

EXTRA GENUSS

- Süße Würze zum Advent Seite 112 ➤ Aus guten Quellen: Fleisch und Fisch Seite 116
➤ Natürlich pflanzlich Seite 120 ➤ Betörende Getränke Seite 122

Zeit und Rauch

Im Schwarzwald wird der Schinken über Tannenglut geräuchert. Man braucht dafür neben Reisig und Zapfen – vor allem Geduld. Wie bei so vielen guten Lebensmitteln



Tannenzapfen in der Räucher-
kammer sind ein
Muss bei Schwarz-
wälder Schinken.
Wie viele man
braucht, da gehen
die Meinungen
auseinander

Schwarz, Wald, Schinken

Kuckucksuhr, Kirschtorte
und was noch?
Schinken! Schinken
steht für Schwarzwald.
Nur wie wird er
gemacht? Ist der eine
wie der andere?
Leider nicht. Oder zum
Glück nicht. Je nachdem,
wie man es sieht



Bernd Glasstetter
mit seinem
Schinken vor der
Dachluke über
der Räucherkam-
mer. Dort lagern
Tannensägemehl
und -späne
ohne deren Glur
nichts geht



Las Messer gezückt und finsteren Blicks war Bernd Glasstetter gerade dabei, einer alten Tanne ein paar Zweige abzuköpfen, als ihm was befel. Ein Kribbeln. Erst unmerklich, dann stark. Dann rannte er, schüttelte sich samt seinem Hemd und schrie: „Arghh!!!“

„Ja, Schwarzwälder Schinken ist ein Naturprodukt. Wochen später noch, am Mittagstisch, erschauert der Fleischer – „hier, mein Schinken“, sagt er, „bedenken Sie sich“ – und versteht nicht, wie er den Ameisenhaufen unter der Tanne übersehen konnte, über die er sich da hermachte. Beliebig, Säure verspritzend kamen ihm die Ameisen die Hosenbeine hoch und durch den Hemdkragen den Rücken runter. Die Tierchen sie verteidigten sich und ihren Baum. Schwarzwälder Schinken wird über Tanne geräuchert, über einem Mix aus Sägemehl, Hobelspänen, ätherisch frischen Zweigen und Zapfen – alles aus dem Wald. „Frisch

Fertig! Fast.
Nach einer
Woche im mit
30 Grad eher
kühlen Tannen-
rauch dürfen
die Schinken
weitere drei
Wochen reifen
und nachmürben

Das ist die Würze:
Meersalz,
Salpeter, brauner
Rohrzucker,
Pfeffer, Wachol-
der, Koriander,
Lorbeer, Pinient
und Knoblauch

muss man die Zweige holen, dann sind sie aromatisch“, sagt Glasstetter. Und schauen, wohin man tritt.

Tannenglut nehmen alle. Von da ab aber trennen sich die Wege der Massenhersteller von Schwarzwald-Schinken und der des Fleischers Glasstetter. Er respektiert die Produkte der fast schon industriellen Konkurrenz, die in einer Woche etwa so viel Schinken raushaut wie er im ganzen Jahr – 25 Tonnen. Doch ihr Weg ist nicht der seine.



„Meine Zutat ist die Zeit“, sagt er, wobei Zeit bei ihm „viel Zeit“ heißt. Zwölf Wochen braucht ein Schinken insgesamt bei ihm, während es bei den Massenproduzenten darum geht, in möglichst wenigen Wochen eine größtmögliche Zahl von Schinken auszustößeln, die vor allem eins sind – schwarz.

Aber passt das nicht zu Schwarzwald – schwarz?

