



FLEISCH UND FEINKOST

SCHWEIZERISCHE METZGERZEITUNG

VIANDE ET TRAITEURS

JOURNAL SUISSE DES BOUCHERS-CHARCUTIERS

CARNE E COMMESTIBILI

GIORNALE SVIZZERO DEI MACELLAI

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZER FLEISCH-FACHVERBANDES

Cervelas

Der Cervelas ist die beliebteste und am meisten verbreitete Wurst der Schweiz. Vorsichtig geschätzt werden davon jährlich 160 Mio. Stück oder 25 000 Tonnen verspeist. Im besten Sinne des Wortes ist der Cervelas die Volkswurst «par excellence». Das Interesse der Öffentlichkeit an den Beschaffungsproblemen bei den für sie verwendeten Hüllen, der Rinderdärme aus Brasilien, lässt deshalb nicht nach. Immer wieder stellen uns Journalisten die Frage, wie es nun weitergehe. Eine Grillsaison oder eine Fussball-Euro ohne Cervelas ist schlicht unvorstellbar! Die mit dem Cervelas verbundenen Emotionen sind positiv. Für die Fleischbranche stehen gleichzeitig wichtige wirtschaftliche Interessen auf dem Spiel.

Der SFF-Präsident, Ständerat Rolf Bütiker, hat mit einem parlamentarischen Vorstoss auf die politische Dimension der Angelegenheit aufmerksam gemacht. Anlässlich der Abgeordnetenversammlung in Basel rief der Unternehmensleiter von SFF-Mitglied Micarna zu einer «Aktion pro Cervelas» auf. Bundesamt für Veterinärwesen, Fleischwirtschaft, Darmhandel und Vertreter der Wissenschaft haben eine «Task-Force» gebildet, welche die Anstrengungen zur Lösung des Problems koordiniert. Wie bereits berichtet, hat der SFF-Hauptvorstand auf den 15. Januar eine Medienkonferenz einberufen, welche die Sympathie des Publikums für den Cervelas unterstützen, aber auch mit offener und umfassender Information honorieren soll.

Die Kernbotschaft lautet: Das Metzgereigewerbe und die Fleischwirtschaft retten den Cervelas. Seine Schmackhaftigkeit ergibt sich durch das feine Brät, also den Inhalt. Aber auch die charakteristische Form und die geschmeidige, feine Hülle sind wichtige Wesensmerkmale. Wir unternehmen deshalb alles, um sobald als möglich wieder Rinderdärme brasilianischer Qualität verwenden zu können. Aber wir warten nicht einfach ab, bis das Importproblem gelöst ist, sondern bereiten uns für alle Fälle auch mit Alternativen vor, die möglichst nahe an die bestehenden Konsumgewohnheiten herankommen. Ein schwieriges Problem wollen wir als Chance nutzen, die Wertschätzung eines «ganz normalen» Fleischprodukts zu stärken.

Balz Horber



Am ersten März-Wochenende wird im Appenzellerland der Metzgerskitag stattfinden. Mit dem Nachtessen am Samstagabend auf dem Säntis setzen die Organisatoren einen ersten Akzent. Das Skirennen vom Sonntag wird am Kronberg bei Gonten (AI) im intimen Kreis der Metzgerschaft stattfinden. Appenzell macht es möglich: «Klein, aber fein».

Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld ALP

Jamón Ibérico – ein Fleischerzeugnis im obersten Preissegment

Die diesjährige Reise des Schweizerischen Arbeitskreises Fleisch (S. A. F.) führte Anfang November über Madrid in die Extremadura, in eines der am wenigsten entwickelten Gebiete Zentralspaniens.

1. Besichtigung Dehesa

Der erste Teil des fachlichen Teils führte auf eine für die Extremadura typische Dehesa, einen Eichenhain, der von Ibérico-Schweinen beweidet wird. Die Ibérico-Schweine, die einer Kreuzung zwischen Wild- und Hauschwein entstammen, wachsen nur sehr langsam. Ihre Hinterschinken sind zudem wesentlich weniger stark

ausgebildet als diejenigen von konventionellen Schweinerassen. Weil Ibérico-Schweine meist schwarze Klauen aufweisen, werden ihre Schinken oft auch als Jamón de pata negra («Schinken vom schwarzen Bein») bezeichnet. Im Gegensatz dazu stammt der bei uns vielfach bekanntere Jamón Serrano von weisshäutigen Schweinen.

Damit ein Rohschinken als Jamón Ibérico bezeichnet werden darf, muss das Muttertier reinrassig sein; der Vater hingegen kann auch eine Duroc-Jersey-Abstammung aufweisen. Die Sauen werden im Natursprung gedeckt und die mit wenigen Ausnahmen braun gefärbten Ferkel in einfachen Hütten aufgezogen (2,3–2,4 Würfe pro Jahr).

