

VIELSEITIGES FLEISCH Schinken

«DICKER SCHINKEN»

Schinken ist nicht gleich Schinken. Sprechen wir von einem «Dickem Schinken», denken wir dabei nicht an das Fleisch eines besonders beleibten Säulis – wir meinen damit ein Buch. Dem Wortlaut entsprechend eines mit vielen Seiten. Damit wäre der erste Teil der Bezeichnung erklärt. Doch was hat es mit dem Schinken auf sich? Ganz einfach: Früher wurden schwere und dicke Bücher in Schweinsleder gebunden – seit dem 18. Jahrhundert werden diese «Schinken» genannt.

ALLES SCHINKEN ODER WAS?

Spricht man von «Schinken», handelt es sich um Muskelfleisch vom hinteren Stotzen vom Tier. Beim Vorderschinken stammt das Fleisch von der Schulter. Wird

keine andere Tierart wie beispielsweise Truten-Schinken genannt, handelt es sich dabei immer um Schweinefleisch.

LEGENDEN UND GERÜCHTE

«Wer hat's erfunden?» Nein, für einmal sind es nicht die Schweizer. Es sollen die Gallier gewesen sein, die den Zaubertrank... pardon die Zauberformel für die Schinken-Herstellung erfunden haben. Kopiert und verbreitet wurde das Rezept von den Römern, Germanen und Iberern.

HOCHWERTIGES EIWISS

Kochschinken ist ein guter Eiweisstransporteur, ohne viel Fett und Energie zu liefern. Schinken mit Spargeln und Melonen eignet sich somit als frische und leichte Frühlingssmahlzeit. ● AE



Fotos: Heiner H. Schmitt, Beatrice Thommen-Stöckli, zvg

SAFTIGER KOCHSCHINKEN: VON MILD BIS WÜRZIG



Burehamme Rustico

Der Burehamme Rustico ist fein geräuchert, aromatisch und würzig. Fr. 41.–/kg. Pack ist ca. 150 g.



Prosciutto Gran Gusto

Durch seinen hauchdünnen Schnitt entfaltet dieser Schinken ein herrliches Aroma. 45.–/kg. Pack ist ca. 120 g.



Vorderschinken

Der saftige und milde Vorderschinken eignet sich besonders gut fürs Einklemmte. Fr. 28.50/kg. Pack ist ca. 150 g.



Naturafarm-Fermier-Schinken

Dieser Schinken wird lange und schonend gegart. Ein runder und milder Geschmack ist das Resultat davon. Fr. 5.30/130 g.