Glasstetters Schinken sind eher golden. Von der fast lackschwarzen Schwärze der Konkurrenz haben seine Schinken nichts. „Bei denen kommt sie vom Verräuchern vieler Tannenzapfen“, sagt Glasstetter und wiegt skeptisch den Kopf. „Die sind sehr harzhaltig.“ Zapfen mit zu verräuchern ist zwar typisch für Schwarzwälder Schinken. „Aber zu viel ist zu viel“, findet Glasstetter, der jetzt in seinem Reiferaum einen Schinken nimmt und in einem Schnitt in zwei Hälften teilt. Der Metzger klappt die Schinkenhälften wie ein Buch auf und hebt sie auf Brusthöhe: „Riechen Sie mal.“ ➤

So passgenau werden die rohen Fleischstücke neben- und übereinander geschichtet, gestapelt und platziert, dass zwischen die einzelnen Schinken null Luft passt –

Wie man sich bettet, so liegt man. Und so hängt man, im Schinkenfälle, auch am Haken

die verbleibenden Räume füllen sich umgehend mit Lake; sofort nämlich beginnt das Würzsalz dem Fleisch eine Menge Wasser zu entziehen.

Viel Spaß dabei, sagen die Metzger, und schieben die vollen Wannen ins Kühlhaus. Dies geschieht nicht einmal, sondern mehrmals, Wochenlang. Nach der ersten folgt die zweite Salzung, die Schinken werden gewendet und neu platziert. Im Vakuumbeutel gesalzen wird nicht. Das würde mit nur drei

dichtem Fleisch, das sich für die Schinkenproduktion besser eignet.“

Und so geht's weiter: In einer Wanne aus Stahl liegt ein Gemisch aus Meersalz, Salpeter, braunem Rohrzucker, Pfeffer, Wacholder, Koriander, Lorbeer, Piment und frischem Knoblauch und einnetzt in Größe und Menge an einen Sandkasten. Da hinein wird das Schinkenfleisch geworfen, es wird gewendet, gerieben und massiert.

Als dann kommt es in hohe, feste Wannen, immer der rechte Schinken setzen sich zum linken und der linke wiederum zum rechten – nur so passt es und nur so sieht es später auch schön aus. Weil nämlich das Salz das Fleisch durch den Entzug von Wasser festigt, achten die Fleischer stark auf die richtige Form der Bettung, sie wäre später nicht mehr zu korrigieren. Wie man sich bettet, so liegt man – und so hängt man, im Schinkenfälle, später auch am Haken.

nicht gefällt (Essig- oder Milchsäure, Rauch). Genauso wesentlich ist aber, dass dies Haltbarmachen dem Fleisch die Zeit zu reifen gibt, was zur Folge hat, dass das Fleisch mürbe, kann – und zwar ohne dass es fault. Ein Schinken, den man als Brotbelag nicht beißen kann, den man trotz scharfer Schneidezähne unzerteilt und ungewollt vom Brot zerrt und als ganze Scheibe kauen muss, der ist was? Nicht hinreichend gereift. Es ist ein Blitzschinken, die Ausgeburt eines Fleischer-Quickies, der vor allem eins zum Ziel hat: Umsatz.

Derlei Schinken landet dann meist im Supermarkt, vorgeschmitteten von „Schutzatmosphäre“ begast und eingehüllt in Plastikmüll.

Gibt man dem Fleisch dagegen Zeit, so besorgen es die fleischeigenen Enzyme, die Muskelfasern aufzubrechen und beißbar zu machen. Und das dauert? Wochen! Zwölf bei Glasstetter. Nur beim Reifen aber kann das Fleisch derweil jene Aromen bilden, die zu köstlich sind, als dass man sie mit Gewürzen und zu starkem Rauch überlagerte.

„Das ist die Kunst“, sagt Glasstetter, „diese Balance von Würze und von Reife“ – und führt vom Reife-raum in die Schlachtereier zurück.

Fünf Meister – darunter Glasstetters Vater Oskar, 86 – packen dort mit Gusto in die schlachthof-frischen Achterbacken deutscher Landschweine und fördern sie vom niederen Erdendasein in den Schinken-Himmel – ein langwieriger und auf Erfahrung fußender Prozess.

