

Pressemitteilung

## **Hauchdünne geschnitten erinnern Schinken noch lange an den Urlaub**

### **Graef's Empfehlung für regionale Schinkenspezialitäten**

Arnsberg, 12.07.2017 – Der Urlaub - Land, Leute und Leckerer entdecken - ist leider immer zu kurz. Mit einem kulinarischen Mitbringsel, wie zum Beispiel Schinken, geht die Ferienreise in die Verlängerung. Wenn man ihn am Stück kauft und erst zuhause mit dem Alleschneider in hauchdünne Scheiben schneidet dauert die Nachspielzeit auch mal sechs Wochen. In dieser Zeit wird, dank des frisch aufgeschnittenen Serrano, die heimische Küche wie eine spanische Finca duften.

Roher Schinken wird durch Wasserentzug und lange Reif- und Rauchzeiten auf natürliche Art konserviert. Daher hält sich das Fleisch auch ohne Kühlung, idealerweise am Stück bei kühler, luftiger und trockener Zimmertemperatur. Nur außerhalb des Kühlschranks kann sich das Aroma des Rohprodukts voll entfalten. Dazu sollte der Schinken allerdings nicht in eine Folie, sondern in Naturfaser, beispielsweise ein Baumwolltuch, gewickelt werden. Vakuumverpackte Produkte können bis zum Entfernen der Verpackung in den Kühlschrank gelegt werden und bleiben dort bis zu einem Jahr erhalten. Am besten entfaltet sich sein Aroma, wenn der Schinken frisch und hauchdünne aufgeschnitten wird.

In südlichen Ländern wird der Schinken auf Grund des Klimas überwiegend luftgetrocknet. In kälteren Regionen hingegen greift man aufs Räuchern über unterschiedlichem Holz zurück, wodurch milde wie auch kräftige, würzige und saftige Schinkenspezialitäten entstehen. Die Firma Graef, Traditionshersteller von Alleschneidern, empfiehlt im Folgenden landestypische Schinken-Spezialitäten, die einem den Urlaub nach Hause bringen:

## **Belgien: Ardenner Schinken**

Der mit Salz eingeriebene und gepökelte Schinken wird über Buchenholz geräuchert. Anschließend reift und trocknet er in dem typischen Klima der belgischen Ardennen. Am besten genießt man den kupferfarbenen Schinken pur und in dünne Scheiben aufgeschnitten.

## **Frankreich: Jambon de Lacaune**

Die Schinkenspezialität aus Frankreich wird während des zweiwöchigen Pökeln mehrmals mit Meersalz eingerieben. Nachdem das Salz abgewaschen wurde, trocknet er für wenige Tage an der Luft, wobei seine bernsteinfarbene Hülle entsteht. Das Aroma und sein mild salziger Geschmack entwickeln sich in den folgenden zehn Monaten, welche er zum Reifen benötigt.

## **Italien: Parmaschinken**

Der italienische Parmaschinken trägt die fünfzackige Krone des Herzogtums Parma, in welcher er ausschließlich hergestellt wird. Zu Beginn wird der Schinken mit etwas Meersalz eingerieben, wodurch ein mildes Aroma entsteht. Seine Würze erhält er während des Trocknens. Dazu wird die Luft genutzt, welche aus der Toskana durch Oliven- und Pinienhaine sowie Kastanienwälder nach Parma weht. Insgesamt reift der Prosciutto di Parma mindestens 12 Monate, bevor verkauft wird.

## **Österreich: Gailtaler Speck**

Für die Herstellung von Gailtaler Speck wird dieser zunächst mit Kräutern, Salz, Pfeffer, Knoblauch und weiteren Gewürzen eingerieben. Anschließend wird er bis zu vier Wochen trocken gebeizt und dann zum Trocknen aufgehängt, bis er vollständig abgetrocknet ist. Nachdem er über Buchenholz und Wacholderzweigen kalt geräuchert wurde, reift er weitere vier bis zwölf Wochen in einer Kammer. So entsteht sein leicht würziger Räuchergeschmack.

## **Portugal: Presunto**

Der Presunto, die portugiesische Schinkenspezialität, lässt sich mit dem spanischen Jamón und dem italienischen Prosciutto vergleichen. Es gibt ihn in verschiedenen Sorten, je nach Landesteil, in dem er hergestellt wird. Für den Presunto de Barrancos werden ausschließlich Schweine verwendet, die mit Eicheln gefüttert wurden. Dies gibt dem Schinken sein besonderes Aroma, nachdem er an die zwei Jahre luftgetrocknet wird.

## **Spanien: Serrano**

Da die regionale Herkunft des Serranos nicht geschützt ist, wird dieser nicht ausschließlich in Spanien hergestellt, findet seinen Ursprung jedoch dort. Die Herstellung hingegen bedarf eines festgelegten Vorgehens: Zuerst wird der Schinken mit mehreren Schichten Meeressalz bedeckt und wieder abgewaschen. Anschließend wird er in einem Klima luftgetrocknet, welches den spanischen Bergen gleichkommt. Zum Schluss wird er an die zehn Monate in Bodegas abgelegt, um dort zu reifen. Traditionell wird der Serrano hauchdünn zu Tapas serviert.

Da sich die Herstellung eines Schinkens von Land zu Land unterscheidet, schmeckt auch jede Spezialität anders. Ganz abhängig davon, womit er eingerieben und wie er getrocknet oder geräuchert wurde. Gemeinsam haben Sie jedoch alle, dass das dabei entstandene Aroma sich besser entwickelt und der Geschmack noch intensiver wird, wenn sie hauchdünn aufgeschnitten werden.

## **Über die Graef GmbH & Co. KG:**

Die 1920 gegründete Graef GmbH & Co. KG aus Arnshausen gehört zu den führenden Herstellern von Schneidemaschinen für den privaten und gewerblichen Gebrauch. Darüber hinaus bietet sie seit 2009 ein wachsendes Sortiment an weiteren Küchengeräten an. In nunmehr dritter Generation steht das Familienunternehmen für höchste Qualität „Made in Germany“.

Die innovativen Produkte aus der Arnshausener Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Allerschneider für Privathaushalte. Auch mit Messerschärfern, Siebträger-Espressomaschinen, Kaffeemühlen, Milchaufschäumern, Wasserkochern, Toastern und Waffeleisen sorgt Graef stets für perfekten Genuss. National und international sind seine Produkte für hochwertige Verarbeitung, Langlebigkeit, Nutzerfreundlichkeit und durchdachte Formgebung bekannt. Sie

# GRAEF.

wurden vielfach mit den begehrtesten Designpreisen ausgezeichnet und erzielen in Produkttests immer wieder Bestnoten. Seit 2009 wurde Graef mehrfach zur „Marke des Jahrhunderts“ gekürt.

Weitere Informationen zur Gebr. Graef GmbH & Co. KG erhalten Sie unter: [www.graef.de](http://www.graef.de)

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten. Achtung, Copyright: Graef. Fotos nur mit Quellenangabe und mit diesem Thema.

## Ansprechpartner im Unternehmen:

Graef GmbH & Co. KG

Donnerfeld 6

59757 Arnsberg

Telefon: +49 (0) 29 32 / 97 03 - 31

E-Mail: [franziska.graef@graef.de](mailto:franziska.graef@graef.de)

Web: [www.graef.de](http://www.graef.de)

## Pressekontakt:

crossrelations brandworks GmbH

Oeder Weg 7-9 (HH)

60318 Frankfurt

Telefon: +49 (0) 69 / 596 742 - 39

E-Mail: [aischa.polenske@crossrelations.de](mailto:aischa.polenske@crossrelations.de)