

Die Krone aller Schweine-Hinterbacken –

Jamón de pata negra

Sau teuer – Sau gut

Wenn sie nicht bereit sind, cirka 375 Euro für 1 Kilogramm Schweinefleisch auf die Theke zu legen, blättern Sie einfach weiter.

Wenn Sie aber wissen möchten, wie gut 1.000 g Schweinefleisch schmecken können, dann lesen Sie hier:



JAMÓN IBÉRICO



Das Tier: ein Schwein, eine ganz besondere Rasse, mehr dunkel als hellrosa, freilaufend und witterungserprobt.

Besonderes Merkmal: schwarze Klauen

Ursprungsland: Spanien

Sau teuer – Sau gut

Sein Name: Jamón Ibérico de Bellota, gemeinhin auch iberisches Schwein (cerdo de raza ibérica) genannt.

Das Produkt: Jamón Ibérico ist ein eingesalzter, luftgetrockneter Schinken (nicht geräuchert!), ähnlich, aber keineswegs vergleichbar mit dem italienischen Schinken aus Parma und San-Daniele, dem Bayonner-Schinken aus dem französischen Teil des Baskenlandes oder dem französischen Aoste-Schinken aus der Region der Savoyer Alpen. Die außergewöhnliche Rasse Jamón Ibérico de Bellota findet man ausschließlich auf der iberischen Halbinsel, genauer gesagt in Andalusien, der Extremadura und im portugiesischen Alentejo. Wegen ihrer dunklen Färbung, den schwarzen Klauen und ihrer Fleischqualität trägt der aus ihr hervorgehende Schinken als weltberühmtes Gattungskennzeichen den Namenszusatz »pata negra«. Die Schweine unterliegen einer strengen Normkontrolle bezüglich Aufzucht und Mast, die letztendlich die Qualität und den Preis bestimmt.

Der Jamón Ibérico de **Pienso** wird aus mit Getreide gemästeten iberischen Schweinen hergestellt und rangiert damit auf der unteren Qualitätsstufe. Der Jamón Ibérico de **Recebo** darf sich so nennen, weil bei der Endmast bis zu 30 Prozent der Schweine mit Eicheln gefüttert wurde. Die Krone aller Schweine-Hinterbacken ist jedoch der Jamón Ibérico de **Bellota**. Die Schweine, die für den Schinken ihr irdisches Leben hergeben, müssen zu mindestens 75 Prozent der sogenannten Ibericorasse angehören. Es wird streng kontrolliert, dass sie mindestens 40 Prozent ihres Körpergewichts durch Kräuter und Früchte der Steineiche erzielt haben und ihr ganzes Sauleben frei herum laufen.

Das bedeutet, dass sie ihr Dasein in freier Umgebung erleben und sich suhlen, wo es ihnen gefällt. Sie schlafen auf der Weide oder im Schatten mächtiger Eichenbäume und dürfen sich damit rühmen, in ihrer Aufzucht weltweit einzigartig zu sein. Die Bellotas (Eicheln) fallen ihnen direkt von den Bäumen vor die Schnauze und wenn nicht, dann müssen sie suchen, und was sie finden, ist abwechslungsreich, reich an Fetten und Kohlehydraten. Das hält sie auf Trab und bei guter Laune. Ihr Fleisch wird dadurch saftig, unverwechselbar zart und aromatisch. Der Bellota-Schinken bekommt so seine typischen feinen Fettäderchen (Marmorierung) und den unverwechselbar kräftigen, leicht nussigen, aromatisch-würzigen Geschmack – ohne zu salzig zu schmecken. Der enthaltene Fettanteil weist, ähnlich dem Olivenöl, einen hohen Prozentsatz ungesättigter Fettsäuren auf und eignet sich daher insbesondere für eine cholesterinbewusste Ernährung.

Aufgepasst: Oft wird der Jamón de pata negra fälschlicherweise mit dem ebenso bekannten Serrano Schinken gleichgesetzt, der jedoch in aller Regel von hellhäutigen, gewöhnlichen Hausschweinen stammt und entsprechend als weniger hochwertig einzustufen ist. Und wer es ganz genau wissen will, kratzt, sofern er nicht die 100 g abgepackte Ware eingekauft hat, an der optisch prägnanten Klaue und kontrolliert, ob die schwarze Farbe »abblättert«. Mallorca-Touristen sollten wissen, dass es enorme Qualitätsunterschiede zwischen dem Inselfschwein Porc negro, das auch schwarze Klauen hat, und dem Jamón Ibérico de Bellota gibt, dessen Schinken Jamón de pata negra eine Reife- und Trocknungszeit zwischen zwölf und 36 Monaten erfährt und wesentlich würziger schmeckt.



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA