

# Marmor freigelegt

## 1. Schneidewettbewerb mit Ibérico-Schinken

afz | jr | Frankfurt ■ Das Schneiden eines spanischen Edelschinkens verhält sich zur Aufschneidepraxis in Deutschland wie ein Stierkampf zur Schlachtung am Band. So war beim 1. Schneidewettbewerb Jamon Ibérico auf der IFFA ein Ritual zu verfolgen, das seine Zeit erforderte und die Vorfreude auf den Genuss steigerte.

Unter der Moderation von Domingo hatten die Schinkenmeister José-Luis, Bernardo, Marco und Paulino in der Jury ein Auge auf acht deutsche Fleischermeister. Rudolf Döring, Manfred Elzenheimer, Richard Heining, Thomas Koch, Christian Koithan, Eugen Nagel, Katharina Neun und Volker Thesen hatten eine Reise ins Land der Ibérico-Schweine unternommen, den Werdegang der edlen Tiere mit den schwarzen Füßen kennengelernt und sich mit der Schneidetechnik an dem im Bock eingespannten Keulen geübt. Alle hatten gleichwertige Schinken zur Verfügung, von Tieren aus Eichelmast waren sie 24 Monate gereift. In der ersten halben Stunde war die Keule schneidefertig zu machen – die matt wie alte Felsen glänzenden Stücke wurden von dicken gelben Fettschichten und runzeligen Trockenrändern befreit. Hier waren schon unterschiedliche Techniken zu verfolgen. Schnitt einer dicken Flächen herunter, arbeitete sich ein anderer in dünnen Schichten an den roten Kern heran, und ein an-



Der Pokal für den Besten unter acht Könnern wurde Richard Heining gesprochen. | Foto: jr

derer löste den Fettedeckel am Stück rundum ab, bis der Maestro mahnte: „Ein bisschen Speck muss aber dran bleiben.“

Für den zweiten Teil hatten die Wettkämpfer eine Stunde Zeit und zwei Tapas-Porzellanplatten zu belegen. Dazu wurde zuerst vor der Pfote eingekerbt, damit eine gerade Anschnittfläche waagrecht über die Keule geschnitten werden konnte. Dann legten die Teilnehmer mit den dünnen Klängen ein rot-weißes Muster frei, das am Schwein in rund zwei Jahren gewachsen ist und wofür der Marmor Jahrmillionen gebraucht hat.

Die Scheiben sollten nicht zu groß und auch nicht zu dick sein, mundgerechtes Format war gefragt. Festhalten sollten die Meister die Keulen nicht. Zwischendurch wurden die zu klein geratenen Stücke zum Verproben an die zahlreichen Zaungäste ausgegeben.

Die Juroren klärten auch auf über die beiden Teile Mata und Kontramata, wobei die eine dicker, heller und saftiger, die andere schmalere, dunkler und aromatischer ausfällt. Empfohlen wurde, die Teller gemischt mit Tranchen von beiden Teilen zu belegen. Die Meserfechter zeigten beim Schneiden oft eine fast typisch deutsche Ausbeinperfektion. Wert wurde gelegt auf einen Knochen mit wenig Fleischanhängung. Auf den Tellern entstanden ganz unterschiedliche Bilder – einer legte ringförmig von außen, ein anderer entwickelte die Lage von einer Mittelachse heraus, auch ein Arrangement mit Röschen in der Mitte oder eine Lage in Form der f-Marke gehörte zu den individuellen Ausdrücken.

# Laufsteg für Exotisches und Kreatives

Internationaler Schinkenwettbewerb auf der IFFA mit traditionellen und innovativen Produkten

afz | jr | Frankfurt ■ Auch wenn der Schinken aus einem gewachsenen Stück Fleisch gewonnen wird, hat ein erfahrener und kreativer Handwerker genug Möglichkeiten, daraus etwas Besonderes zu machen. Beim Internationalen Schinkenwettbewerb auf der IFFA ist das meist gelungen, aber der Medaillenerfolg war auch keineswegs selbstverständlich.

Das zeigte sich bei zwei luftgereiften Knochenschinken, die von der Optik tadellos erschienen und auf den selben Hersteller schließen ließen. Doch der eine überzeugte mit einem voll entwickelten reifen Fleischgeschmack, und der andere war beißig und ohne wahrnehmbare Fleischnote. Es galt aber auch, ungewöhnlichen geschmacklichen Kompositionen gerecht zu werden, wenn sie in der Herkunftsregion so üblich sind. Das galt etwa für einen voluminösen Holsteiner Katenschinken mit seiner starken Rauchnote. Ebenso wurde bei einem mediterranen Kochschinken die prägnante Ansprache der Kräuter akzeptiert, und nur die trockene Beschaffenheit führte zur Abwertung.