Boss Info AG
Tannackerstr. 3
4539 Farnern
Tel 032 636 61 20
www.bossinfo.ch



Einfach Boss.

Die bewährte
Software in der
Metzgerbranche!



Aufzucht von Ibérico-Schweinen.



Ibérico-Schweine unterwegs im Eichenhain.



Ibérico-Schinken auf der Jamonera.

Anschliessend erfolgt die erste Phase der Mast mit Getreide bis zu einem Alter von rund 12 Monaten. Die letzten sechs Monate verbringen die Tiere frei in den Eichenhainen (2 Tiere pro ha). Auf diesen kommen meist drei unterschiedliche Eichenarten (Korkeiche mit 2-maliger Blüte, Steineiche, die dritte Art war beim Besuch nicht eruerbar) mit unterschiedlichen Blütezeiten vor, was insgesamt ein längeres Eichelangebot ermöglicht.

Je nach Dauer der Eichelmast wird zwischen folgenden Qualitätsstufen unterschieden:

- Bellota (auch Montanera): von Ibérico-Schweinen, die mind. 40% ihres Lebendgewichtes freilaufend und nur durch Eicheln und Kräuter zugelegt haben → höchste Qualitätsstufe: nur erreichbar, wenn der Geburtszeitpunkt der Tiere mit der Eichelsaison abgestimmt werden kann
- Recebo: von Ibérico-Schweinen, die während der Endmast zusätzlich mit max. 30% Eicheln gefüttert wurden → oft der Fall bei zu leichten Tieren oder wenn die Endmast nicht optimal auf die Eichelsaison ausgerichtet werden kann
- Pienso (auch Cebo oder Campo): von Ibérico-Schweinen, die nur mit Getreide gemästet wurden

Die Ibérico-Schweine werden im Alter von rund 1½ Jahren im Bereich von 160 kg Lebendgewicht (LG) geschlachtet. Diejenigen Tiere, deren Schinken die Bellota-Qualität erreichen, fressen bis zum Schlachtzeitpunkt zwischen 450 und 500 kg Eicheln. Bedingt durch das langsamere Wachstum der Tiere wird das Fleisch vergleichsweise dunkler, würziger und weitaus fettiger, wobei gerade Letzteres in Spanien als besondere Delikatesse gilt. Im Vergleich zu den konventionellen Rassen (0,8 € pro kg LG) löst der Produzent von Ibérico-Schweinen mit rund 3 € pro kg LG einen fast viermal höheren Preis.

Verschiedene Flächen werden heutzutage neu mit Eichen bepflanzt, zumal für Eichelhaine in der ansonsten sehr extensiven Extremadura Preise

von bis zu 6000 € pro ha erzielt werden. Diese werden neben der Schweine- auch für die Korkproduktion (ca. alle 10 Jahre) genutzt.

2. Besichtigung Verarbeitungsbetrieb

Aufgrund eines Streikes konnte der vorgesehene Zerlegebetrieb, in welchem die Ibérico-Schinken ihren typischen Zuschnitt erhalten, leider nicht besucht werden. Beim typischen Zuschnitt wird die Schwarte jeweils oberhalb des Schenkels in V-Form dressiert und ein Teil der Speckschicht entfernt.

Anschliessend gelangen die Schinken in den Verarbeitungsbetrieb, wobei der Betrieb Navidul in Trujillo (im Bezirk Cáceres) in verdankenswerter Weise seine Pforten für den S. A. F. öffnete. Aufgrund des vergleichsweise schmierigen Fettes der Ibérico-Schweine werden die Schinken zuerst leicht angetrocknet und frühestens zwei Tage post mortem weiter verarbeitet. Im Betrieb angelangt erfolgt die Einteilung der Schinken in verschiedene Klassen (40% Ibérico: nach Gewicht; 60% Serrano: nach Gewicht und Fettanteil). Danach wird maschinell weiteres Restblut ausgepresst, bevor die Einsalzung durch das maschinelle Auftragen und das leichte Anpressen (über Rollen) des Kochsalzes erfolgt (enthält Nitrit und Nitrat im Verhältnis 2:1; bei Parmaschinken nur Meersalz). Im nächsten Prozessschritt werden die Schinken schichtweise in Ständen gelegt und ausreichend mit Meersalz zugedeckt. Anschliessend erfolgt die Pökellung der Schinken in den aufgeschichteten Ständen (bis zu acht Stück übereinander) bei rund 2 °C. Diese dauert je nach Klassierung 7 bis 30 Tage, wobei die Schinken nicht umgelagert werden. Sie werden als Nächstes gewaschen und auf rund 8 m hohen, an Rollbahnen hängenden Gestellen beidseitig aufgehängt (pro Seite vier Doppelreihen mit je einmal drei bzw. vier Schinken, wobei die Dichte mit zunehmender Höhe abnimmt). Das verbleibende Meersalz wird für die erneute Verwendung re-

