

Guter Schinken braucht Zeit

Bernd Glasstetter setzt auf erstklassige Qualität

Für einen guten Schinken braucht Bernd Glasstetter vor allem eines: Zeit. „Die Zeit ist meine erste und wichtigste Zutat zu einem richtig guten Schwarzwälder Schinken“, erklärt der Völkersbacher Metzgermeister. Zwölf Wochen dauert es, bis aus dem rohen Schinken ein über der Glut von Tannenreisig geräucherter Schwarzwälder wird. Neben der Zeit zählen bei Bernd Glasstetter vor allem erstklassige Qualität und Handarbeit zu den wichtigsten Erfolgskriterien.

Der rohe Schinken stammt aus der Keule eines deutschen

Landschweins aus dem Kraichgau. Das nussig, blumige Aroma eines reifen Schweinefleischs wird erst mit Gewürzen wie Wacholder, Koriander und Pfeffer versehen. „Und ganz am Ende mit einer dezenten Rauchnote“, berichtet Glasstetter. Da das Fleisch zunächst roh ist, muss es haltbar gemacht werden. Glasstetter nutzt die alte Technik des Konservierens. Salz wird in die Fleischoberfläche eingerieben. Es entzieht dem Schinken Wasser. Nun wird dem Qualitätsfleisch die Zeit zum Reifen und Mürben gegeben. Das dauert gute zwei Monate,

manchmal auch ein bisschen länger. Je nach Größe der Keule benötigt das Salz Zeit, bis es den Schinken durchdrungen hat. „Nur beim Reifen kann das Fleisch jene Aromen bilden, die zu köstlich sind, als das man sie mit zu starkem Rauch überlagert“, berichtet Glasstetter und fügt hinzu: „Diese Balance aus Würze und Reife herzustellen, ist eine Kunst: es ist Handwerk“.

16 Sterneköche unter Kunden

Ein Handwerk, das Bernd Glasstetter bereits in der dritten Generation fortführt. Denn bereits sein Großvater war Metzgermeister. Auch er ließ den Schinken viele Wochen reifen. In Industriebetrieben werden zum Teil Rohschinkenprodukte binnen 14 Tagen hergestellt. Das ist aber nicht die Qualität, die Glasstetter wünscht. Schließlich zeichnet sich seine Ware erst dadurch aus. 16 Sterneköche in ganz Deutschland beliefert der Völkersbacher. Zudem konnten sich schon viele Prominente von seiner Qualität überzeugen. Unter anderem der ehemalige US-Präsident Bill Clinton. Im Baden-Badener Brenner's Parkhotel, das Glasstetter schon seit Jahrzehnten beliefert, orderte er „Camberti-Schinken“. Dies ist eine von Glasstetters Eigenkreationen. Denn der Metzgermeister setzt nicht nur auf Zeit und traditionelles Handwerk, sondern auch auf Innovation. Beim „Camberti-Schinken“ darf das von Camembert-Schimmel umhüllte Fleisch in Ruhe vor sich hinreifen. (sb)



Zeit und Handwerkskunst sind die wichtigsten Zutaten, die Bernd Glasstetter in seinen bekannten Schwarzwälder Schinken investiert.

Foto: Martin Wagenhan