### Rustikale Kruste und gleichmäßige Pökellung

Ein Kernschinken, der mit schön geformter Spinne und prägnantem Raucharoma überzeugte, verfehlte die volle Punktzahl allein wegen eines seitlichen Risses. Bei einem Rinderschinken mit Meerrettich wurde der zarte Geschmack anerkannt, aber die schwach ausgeprägte Schärfe der Ummantelung bemängelt. Ein anderer Rinderschinken mit rustikaler Kruste, gleichmäßiger Durchpökellung und rundem Geschmack kam ohne Abwertung durch den Test.

Ein Backschinken mit schlechter Farbhaltung und kaum ausgeprägtem Charakter war offensichtlich nicht richtig durchgesalzen worden – anders als der Ofenbackschinken mit fester Konsistenz, sattem Biss und rundem Ge-



Edle Marmorierung kennzeichnet diese Probe.



Sorgfältige Verarbeitung prägt die äußere Gestaltung.

schmack. Ein kleiner, fast unscheinbarer Wacholderschinken gefiel erst mit perfektem Zugschnitt und gleichmäßiger Färbung und entfaltete schließlich eine vielschichtige geschmackliche Ansprache in mehreren Etappen. Ein weiterer Favorit war die gekochte Lammrolle, die nur einen Hauch von Lammaroma zur rustikalen Kräuterbegleitung ahnen ließ. Ähnlich ausgefallen wirkte die als dekorative Netzrolle gefertigte gegarte Entenbrust mit ihrer cremigen Ansprache. Geräucherte Nackenstücke waren flach gepresst und offensichtlich vom

selben Hersteller mal mit Pfeffer und Kräutern, mal mit Knoblauch ummantelt und wurden in beiden Varianten lobend aufgenommen. Bei einem Schinkenspeck allerdings, der mit seiner ungleichmäßigen Verfärbung keine Medaille verdient hatte, tippten die Sachverständigen auf feuchte Räucherspäne oder verschiedene Produkte in der Räucherammer. Besonders auffällig waren auf den Tischen wieder die ganzen Keulen vom Ibérico-Schwein, die von den Meistern Paulino und Marco Pantaleon in den Bock gespannt, sachgerecht entfettet und dann sorgfältig aufgeschnitten wurden. Auch hier fielen einzelne Stücke dadurch auf, dass der typische ranzige Speckgeschmack weniger ausgeprägt war, was auf den Verzicht auf Eichen in den letzten Wochen der Schweinemast zurückgeführt wurde.

ten über 500 Produkten, die auf die Tische kamen, gab es für die prüfenden Fleischer, Veterinäre und Fachlehrer immer wieder Kennenlernen ausgefallener oder neuer Kreationen wie Kasseler in Orangepfeffer, Kammschinken im Sesam- und Räucherfilet im Pfeffermantel.

### Ausgefallene Kreationen und regionale Bezeichnungen

Herkunftshinweise waren in Bezeichnungen wie Harzer Landschinken oder Kitzbüheler Putenschinken eingebracht. Als Jamon Alsace Mainson kam ein gekochter Hinterschinken aus dem Elsaß, als Panceta Adobada Ibérica de Bellota ein Schinkenspeck aus Spanien auf den Tisch. Und als Runder Rookuses ging ein geschnürter Rinderschinken ohne vergleichbares Konkurrenzprodukt in die Prüfung.

### DIE BESTEN

- Großer Preis: Gebrüder Arnold, Kaupa
  - 2. Preis: Dölz oHG, Lauschgrün
  - 3. Preis: Kohl-Kramer GmbH, Borken
- Sonderpreise für handwerkliche Spitzenqualität: Zeller GbR (Pfalzheim), Bien e.K. (Jossgrund), Fleischwaren AG Möfag (Zuzwil/Schweiz), Zinnecker und Schmidt GmbH (Rheinböllen), Koithan GmbH (Hattorf).



Der Lammschinken machte mit seinem dezenten Aroma Furore.

### Nachprüfung für gesperrte Produkte

Bei der Eröffnung der Prüfung bedauerte Dr. Wolfgang Lutz vom Deutschen Fleischer-Verband, dass die Proben aus Ländern wie Russland, Korea oder Japan wegen der Maul- und Klauen-Seuche nicht zugelassen waren. Die gemeldeten Produkte sollen so bald wie möglich nachgeprüft werden. Un-



Nicht nur Keulenstücke, auch gerollte Ware lässt sich zu optisch und geschmacklich überzeugenden Schinken verarbeiten.



Die ganzen spanischen Keulen wurden von den Maestros aus dem Herkunftsland sachgerecht aufgeschnitten. | Fotos: jr



Die Kruste gibt Würze und rustikale Anmutung.



Die Marmorierung wird in Längs- und Querrichtung begutachtet.