zykliert. Zum Schluss gelangen die Schinken in den Reiferaum, wo sie je nach Güte zwischen 12 und 38 Monaten verbleiben. Dabei wird bei der Trocknung der jahreszeitliche Ablauf simuliert, indem in den ersten drei Monaten Temperaturen von 2 bis 8 °C gefahren, diese danach bis auf 25 °C erhöht werden und sich dann wieder im Bereich von 8 bis 10 °C bewegen. Die Schinken erfahren dabei einen Gewichtsverlust von rund 35%, der sich v. a. auf den Fleisch- und kaum auf den Fett- bzw. Schwartenanteil bezieht. Vor der Auslieferung werden die Schinken bezüglich Aroma und Festigkeit taxiert, wobei sich der Ausschuss angesichts des hohen Herstellungsaufwandes üblicherweise auf weniger als 0,2% beläuft.

Die Firma Navidul in Trujillo pöckelt jährlich rund 2,5 Mio. Schinken, von denen 1,5 Mio. selber und 1 Mio. in einem anderen Betrieb gereift werden. Mit steigender Tendenz werden rund 40% der Rohschinken in geschnittener Form angeboten, während ca. 60% auf der traditionellen Jamonera, einem speziellen, traditionellen Holz-Metall-Gestell, den Konsumentinnen und Konsumenten angepriesen werden.

Bei der Besichtigung ist aufgefallen, dass viele Einrichtungen naheliegenderweise aus Italien mit Schwerpunkt Parma stammen, was angesichts der Ähnlichkeiten in der Produktionsweise nicht weiter erstaunlich ist. Als ungewohnt erschienen hingegen die z. T. starke Schimmelbildung in den Reifungsräumen sowie die Verpackung der Endprodukte in grossen Kartonschachteln, deren Transport auf Holzpaletten erfolgt.

Der Konsum von Rohschinken nimmt in Spanien einen hohen Stellenwert ein; so sind Preise von bis zu 250 € pro kg (inkl. Knochen und Schwarten) durchaus üblich. Im Vergleich zum Parmaschinken wird der Jamón Ibérico als nussiger und kräftiger im Geschmack beurteilt. Beim Endverbraucher angelangt lässt sich je nach Rahmenbedingungen z. T. auch ein recht ranziges Aroma feststellen.

Vielfach wird auch aus den Schultern in analoger Weise ein rohgepöckeltes Fleischerzeugnis («Paleta Ibérica») hergestellt. Da dieses wesentlich billiger als der Jamón Ibérico ist, findet es vielfach Verwendung als Firmengeschenk oder bei den Konsumentinnen und Konsumenten mit einem geringeren Budget. Die übrigen Teilstücke der Ibérico-Schlachtkörper werden meist in Form von Frischfleisch vermarktet und zeichnen sich durch eine starke Marmorierung aus. Bekannt sind das Nierstück («Lomo»), das Filet («Solomillo») wie auch der Speck (Rücken- oder Bauchspeck, als «Lomo de Tocino» bezeichnet).

*Ruedi Hadorn
Forschungsanstalt
Agroscope Liebefeld ALP*

Fleisch und Feinkost

**Offizielles Organ
des Schweizer Fleisch-Fachverbandes**

**Erscheint jeden zweiten Mittwoch
Auflage: 4840 Expl. (WEMF-bestätigt 07)
Druckauflage: 5000**

Redaktion und Verwaltung:
Schweizer Fleisch-Fachverband
Postfach, 8032 Zürich, Steinwiesstrasse 59
Postcheckkonto 80-2960-4
Telefon 044 250 70 60
Telefax 044 250 70 61
E-Mail: info@carnasuisse.ch
www.metzgerei.ch

Redaktor: Andreas W. Wöllner
Bezugspreise (jährlich):
Verbandsmeister Fr. 97.80
Nicht-Metzgermeister Fr. 97.80
Nicht-Verbandsmeister Fr. 164.15
Ausland Fr. 125.–

Anzeigenmarketing:
Publimag AG
Europastrasse 30
8152 Glattpfug
Telefon 044 809 31 11
Fax 044 809 32 22
E-Mail: service.zh@publimag.ch
www.publimag.ch

Satz, Layout, Druck:
NZZ Print, 8952 Schlieren
E-Mail: print@nzz.ch
www.nzzprint.ch

Inhalt

Mefa-Gewinner	4
Unternehmer	12–14
Partie française	15
Parte italiana	21