Holsteiner Katenschinken

9.9.A.

HOLSTEINER KATENSCHINKEN

GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE

Geprüfte Qualität

Schleswig-Holstein

www.holsteinerkatenschinken.de

Seit Jahrhunderten gereift

Schon in Kirchenbüchern aus dem 16. Jahrhundert wurde Holsteiner Katenschinken erstmals aktenkundig. Ursprünglich entstand er seinerzeit aus der Not heraus, Fleisch im feuchten, norddeutschen Klima haltbar zu machen. Die Stücke, die im Rauch der offenen Feuerstelle trockneten, entwickelten dabei einen überraschend guten Geschmack.

Nicht zuletzt, weil die Schinken während des Räucherns und Reifens in den Firsten der Hallenhäuser über Wochen und Monate auch viel frische Meeresluft tanken konnten. Im Laufe der Zeit wurde aus der Not eine kulinarische Tugend, die das Holsteiner Original weit über die Landesgrenzen hinaus zu einer gefragten Delikatesse machte.

Bis heute wird der Holsteiner Katenschinken mit derselben Sorgfalt und Leidenschaft hergestellt. Die einzelnen Rezepturen der Räuchereien werden dabei wie alte Familiengeheimnisse gehütet. So zeichnet sich trotz festgelegten Verfahrens jedes Original durch seinen unverwechselbaren Geschmack aus.

Ein Holsteiner Original

Im April 2006 schloss sich eine handvoll norddeutscher Schinken-Räuchereien mit dem Fleischerverband Schleswig-Holstein zur „Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller“ zusammen. Das gemeinsame Ziel war klar vor Augen: Der Holsteiner Katenschinken sollte den wichtigen EU-Herkunftsschutz (geschützte geografische Angabe / g.g.A.) erhalten. Nach sechs Jahren Arbeit war es soweit: Die Kennzeichnung war durchgesetzt und der Klassiker aus Schleswig-Holstein zu einer echten Marke geworden.

Einer von wenigen

Seit 2012 bestätigt das EU-Siegel nun die enge Verbindung des Holsteiner Katenschinkens mit Schleswig-Holstein. Durch diesen Herkunftsschutz ist er per Gesetz vor Nachahmung aus anderen Regionen gewappnet. Um das auch weiterhin zu gewährleisten, setzt sich die Schutzgemeinschaft tagtäglich, unter Berücksichtigung der strengen Richtlinien, dafür ein.

Mit dem Lübecker Marzipan, dem Holsteiner Karpfen, dem Holsteiner Tilsiter, dem Glückstädter Matjes und dem Dithmarscher Kohl ist der Schinken eines von sechs heimischen Produkten überhaupt, das in den Herkunftsschutz der EU aufgenommen wurde.

Ein Himmel voller Schinken

Die Schinkenräucherei
Petersen & Söhne in Malente

Familien-Angelegenheit

In der Schlachterei Petersen & Söhne gibt es nicht nur einen, sondern viele gute Gründe, den Kopf in den Nacken zu legen. Hier, unter der Holzdecke, hängen jede Menge Holsteiner Katenschinken und verströmen ihren fein-würzigen Geruch. Seit 1920 ist der familiengeführte Betrieb in Malente eine erstklassige Adresse für Fleisch- und Wurstwaren. Und weil Gutes immer noch etwas besser werden kann, setzt Inhaber Stefan Petersen mit Schweinen von Holsteiner Züchtern gezielt auf Qualität aus der Region.

Die Räucherspäne werden zu 100 Prozent aus naturbelassenen Buchenhölzern hergestellt

Ordnung muss sein bei so vielen Exemplaren unterm Dach

Räuchern wie vor 200 Jahren

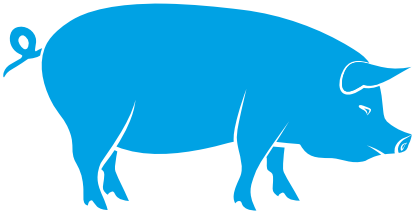
Das Herz von Petersen & Söhne schlägt im wenige Kilometer entfernten Timmdorf, denn hier steht die betriebseigene Räucherkate. Sie stammt aus dem Jahr 1788, als atmungsaktiver Lehm noch ein selbstverständlicher Baustoff war. Er sorgt für die optimale Luftzufuhr beim Räuchern. Je nach Witterung reift der Schinken hier sechs bis acht Monate bei 18 bis 22 Grad im Rauch der glimmenden Buchenspäne.

