

Schwarzwälder Schinken – ein Qualitäts-Produkt

Die diesjährige Studienreise des Schweizerischen Arbeitskreises Fleisch (S.A.F.) führte im Oktober in den benachbarten Schwarzwald. Sie beinhaltete u.a. mehrere fachliche Programmpunkte wie den Besuch einer Straussenfarm mit Verkostung verschiedener Straussenprodukte, die eindrückliche Besichtigung des Fleischmaschinenherstellers Rühle GmbH in Grafenhausen und den sehr interessanten Besuch bei der Hans Adler OHG Schwarzwälder Fleischwaren in Bonndorf. Reportage über die Schwarzwälder Schinken-Herstellung.

Auch in der Schweiz ist Schwarzwälder Schinken bestens bekannt. Am Beispiel der Hans Adler OHG wird dessen Herstellung im vorliegenden Bericht beschrieben. Die Hans Adler OHG schlachtet pro Woche rund 300 Schweine und 30 bis 40 Haartiere aus dem Labelprogramm Qualivo. Da wöchentlich zwischen 50 000 und 60 000 Schinken für die Verarbeitung an zwei Standorten benötigt werden, reicht die Versorgung mit Rohmaterial aus der näheren Umgebung jedoch bei weitem nicht aus. Da-



Rohmaterial nach der Eingangskontrolle



Räucherung von Schwarzwälder Schinken

her werden Schweineschinken aus anderen Gebieten Deutschlands bzw. der EU eingekauft, wobei letzteres in der EU (und entgegen den aktuellen Entwicklungen in der Schweiz) auch bei GGA-anerkannten Fleischerzeugnissen möglich ist (GGA: geschützte geografische Angabe). Diese werden beim Eingang einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen, wobei u.a. die Liefertemperatur, das Magerfleisch-Fett-Verhältnis, der pH-Wert (max. 6.0) und optisch die Konsistenz und die Farbe überprüft werden. Stichprobenweise werden überdies diverse bakteriologische Untersuchungen durchgeführt. Nur Schinken, die die genannten Anforderungen erfüllen, werden schliesslich zerlegt, was durch 2-er Teams im Akkord geschieht. Anschliessend erfolgt eine Sortierung der Schweineschinken in Gewichtsklassen.

Trockenpökellung

Die rohen Schinken (Unterspälte, Nuss angeschnitten, Huft, Fisch) werden einzeln in eigens entwickelte Kunststoffbehälter auf der Schwartenseite liegend eingelegt. Dieses Vorgehen erlaubt eine individuelle Zugabe von rund 4.2% einer Salz-Gewürz-Mischung, bestehend aus Natriumpökelsalz (0.9%-ig), Salpeter, Rohrzucker und diversen Gewürzen (v.a. Wachholder, Koriander, Pfeffer, Knoblauch). Letztere werden grösstenteils in ganzer Form eingekauft und im Betrieb selber gemahlen. Trotz des höheren Aufwandes liegt der Vorteil der individuellen, manuellen Salzung darin, dass eine in Abhängigkeit des pH-Wertes unterschiedliche Salzaufnahme (tiefer pH, schnellere Salzaufnahme) der einzelnen Schinken vermieden und damit eine bessere Standardisierung des Endproduktes möglich wird.

Unter Zugabe von Lake werden die Schinken nach rund zwei Wochen gedreht. Nach einer Pökeldauer von insgesamt vier Wochen (gewichtshängig: grösste Schinken bis sechs Wochen) werden die bereits gut geformten Schinken den einzelnen Kunststoffbehältnissen entnommen, gewaschen und den weiteren Prozessschritten zugeführt.

Von der Räucherung bis zum Endprodukt

Zwecks Abtrocknung der Oberfläche erfolgt während 4 bis 6 Tagen unter Kühlbedingungen ein «Durchbrennen» der Schinken. Danach werden diese auf Räucherwagen mit je rund 600 kg Schinken während rund vier Wochen mit einer Mischung von Tannenreisig und Sägemehl aus Tannenholz geräuchert. Dazu stehen ein fünfstöckiger



Endprodukt Schwarzwälder Schinken

Rauchturm sowie grosse Rauchkammern zur Verfügung, welchen die Schinken der abnehmenden Rauchintensität folgend von unten nach oben durchlaufen. Während dieser Zeit verlieren sie zwischen 25 und 30% ihres Anfangsgewichtes. Die Schinken ruhen dann zwecks Nachreifung während mind. vier Wochen verpackt in Plastiksäcken unter Schutzatmosphäre und gestapelt in Kunststoffkisten. Für geslichte Ware wird der fertige Schwarzwälder Schinken jeweils angefroren und nachgepresst, bevor er in Scheibendicken von 0.9 bis 1 mm geschnitten wird. Das Endprodukt Schwarzwälder Schinken wird entweder stückweise vakuumverpackt oder in geschnittener Form in SB-Packungen verkauft. Er zeichnet sich durch seine feine Würzung und sein Raucharoma aus. Verzehrt wird Schwarzwälder Schinken entweder alleine, auf einer gemischten Platte, als Znüni/Zvieri oder als wichtiger Teil eines Hauptgerichtes.

(Text: Ruedi Hadorn, Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP. Bilder: Arthur Rossetti und Ruedi Hadorn)

Über Hans Adler OHG

Die Firma wurde 1920 gegründet und wird nunmehr von der 4. Generation mit stetigem Wachstum geführt. Nebst dem Schwarzwälder Schinken, der als hochqualitatives GGA-Produkt anerkannt ist, stellen Schäufele (= gegarter Vorderschinken), Alemannenschinken (= luftgetrockneter Hinterschinken), Landjäger und diverse Wurstsalatarten (in Streifen geschnitten) die Hauptprodukte im rund 600 Produkte umfassenden Sortiment der Hans Adler OHG dar. Zunehmende Bedeutung erlangt auch das Angebot an geschnittener Ware verpackt in SB-Packungen. www.adler-schinken.de