

Katenrauch-Schinken aus Malente

Die Konservierungsmethode des monatelangen Kalträucherns von Schweineschinken und Mettwürsten steht in engem Zusammenhang mit den klimatischen Verhältnissen, die sich aus der Geographie Schleswig-Holsteins erklären. Das atlantische Klima und die Bodeneigenschaften haben zur Entwicklung von Birken-Eichenwäldern und Eichen-Buchen-Mischwäldern vor allem in der Holsteinischen Schweiz geführt. Wo Eicheln und Bucheckern zur Verfügung standen, konnte sich die Schweinezucht als wichtiger Zweig der landwirtschaftlichen Tierhaltung entwickeln.

Das reichlich vorhandene Buchenholz nutzte man sowohl zum Hausbau als auch als Feuerholz für offene Feuerstellen. In ihrem Buchenrauch konservierte man Schinken und Würste, denn aufgrund der stets hohen Luftfeuchtigkeit ist eine Lufttrocknung bei Schinken und Würsten in Holstein ohne Rauch nicht möglich. Das Kalträucherverfahren mit Buchenrauch ist eine natürliche Konsequenz, die sich für die Herstellung des Holsteiner Katenrauchschinkens und der Holsteiner Katenrauchmettwurst zur hochwertigen, landestypischen Tradition entwickelt hat.

Das traditionelle Herstellungsverfahren des monatelangen Katenrauchs zu bewahren, ist in unserer Familie seit vielen Generationen Herausforderung und Herzensangelegenheit zugleich. Es erfordert sowohl Erfahrung, handwerkliches Können und Wissen als auch das behutsame und gewissenhafte Befolgen vieler kleiner und wichtiger Arbeitsschritte.

Es beginnt mit der Auswahl gesunder, prächtiger Schweine, die gut im Futter stehen. Zwei Landwirte aus der Region genießen unser langjähriges Vertrauen. Die Schweine müssen sich wohlfühlen, um gut zu gedeihen. Sie stehen auf Stroh und werden mit eigenem Schrot und Korn gefüttert. Der Transport unserer Prachtexemplare beträgt höchstens zehn Kilometer. Wir gewähren den Schweinen vor der Schlachtung einen Ruhetag im Stall unserer Metzgerei.





Ruhe vor und während des Schlachtens sowie der respektvolle Umgang mit den Tieren haben einen unmittelbaren Einfluss von unschätzbarem Wert auf die Fleischqualität.

Die Schweinehälften kühlen etwa 24 Stunden langsam durch und werden dann in der Metzgerei fachmännisch zerlegt. Die Schinken zur Herstellung von Katenschinken werden gezielt ausgewählt. Sie müssen kernig sein, d. h. von der Konsistenz fest und trocken sowie ein gesundes Fleisch-Fett-Verhältnis und eine feine Marmorierung aufweisen. Die diesen Gütekriterien entsprechenden Schinken schneiden wir mit dem »Petersen-Zuschnitt« rund. Die Knochen, die Schwarte und das Eisbein verbleiben am Schinken. Der Katenrauchschinken ist ein Knochenschinken, der als ganze Keule von zwölf bis vierzehn Kilogramm eingesalzen und geräuchert wird.

Das älteste Pökelfverfahren ist das Trockenpökeln: Die Rohschinken werden mit einer Mischung aus grobem Kochsalz und Salpeter unter ständigem Massieren von Hand eingerieben. Anschließend lagern sie dicht nebeneinander, auf der Schwartenseite liegend, übereinander in Eichenborden bei etwa fünf bis sieben Grad Celsius. Das Salz entzieht dem Schinken Wasser (Osmose), gleichzeitig diffundiert Salz in das Innere des Schinkens. Drei bis vier Wochen, je nach Größe, währt die Trockensalzung der Katenschinken, wobei der Vorgang des Einmassierens mit Salz wöchentlich wiederholt wird. Im nächsten Schritt

entfernen wir durch Abspülen und Abbürsten das Salz vom Schinken. Die nun folgende zweiwöchige kühle Lagerung des Schinkens ohne Salz nennt man »Brennen«. Das Brennen ist die beginnende Reifephase und Vorbereitung auf das Räuchern.

Geräuchert wird unser Holsteiner Katenrauchschinken in einer Räucher-
kate von 1788, eine der letzten ihrer Art in Schleswig-Holstein. Natürlich kann man in einer Räucher-
kate nur in der kalten Jahreszeit räuchern, denn sie befindet sich nach wie vor im ursprünglichen Zustand und ist nicht klimatisiert. Im Sommer würde der Schinken aufgrund der hohen Temperaturen verderben. Unsere Räucher-
kate ist ein typisches Holsteiner Bauernhaus, gebaut aus Eichenfachwerk, Lehmwänden und Lehm-
boden, eingedeckt mit Reet. Die Baumaterialien unserer Heimat liefern optimale Voraussetzungen für die natürliche Reifung und Räucherung der Katenrauchschinken. Unter der Balkendecke des Fachwerkhauses reifen die Katenrauchschinken sechs bis acht Monate ganz langsam über kaltem, seichem Buchenrauch. Während der langen Reifezeit geben die Schinken etwa 30 Prozent ihres Gewichtes ab und bekommen eine festere Konsistenz, ohne jedoch hart und trocken zu werden. Dabei entfalten sie ihren unverwechselbaren Geschmack.

Zum Räuchern verwenden wir frische Buchenspäne, die nur glimmen und die große Tenne mit Rauch erfüllen. Die Oberfläche des Schinkens darf sich nicht verschließen, damit der seichte Buchenrauch seinen Weg in den Kern des Schinkens findet und der Schinken von innen nach außen reifen kann. Das erreicht man beispielsweise, indem man anfangs nur frische, feuchte Späne und nach und nach trockenere verwendet. Die Buchenspäne glimmen Tag und Nacht und werden täglich neu angeschüttet.





Es ist sehr schwer, die Vorgänge in Worte zu fassen. Die Erfahrung lehrt, die Sinne zu benutzen, zu riechen, zu fühlen, seine Schlüsse zu ziehen und an jedem Tag die richtigen Maßnahmen zu ergreifen. Das Wetter, der Wind, der Luftdruck und die Temperatur bestimmen, welche Späne man benutzt, wie dick man die Späne anschüttet und wie viele Feuerstellen man entfacht, ob man den Lehm Boden bei Trockenheit befeuchtet oder bei klirrender Kälte einen Buchenscheit in die Glut legt.

Die Frühlingswärme ist für den Holsteiner Katenrauchschinken das i-Tüpfelchen, um seinen vollen Geschmack zu entfalten. In dieser Zeit zeigt sich in der Räucherkatte ein goldgelb geräucherter Schinkenhimmel. Wenn der Kuckuck ruft, ist es soweit: Der Schinken wird angeschnitten! Er duftet kräftig nach Buchenrauch, der Anschnitt ist frisch-rot. Er zergeht auf der Zunge. Der unverfälschte Schinkengeschmack wird in seiner Reinheit begleitet von einem milden und zarten, fast süßlichen Buchenrauchgeschmack. Eine schöne Belohnung für die lange Zeit des Wartens, für die unzähligen Handgriffe und die tägliche Sorgsamkeit.

Fotos: otto-photo.de