Die niedrigen Temperaturen halten die Fleischporen offen, das Buchenaroma kann so tief in den Schinken eindringen.

Der Räuchermeister prüft die Festigkeit des Fleisches.

Immer wieder lecker: Holsteiner Katenschinken auf herzhaftem Vollkornbrot.

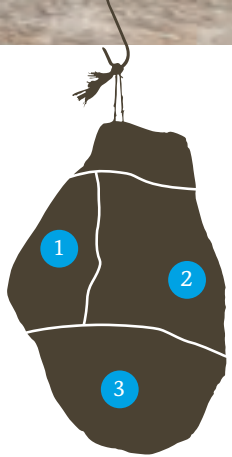
Vom Schwein ...



Nur ein bestimmter Teil des Schweins kann zum Holsteiner Katenschinken werden. Alles andere findet natürlich ebenfalls Verwendung und wird zu deftigen Fleisch- und Wurst-Spezialitäten verarbeitet!

Den *Fettgehalt des Schinkens* bestimmen übrigens die Kunden: Ältere Käufer bevorzugen gut marmorierte Stücke. Jüngere mögen ihren Schinken gern besonders mager.

Das Holz der Buchen ist unter den Räucherhölzern auch deshalb so verbreitet, weil es für einen besonders *milden Rauchgeschmack* sorgt.

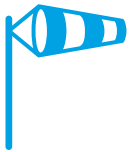


Bis zu 20 kg bringt ein Katenschinken auf die Waage, und die verteilen sich auf die Teilstücke *Blume (1), Pape (2) und Kappe (3).*

Für viele Schinkenliebhaber ist die Pape (aus der Ober- und Unterschale) mit ihrem milden Geschmack das Edelste vom Schinken. Geschmacklich ähnlich, aber deutlich kleiner im Schnitt fällt die Blume bzw. Nuss aus. Stark mit Fett durchwachsen ist schließlich die Kappe.

… zum Schinken

Neben dem Rauch ist es auch die besondere Witterung im Land zwischen den Meeren, die der Schinkenspezialität ihren einzigartigen Geschmack verleiht. Insbesondere die *salzhaltige Luft vom Meer* bestimmt maßgeblich das Aroma der Delikatesse.



Eine besonders verbreitete Form der *Kate* war über Jahrhunderte das Hallenhaus. Wohnraum, Stallraum und Erntelager fanden unter einem einzigen Dach Platz. Der Küchenbereich befand sich meist am Ende der Diele, dem so genannten Flett. In dessen Mitte war die offene Feuerstelle platziert.

Wenigstens *75 % Buchenholzspäne* gehören in den traditionell verwendeten Räuchertrog, so setzt es das EU-Siegel „geschützte geographische Angabe“ voraus.

Gut Salz will Weile haben!

Zeit für Handarbeit

Ein wichtiger Bereich bei der traditionellen Herstellung des Holsteiner Katenschinkens ist das Trockenpökeln. Was ursprünglich ebenfalls nur der Haltbarkeit diente, beeinflusst – wie das Räuchern – auch die Konsistenz und Geschmack.

Mit viel Fingerspitzengefühl wird jeder Schinken von Hand mit Salz und Gewürzen wie Pfeffer oder Wacholder eingerieben. Viele Betriebe verwenden hierfür noch ihre eigene alte Rezeptur.

Bis tief in die Poren gewürzt

Einmal wöchentlich wird der Salz-Vorgang in einem Zeitraum von sechs bis acht Wochen wiederholt. Nach dem Salzen muss der Holsteiner Katenschinken schließlich für drei bis vier Wochen bei niedriger Temperatur im Pökelraum ruhen. In dieser so genannten „Brennzeit“ können die Gewürze den ganzen Schinken mit ihren Aromen durchdringen. Gleichzeitig entzieht das Salz dem Fleisch die Flüssigkeit und macht es fest.
Es gibt schnellere Verfahren, einen Schinken zu pökeln. Aber keine besseren!

Edle Rauchwaren

Da liegt was in der Luft

Nach dem „Brennen“ im Pökelraum kommt das Räuchern. Sobald der Holsteiner-Katenschinken genug Feuchtigkeit verloren hat, wird er mit großer Sorgfalt und viel Geduld im Kalträucherverfahren veredelt.

