



Pressemitteilung, 05.04.2017

Der beste Schinken von Hohenlohe

Metzgermeister Dieter Mayer von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall siegt bei Slow-Food-Contest

Wer macht den besten Räucherschinken von Hohenlohe? 14 Metzger, Hausmetzger und Direktvermarkter sind beim Slow-Food-Contest des Conviviums Mainfranken-Hohenlohe gegeneinander angetreten. Der Sieger: Dieter Mayer von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH).

Bernhard Gahm (Hausmetzger und Fachbuchautor), Lothar Eiermann (ehemaliger Sternekoch), Theo Hagedorn (Metzger und Innungsmeister), Sven Lieven (Slow-Food-Mitglied) und Hanna Wohnsiedler (Hauswirtschaftslehrerin) hatten die schwere Aufgabe, in der Blindverkostung unter den 14 eingereichten Stücken den besten Räucherschinken – in Hohenlohe „Raachflasch“ genannt – zu bestimmen. Die Jury testete mehrere Stunden, um den Sieger zu ermitteln.

Das waren die Vorgaben von Slow Food: „Die Schweine müssen nachweislich aus artgerechter Haltung mit Strohaufstallung stammen, nur gefüttert mit pflanzlichen Futtermitteln und gentechnikfreiem Soja. Verboten ist der Einsatz von Wachstumsförderern und Antibiotika.“ Und weiter: „Schweine müssen aus der Region Hohenlohe sein und in dieser Region geschlachtet werden.“ Die Vorgaben entsprechen exakt den Kriterien, die in den Erzeugerrichtlinien für Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch festgeschrieben sind, deren Einhaltung das EU-Siegel geschützte geografische Angabe (g.g.A.) garantiert.

Zur Herstellung musste der rohe Schinken von der Unterschale verwendet werden. Die Unterschale sollte etwas Speckauflage haben. Zum Einsalzen war das ursprünglich verwendete Kochsalz erlaubt und auch Pökelsalz. Pökelsalz ist bei Metzgermeister und BESH-Produktentwickler Dieter Mayer verpönt. Er hat eine spezielle Rezeptur für den geräucherten Schinken entwickelt, die natürlich geheim bleibt. Nur so viel: Dieter Mayer setzt ausschließlich Steinsalz und Naturgewürze von Ecoland Herbs & Spices ein.

Bewertet wurden bei maximal 50 zu vergebenden Punkten mit der Höchstzahl von 25 Punkten natürlich der Geschmack. Bei der Zerlegung war die nach traditioneller Art ausgelöste Unterschale gefordert – „eine anspruchsvolle handwerkliche Herausforderung“, so die Jury. Am Ende lagen den Angaben zufolge alle Teilnehmer recht eng in der Bewertung beieinander – nämlich zwischen 36 und 42 Punkten. Auf diese Punktzahl kam der Räucherschinken des BESH-Metzgermeisters. „Chapeau“, zog Kochlegende Lothar Eiermann seinen Hut vor Mayers Schinken.

Seite 1 von 2





Einblick in seine Handwerkskunst gibt der BESH-Produktentwickler und Metzgermeister Dieter Mayer übrigens in dem reich bebilderten Band „Die Tradition der Hohenloher Hausmetzger“ von Bernulf Schlauch und Rudolf Bühler, den die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall herausgegeben hat. Die Autoren nehmen die Leser mit zu Hausschlachtung und Metzelsuppe. Eine ausführliche Warenkunde zum Schwäbisch-Hällischen Schwein und zum Weiderind Boeuf de Hohenlohe, Wissenswertes zur Kunst des Warmwurstens, des Konservierens in Dosen, des Trocknens, Einsalzens und Räucherns sowie des Gewürzemischens schließen sich an. Vor allem aber ist das Buch eine Verbeugung vor einem besonderen Berufsstand - und eine Liebeserklärung an die Heimat Hohenlohe.

Info

„Die Tradition der Hohenloher Hausmetzger“

Hardcover außen matt mit kratzfester Folie kaschiert

Format: 24 x 32 Zentimeter

202 Seiten mit rund 220 Farbfotos

19,95 Euro

ISBN 978-3-00-054021-9

Bildunterschriften

Foto 1: www.besh.de/images/presse/PM_20170405_1.jpg

Bildband „Die Tradition der Hohenloher Hausmetzger“ mit BESH-Metzgermeister und Produktentwickler Dieter Mayer auf dem Titel.

Foto 2: www.besh.de/images/presse/PM_20170405_2.jpg

Dieter Mayers Siegerschinken – laut Slow-Food-Jury der Beste von Hohenlohe.

Credits

BESH

05.04.2017

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

V. i. S. d. P.: tak

Bei Rückfragen wenden Sie sich an

Rudolf Bühler

Telefon 07904 / 97970

sekretariat@besh.de

www.besh.de

www.haellisch.eu

www.facebook.com/besh

www.facebook.com/haellisch