

Das Original

Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteiner Schinkenhersteller e.V.

**HOLSTEINER
KATENSCHINKEN**

www.holsteinerkatenschinken.de



Räucherkate in Kühren / Holstein

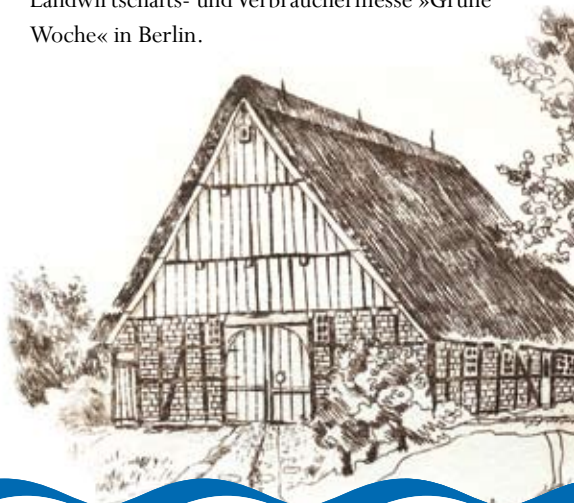
Hier haben Sie gute Katen

Schön, wenn man jemanden beim Wort nehmen kann – der Holsteiner Katenschinken zählt eindeutig dazu. Seit Jahrhunderten verbürgt dieser Name die Herkunft aus dem nördlichsten Bundesland. Und ebenso lang währt das traditionelle Herstellungsverfahren, nach dem die schleswig-holsteinische Spezialität bis heute nahezu unverändert gepökelt und geräuchert wird. Natürlich könnte man das auch anderswo tun, aber nur das Land zwischen den Meeren bietet dieses einzigartige Klima, das unseren Katenschinken zu einem echten »Holsteiner« macht.

Schon der dänische König Christian IV wusste die Schinken-Delikatesse zu schätzen – er ließ sich 1608 fünfzig Holsteiner Schinken in Tonnen verpackt schicken. Es dauert allerdings noch eine ganze Weile, ehe sie zum begehrten Handelsgut aufsteigt. Im 18. Jahrhundert wird sie per Schiff in exotische Gefilde exportiert und gegen Zucker und Rum aus der Karibik getauscht. Und mit dem

Ausbau des norddeutschen Eisenbahnnetzes ist sie gut hundert Jahre später auch in Hamburg, Berlin und anderen deutschen Städten zu haben.

Längst ist der Holsteiner Katenschinken zum kulinarischen Repräsentanten eines ganzen Bundeslandes aufgestiegen. Und in dieser Rolle präsentiert er sich seit vielen Jahren auch auf der Landwirtschafts- und Verbrauchermesse »Grüne Woche« in Berlin.



*Räucherkat Wattenbek,
Radierung von Kathrin Bachem-Schindler*



Die Mischung macht's

Es braucht nicht viel, um auf den besonderen Geschmack zu kommen – auch beim Holsteiner Katenschinken sind es nur wenige Zutaten: Hochwertiger Hinterschinken vom Schwein, Buchenrauch, Salz und feine Gewürze.

Salzung und Würzung stehen auch am Anfang der Herstellung. Das Pökelfverfahren geht auf die früheste Form der Konservierung zurück: die Haltbarmachung von Fleisch durch Zugabe von Salz. Dieser Prozess dauert zirka 4 Wochen. In der Zeit werden die Schinken bei konstant niedriger Temperatur immer wieder von Hand mit der Pökelmischung eingerieben.

Die Mischung aus Salz und Gewürzen entzieht dem Fleisch nach und nach alle überflüssige Feuchtigkeit, und die Aromastoffe können sich gleichmäßig verteilen.

Die Würzmischung selbst ist ein streng gehütetes Geheimnis der Fleischermeister und verleiht deshalb jedem Holsteiner Katenschinken seine ganz persönliche Geschmacksnote.

Nach dem Pökeln wird der Schinken »nachgebrannt«. Bei diesem Verfahren verteilt sich das eingezogene Salz gleichmäßig im Fleisch. Und nebenbei erreicht die Außenhaut auch den optimalen Feuchtigkeitsgrad, um nicht zu viel, aber eben auch nicht zu wenig Rauch aufzunehmen.