„Für Schwarzwälder Schinken muss das Fleisch ja nicht aus dem Schwarzwald kommen“, sagt Glasstetter, dem bei den Worten ein „leider“ in der Stimme liegt. „Oft kommt die Rohware aus Holland, dem Oldenburger Land oder aus Dänemark. Das Fleisch der Tiere dort ist aber oft zu mager.“

Süddeutsche Schweine dagegen – Glasstetters kommen aus bäuerlichen Mischbetrieben im nahen Kraichgau – hätten andere Zuchtgrundlagen, sagt der Fleischer, andere Stammbäume. Sie seien fetter, wie es für den Geschmack guten Schweinefleisches ganz wichtig sei.

„Unsere Tiere kommen von hier, sie sind älter und mit kräftigerem,

Bernd Glasstetter, 52, und sein Vater Oskar, 86, am Bande des finsternen Tanns, wo sie die Zweige für die Räucher-kammer schneiden



Auf dass es mürbe werde, beiß- und kaubar.

Schinken ist im Grunde roh. Äße man das Fleisch ganz einfach unbehandelt, wie's vom Schlachthof kommt, man hätte nicht viel Freude. Und ließe man es liegen, dann würde ruck zuck Fäulnis einsetzen.

Was tut der Mensch dagegen? Er trocknet es, er salzt das Fleisch, er zuckert, säuert, räuchert es – oder kombiniert diese Verfahren. Es sind die alten Techniken der Konservierung. Mal entziehen sie dem Fleisch das Wasser (Salz, Zucker), mal bewahren sie es auf eine Art, die den Mikroben

Bis aus den stets umschichtenden rohen (o. l.) endlich gereifte (o. r.) Schwarzwälder Schinken werden, vergehen Monate. Ein Prozess, den der Meister Glasstetter senior längst verinnerlicht hat



Schnupper, schnupper. Das Produkt riecht nach ... nach ... „Ich hab's nach Fleisch!“

Das scheint nicht überraschend. Ist es aber doch. Denn gemeiner Schwarzwald-Schinken riecht zu allererst nach Rauch und Gewürzen. Glasstetters Schinken dagegen zu allererst nach Fleisch, nach den nussig-dichten, blumigen Aromen mürben, reifen Schweinefleisches. Und dann erst nach Wacholder, Koriander, Pfeffer und was sonst noch. Und am Ende erst da riecht er auch nach Rauch – aber derzeit. Trotz einer Woche in der Räucher-kammer.

Wie kann das sein? „Was muss denn bei Fleisch geschehen, bevor wir's essen?“ fragt Glasstetter. Nur in Ausnahmefällen verzehren wir Fleisch ja roh – bei Mett etwa, Tatar oder Carpaccio ist das der Fall. Gewöhnlich müssen wir es erst mal garen – braten, schmoren, dünsten oder sieden. Und warum?

Wochen im Salz sehr viel schneller gehen, Gewichtsverlust mindern und so mehr Geld bringen. Aber nur scheinbar. Das Aroma würde fehlen und die Zartheit. Und die sind es, die am Ende den Preis von 14,80 Euro für das Kilo rechtfertigen.

„Mir mache's Produkt, um dann suche mer uns der Kunde für des Produkt“, sagt Glasstetter, der auch für seinen teureren Schinken noch immer die Abnehmer gefunden hat.

Er hat seine zwei Schiebewagen mit Rohschinken belädt, öffnet die Räucher-kammer und stemmt die Ladung hinein. Tür zu. Abwenden. Zeit geben. Warten, die Enzyme arbeiten lassen. Denn Schinken, das war es ja, Schinken ist ein Naturprodukt. *

Bert Gamerschlag
Metzger Bernd Glasstetter
Fleisch und Wurstspezialitäten,
Brunnenstraße 2, 76316 Völkersbach,
Tel. 07204/223,
www.metzgerei-glasstetter.de

Meine Freiheit, alles zu genießen. Meine Laktose-Freiheit.

Trotz Laktose-intoleranz unbeschwert genießen mit laktosefreien Produkten von MinusL. – die größte laktosefreie Produktvielfalt. www.minusL.de