Luft

Das kann – je nach Größe des Schinkens – mehrere Monate in Anspruch nehmen. Ob historische Räucherkate oder moderne Räucherkammer: Das Geheimnis der Geschmacksentfaltung liegt immer in der gleichmäßigen Zufuhr von Buchenrauch und frischer norddeutscher Luft.

Beim Räuchern in der Kate oder Räucherkammer sorgt die perfekt eingestellte Luftführung dafür, dass die Buchenspäne schön glimmen und niemals brennen.

Durch und durch aromatisch

Je nach Jahreszeit und bevorzugter Methode des Räuchermeisters wird der Buchenrauch auf 10 bis 26 Grad temperiert. Zuweilen wird auch noch ein geringer Anteil an Erlen- und Haselnussholz hinzugegeben, wodurch der Schinken etwas dunkler ausfällt.

Die relativ geringe Temperatur sorgt dafür, dass sich die Poren des Schinkens nicht verschließen.
So können Buchenholzaroma und Seeluft bis zum Kern des Schinkens vordringen und seine geschmackliche Entwicklung vorantreiben.
Gleichzeitig wird ein Durchgaren verhindert.

Gelegentliches Umhängen der Stücke garantiert das gleichmäßige Einwirken. Hierbei bildet sich aufgrund der Feuchtigkeit und Wärme ein oberflächlicher Schimmel, der regelmäßig abgebürstet wird und keinerlei Einfluss auf den Geschmack hat.

Nur der erfahrene Räuchermeister weiß, wann ein Holsteiner Katenschinken komplett fertig gereift ist.

Stück für Stück perfekt

Der Schinken wird als Ganzes am Knochen geräuchert. Ein kompletter Katenschinken wiegt deshalb auch zwischen 8 und bis zu 19 Kilo.

Erst nach dem Reifen wird der Knochen schließlich ausgelöst und der Schinken fachgerecht in Teilstücke mit unterschiedlichen Eigenschaften unterteilt.

Ein besonders zartes Stück: die „Pape“

Das deftige Ende: die „Kappe“

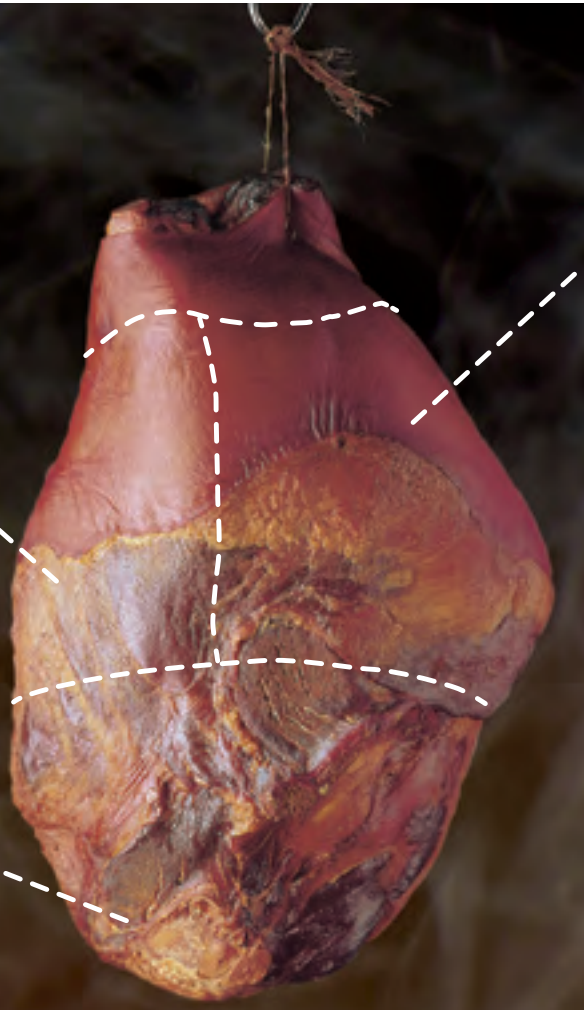
Fest, mild und mager: die „Blume“

Blume

Geschmacklich genauso lecker wie die Pape ist die Blume oder auch Nuss. Das kleinste Teilstück hat einen mild-würzigen Geschmack und eignet sich gut zum frischen Aufschneiden zuhause. Die kleinen, festeren Scheiben sind besonders mager.

Kappe

Die Kappe wird auch als Hüfte, Spitze oder Schinkenspeck bezeichnet. Sie ist stärker mit Fett durchwachsen. Schön dünn aufgeschnitten kommt der rustikal-kernige Charakter voll zur Geltung. Nebenbei ist die Kappe auch das preisgünstigste Teilstück!



