung.

tern hauptsächlich Eicheln gefressen haben, idealerweise sechs bis sieben Kilogramm pro Tag. Ein Schinken der Qualität Ibérico Cebo de Campo stammt wiederum von einem Ibérico-Schwein, das ebenfalls in Freiheit aufgewachsen ist, aber wenig bis kaum Eichelmast in den letzten Monaten vor der Schlachtung erhalten hat. Auf die wahrheitsgemäße Einteilung der Ibérico-Qualitäten wird im Schinkenland Spanien großen Wert gelegt. Offizielle Kontrollen bewerten jedes einzelne Tier kurz nach der Schlachtung anhand von bestimmten Parametern und vergeben Qualitätssiegel, bevor die Schinken für rund drei Jahre zum Reifen in die Bodegas gehangen werden. Ibérico-Schinken werden nie geräuchert, sondern nur sorgfältig eingesalzen und über Jahre langsam luftgetrocknet. Ist der Ibérico-Schinken

endlich reif, erleben Feinschmecker einen einzigartigen Schinkengenuss, der Tradition, Nationalstolz und höchste Qualität in einem widerspiegelt. <



Der Zuschnitt Lomo Ibérico entspricht dem Lachsrückens ohne Kette und ist eines der edelsten Stücke des Schweins. OTTO GOURMET-Chefkoch Nils Jorra zeigt drei köstliche Zubereitungen im Videorezept.



Ibérico-Schinken werden nie geräuchert, sondern sorgfältig gesalzen und für rund drei Jahre zum Reifen in die Bodegas gehangen.