Hier darf geraucht werden

Qualität misst sich an Sorgfalt – das gilt um so mehr bei der Zubereitung eines so sensiblen Lebensmittels wie Fleisch. Deshalb geben die Räuchereien ihrem Katenschinken sehr viel Zeit zum Räuchern und Reifen – je nach Jahreszeit bis zu sechs Monaten. Viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung garantieren den typischen Geschmack und die zarte Konsistenz dieser Delikatesse.

Bevor das kostbare Stück nun aber endlich in den Rauch gehängt wird, muss die Oberfläche noch trocknen.

Danach geht es in die Räucherammer. Ganz gleich, ob es sich hierbei um eine historische Räucherke handelt oder um eine moderne Anlage: In beiden Fällen wird der Schinken nach dem traditionellen Kalträucherverfahren veredelt.

Dabei wird er in den höchstens 25 Grad kühlen Rauch von Buchenhölzern gehängt, der dem Schinken zusammen mit der salzig-frischen Luft das spezielle Aroma verleiht. Wo dies noch in einer Räucherke geschieht, ist ein regelmäßiges Umhängen der Schinken erforderlich, damit das Fleisch gleichmäßig geräuchert wird.





Ein echtes Meisterwerk

Nach dem Räuchern erhält der Katenschinken ausreichend Zeit zum Nachreifen. Manche Räuchermeister hängen zu diesem Zweck den Schinken im Ganzen auf, andere bevorzugen ein Nachreifen im Vakuum. Wie zuvor finden auch während dieser Phase regelmäßige Kontrollen statt, die eine optimale Qualität gewährleisten.

Ist der Schinken ausgereift, wird er portioniert – aber auch erst dann. Schließlich müssen sämtliche natürlichen Reifungsprozesse infolge von Salzung, Würzung und Räucherung vollständig abgeschlossen sein, damit das Fleisch mit jeder Faser sein individuelles Aroma aufgenommen hat.

Sofern der Schinken nicht im Ganzen verkauft werden soll, erfolgt die Zerlegung in Pape und Blume bzw. Kappe. Am Ende jedoch ist es dem Kunden überlassen, wie er seinen Katenschinken portioniert haben möchte. Ob fein geschnitten, traditionell dick zum Spargel oder am Stück: In jedem Fall bekommt er ein echtes Meisterwerk.





Nicht nur zum Spargel spitze!

Der Holsteiner Katenschinken besteht aus vier Teilstücken: Oberschale, Unterschale, Nuss (Blume) und Hüfte (Kappe). Die Ober- und Unterschale – besser bekannt als Pape – sind das Sahnestück vom Schinken. Der ideale Begleiter für ein original Holsteiner Spargelessen. Ob man den Schinken dazu eher dünn oder dick schneidet – reine Geschmackssache. Auch ein Bauernfrüstück wird durch ihn erst zum Klassiker.

Welche Gerichte der mildwürzige Katenschinken noch weiter verfeinern kann, erfahren Sie unter www.holsteinerkatenschinken.de

Guten Appetit!



Ein gutes Zeichen

Auf dieses Zeichen können Sie sich verlassen, denn es steht seit über 40 Jahren für ausgezeichnete Lebensmittel der Spitzenqualität aus Schleswig-Holstein. Damit Sie auf Nummer sicher gehen können, hat die Landwirtschaftskammer – sie vergibt das Zeichen – für alle Produkte ein klares Bewertungsschema aufgestellt. Nur Produkte der Spitzenqualität dürfen das Zeichen tragen. Bei der sensorischen Prüfung auf Geruch, Aussehen und natürlichen Geschmack des Erzeugnisses müssen Höchstwerte erzielt werden. Auch die analytische

Prüfung der Inhaltsstoffe gehört zu einer umfassenden Bewertung. Ebenso konsequent wie das Bewertungsverfahren bei Vergabe des Zeichens sind die Kontrollen. Mehrmals im Jahr werden neutrale Prüfungen durchgeführt. Sie können also sicher sein: Am Gütezeichen »Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein« erkennen Sie Premiumqualität aus der Region!



Schutzgemeinschaft
Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.
c/o Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein
Fachbereich Gütezeichen
Am Kamp 15 – 17, 24768 Rendsburg
Tel. 0 43 31 / 94 53 - 406
www.holsteinerkatenschinken.de



www.gzsh.de