Pape

Die Pape (auch Kernschinken) ist das edelste Stück vom Katenschinken. Sie besteht aus Ober- und Unterschale und hat die bekannte halbrunde, etwas längliche Form mit dem Speckrand. Scheiben aus der Pape sind die mildesten und zartesten Stücke des Holsteiner Katenschinkens und werden traditionell zum Spargel serviert.

Erst die Arbeit, dann …

Wer einen Holsteiner Katenschinken der Schinkenräucherei Oberlies anschneidet, kommt in den Genuss eines echten Stückes Handwerkskunst. Immerhin vergehen von der Salzung und Pökelung bis zum Nachreifen bis zu vier Monate. Zugegeben – die meiste Zeit davon will die Delikatesse ihre Ruhe haben. Aber auch während der Räucherung genießt der Schinken hier in Quickborn die volle Aufmerksamkeit des Räuchermeisters.

Unter strenger Beobachtung

Die Arbeit beginnt natürlich schon beim Salzen und Pökeln. Bode Greffenius, der den gesamten Herstellungsprozess begleitet, weiß, dass ein Zuviel oder Zuwenig den Schinken bereits in diesem frühen Stadium verderben kann. Etwa drei Monate verbringt der Schinken dann in einer der zwei Räucherkammern, wo der Buchenrauch ihm das charakteristische Aroma verleiht. Anschließend darf das gute Stück noch zwei, drei Wochen nachreifen – erst dann erfolgt der Anschnitt.

Das Unternehmen geht auf die Schlachtermeister Kurt und Annemarie Oberlies zurück, die 1951 einen Schlachtereibetrieb in Groß Borstel eröffneten. Inzwischen wird der auf Holsteiner Katenschinken spezialisierte Betrieb von Kerstin Oberlies und ihren Töchtern Christin und Vanessa geführt.

Der braucht noch! Vanessa Oberlies begutachtet die Schinken in der Räucherkammer.

… der Genuss.

„Salzen muss man können“

Im Gespräch mit Kerstin Oberlies

Wie kam es dazu, dass Ihr Betrieb sich auf die Herstellung von Holsteiner Katenschinken spezialisiert hat?

Den Ausschlag brachte die Konkurrenz zu den Supermärkten, die in den sechziger Jahren aufkamen. Bis dahin führten meine Schwiegereltern einen Schlachtereibetrieb in Lockstedt, aber das lohnte irgendwann nicht mehr.

Weil sie aber schon immer mal zwei, drei Schinken nebenbei geräuchert hatten, stiegen sie schließlich ganz um auf die Herstellung des Holsteiner Katenschinkens. Zu Beginn räucherte mein Schwiegervater sogar noch im eigenen Keller.

Hat jeder Schinken das Zeug zum Holsteiner Katenschinken?

Nein, bestimmte Kriterien müssen erfüllt sein. Ganz wichtig ist der ph-Wert. Und natürlich sollte der Schinken auch nicht zu mager sein, denn eines ist klar: Fett ist und bleibt der Geschmacksträger Nummer eins. Und ich betone immer wieder gern: Fett macht nicht dick – im Gegensatz zu Schokolade und anderem Naschkram.

Manche Räuchereien kaufen die Gewürzmischungen zum Pökeln zu, andere schwören auf die eigene Rezeptur. Wie ist das bei Ihnen?

Wir bereiten sie tatsächlich noch selbst zu. Welche Gewürze im einzelnen reinkommen, das bleibt natürlich unser streng gehütetes Geheimnis.

Steht und fällt die Qualität des Schinkens mit der Gewürzmischung?

Das will ich so nicht sagen, denn schließlich spielen viele verschiedene Faktoren eine Rolle. Aber zweifellos beeinflussen sie neben dem Räucherungsprozess maßgeblich den Geschmack des Schinkens. Aber auch das Salzen ist eine Kunst – das muss man können.

Apropos Räucherung: Wo geschieht das bei Ihnen?

Ganz früher haben wir noch in einer Bauernkate geräuchert, allerdings kamen wir da auch auf maximal 30, 40 Schinken pro Woche. Mit der Eröffnung des Betriebes hier in Quickborn sind wir dann auf unsere Räucherkammern umgestiegen. Fingerspitzengefühl und Erfahrung sind aber auch hier das A und O.

Verwenden Sie neben Buchenspänen noch anderes Holz?

Nein, bei uns wird ausschließlich Buche verwendet. Ich finde, dass es dem Schinken ein besonders mildes Aroma verleiht.

Nur mit geübter Hand und Kennerblick kann ein Holsteiner Katenschinken rundum perfekt gesalzen werden.

Der Klassiker: Weißer Spargel mit Holsteiner Katenschinken

Einkaufen für 4 Portionen

ca. 600 – 800 g Holsteiner Katenschinken in 4 Scheiben
2 kg frischer Spargel (weiß)
1 kg festkochende Kartoffeln
100 g Butter
Salz
Zucker

Sauce Hollandaise:
40 g Mehl
40 g Butter
1 Eigelb
etwas frische Sahne
Salz
Pfeffer
Zitronensaft

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, halbieren, in kochendem Salzwasser in 25 – 30 Minuten garen.

Den Spargel waschen, vom Kopf her schälen und die Enden abschneiden. 1 l Wasser mit je einer Prise Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Den Spargel dazugeben und ca. 20 min darin ziehen lassen; das Wasser soll nicht mehr sprudeln! Dann das Gemüse herausnehmen und abtropfen lassen.
Achtung: Das Spargelwasser im Topf lassen!

Den Spargel auf Tellern mit den Kartoffeln und dem Katenschinken anrichten. Nach Belieben flüssige Butter über die Kartoffeln geben.

Mit der Sauce Hollandaise servieren.

Sauce Hollandaise

40 g Butter langsam erhitzen und das Mehl dazugeben und andünsten.

½ l Spargelwasser unter ständigem Rühren hinzufügen und das Ganze einmal aufkochen. Das Eigelb vorsichtig unterrühren und mit einer Prise Salz, etwas Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken.

Bei Bedarf die Sauce mit frischer Sahne verfeinern.

TIPP

Katenschinken zum Spargel mindestens 0,5 mm dick schneiden lassen.

Kartoffelsuppe vom Katenschinkenknochen

Einkaufen für 4 Portionen

330 g Schinkenknochen
500 g Kartoffeln
125 g Möhren
125 g Knollensellerie
125 g Nordseekrabben
½ Stange Lauch
einige frisch gehackte Sellerieblättchen
½ Bund frisch gehackter Majoran
½ Petersilienwurzel
150 ml Crème Fraîche
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Weitere Zutaten:
– 4 dünne Scheiben Katenschinken

Zubereitung

Schinkenknochen abspülen. Mit 2 l kaltem Wasser in einen Topf geben und bei schwacher Hitze zum Kochen bringen, dann mit Deckel 1 Std. köcheln lassen. 750 g Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. 200 g Möhren schälen, waschen und in Scheiben hobeln. Aus den Möhren und der Sellerie einige Würfel bzw. Perlen mit Ausstecher formen und blanchieren. 200 g Knollensellerie putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. 1 Stange Lauch putzen und dabei ¾ des Grüns abschneiden. Den Lauch in Ringe schneiden. 1 Petersilienwurzel putzen, waschen und würfeln.
Die Kartoffeln mit dem Gemüse sowie einigen frisch gehackten Sellerieblättchen in die Brühe geben.
Alles zusammen weitere 30 Minuten köcheln lassen.

Die Knochen aus der Brühe nehmen. Das Gemüse mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, danach mit einem Pürierstab fein mixen. ½ Bund frisch gehackter Majoran sowie 1 Becher Crème Fraiche in die Suppe geben und alles mit Pfeffer aus der Mühle und Salz abschmecken.

Nordseekrabben auf die Teller verteilen und mit der Suppe auffüllen. Schinkenscheiben als Rosen anrichten: Die 4 Scheiben der Länge nach in 3 Streifen schneiden und als Schnecke aufrollen.

TIPP

Den Schinken erst direkt vor dem Servieren auf die Suppe geben.

„So schmeckt Katenschinken“

Elegant im Kartoffelstudel

Im herzhaften Bauernfrühstück

Würzig zu Antipasti

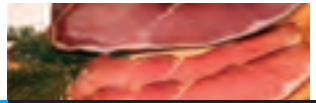
Rustikal zu Vollkornbrot

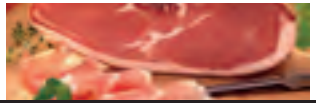
Kontrastreich zu Melone

Feine Kollegen

Neben dem Holsteiner Katenschinken gibt es in Deutschland nur noch drei weitere geräucherte Schinkensorten, die das EU-Siegel „geschützte geographische Angabe“ verliehen bekommen haben.

Jeder von ihnen hat seine ganz eigene Geschichte zu erzählen und mit ihr einen einmaligen Geschmack entwickelt. Diese besonderen Stücke unserer deutschen Ess-Kultur werden mit dem EU-Siegel ebenfalls für die Zukunft bewahrt.





	Schwarzwälder Schinken	Ammerländer Schinken	Westfälischer Knochenschinken
Farbe	dunkelrot	kräftig rote Fleischfarbe	dunkelrot
Geschmack	rauchig, kräftig	mild und leicht würzig	mildes, leicht nussiges Aroma
Salzen	mit wenig Salz und Gewürzen wie Koriander, Knoblauch, Pfeffer und Wacholder.	am Knochen mit Meersalz, braunem Zucker und Gewürzen wie Pfeffer, Piment und Wacholder	mehrere Wochen Pökel- und Brennzeit auf dem Knochen
Räuchern	mindestens eine Woche bei ca. 25 °C über heimischem Nadelholz	mehrere Wochen über Buchenholz und ggf. etwas Eiche	3 – 5 Monate über Buchenholz
Reifen	mindestens 3 Monate Trocken-lagerung	bis zu 2 Jahren für beste Qualität	mindestens 10 Monate; erst danach wird der Knochen entfernt.

Im Gespräch mit Martin Lohff

Vorstandsmitglied der Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteiner Schinkenhersteller e. V.

„Holsteiner Katenschinken braucht keinen Vergleich zu scheuen!“

Wann und warum hat sich die Schutzgemeinschaft gegründet und was leistet sie heute für ihre Mitglieder?

Wir haben uns 2006 gegründet, um die Herstellungsregion des Holsteiner Katenschinken zu begrenzen. Dieser Schinken muss in Schleswig-Holstein hergestellt werden. Und zwar nach Richtlinien und in Verarbeitungsschritten, die erfüllt sein müssen, wenn ein Schinken diesen Namen tragen will. Wir schützen unsere einmalige Marke mit einer genau definierten geografischen Angabe.

Wann isst man Katenschinken Ihrer Meinung nach am besten?

Er ist ja sehr saisonal mit dem Spargelessen verbunden, diese Verbindung ist in den Köpfen der Verbraucher. Aber ich finde, man kann ihn doch wunderbar übers ganze Jahr genießen. Dick oder dünn geschnitten, schmeckt er auch einfach mal zu Kartoffeln ganz wunderbar. Auch das ist eine Aufgabe unseres Vereins, den Holsteiner Katenschinken als Ganzjahresgenuss bekannt zu machen.

Kann unser Katenschinken es mit Parma- oder Iberico-Schinken aufnehmen?

Ja, unbedingt. Er ist ein komplett anderes Produkt, aber trotzdem von internationalem Niveau. Wir wollen mit unserer Arbeit auch in der öffentlichen Wahrnehmung in diese Liga aufsteigen. Dass man zum Beispiel auch irgendwann in Frankreich sagt, der Holsteiner Katenschinken ist aber echt super. Aber wir wissen ja: ein guter Schinken braucht eben seine Zeit ...

Das Beste aus der Region

Das blau-grüne Siegel der Landwirtschaftskammer steht als erstes regionales Qualitätszeichen Deutschlands bereits seit 1965 für Qualitätsprodukte aus Schleswig-Holstein. Unabhängige Institute überprüfen regelmäßig Zusammensetzung, Inhaltsstoffe und Geschmack der Produkte. Die Teilnahme am Gütezeichen ist freiwillig und zeichnet so Betriebe mit besonderem Engagement für Qualität und Regionalität aus. An dem Zeichen kann man mehr als 600 hervorragende Spezialitäten aus dem Norden auf den ersten Blick erkennen!

Geprüfte Qualität
Schleswig-Holstein

www.gqsh.de

IMPRESSUM

Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteiner
Schinkenhersteller e.V.
c/o Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein
Grüner Kamp 15–17
24768 Rendsburg
Telefon 0 43 31 / 9453-406
www.holsteinerkatenschinken.de

Konzept, Gestaltung:
WortBildTon Werbeagentur, Kiel
Fotos:
Pepe Lange
Peter Rathmann
Torben Weiß
fotolia

12.2017

Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein

Gefördert durch:
SH
Schleswig-Holstein
Ministerium für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt, Natur und Digitalisierung