

Die Herstellung



Würzen & Trockenpökeln

Salz, Pfeffer, Koriander, Knoblauch und Wacholderbeeren verleihen dem Schwarzwälder Schinken seinen starken Charakter. Das Trockenpökeln entzieht dem Fleisch Wasser und es bildet sich Mutterlake, in der jeder Schinken mehrere Wochen ruht.



Durchbrennen

Die Schinken werden der Lake ent-nommen und „brennen“ zwei Wochen lang in sog. „Durchbrennräumen“. Das Salz verteilt sich gleichmäßig im Schinken. Dadurch erhält er seine kräftige rote Farbe und das unverwechselbare Aroma.



Räuchern

In hohen Türmen und Kammern werden die Schinken bei ca. 25 Grad über mindestens eine Woche im Rauch heimischer Tannenhölzer und Sägespäne kaltgeräuchert. Der für den Schwarzwälder Schinken typische feine Rauchgeschmack entwickelt sich.



Reifen

An der guten Schwarzwaldluft reift der Schinken noch mehrere Wochen nach.



Qualitäts- & Sensorikprüfung

Jeder der Herstellungsschritte hat große Relevanz für die Stabilität und Sicherheit des Schwarzwälder Schinkens. Die Schinken werden auf Qualität, Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack kontrolliert.

Der Schwarzwald

Die Heimat der Spezialität Schwarzwälder Schinken ist der Schwarzwald. Er ist geografisch klar abgegrenzt und damit auch die Region, in der der Schwarzwälder Schinken ausschließlich produziert wird: von Pforzheim im Norden bis nach Lörrach nahe der Schweizer Grenze.

Tiefe Täler, dicht bewaldete Höhen, Natur pur. Und kulinarisch ein Eldorado. In Restaurants, Gaststätten, Wanderhütten – überall lässt sich Schwarzwälder Schinken genießen. Und wer nach noch mehr Information und Hintergrundwissen verlangt, der fährt mit der Gondel auf den höchsten Berg im Schwarzwald, den Feldberg. Und stattet dort dem interaktiven Schwarzwälder Schinkenmuseum im Feldbergturm einen Besuch ab.

Der Schutzverband

Seit 1989 bewahrt der Schutzverband zukünftigen Generationen die Einzigartigkeit der Traditionsmarke Schwarzwälder Schinken.

Der Schutzverband ist weltweit Botschafter des Kulturgutes Schwarzwälder Schinken und Namensbotschafter des Schwarzwalds.

Seine Mitglieder sind stolz auf die hohe Qualität des Schwarzwälder Schinkens g. g. A. und die traditionelle Herstellung in der Region.



www.schwarzwaelder-schinken-verband.de
Schutzverband der Schwarzwälder Schinkenhersteller e.V.
Sebastian-Kneipp-Str. 50 // 78048 Villingen-Schwenningen

Gefördert aus Mitteln des Landes Baden-Württemberg.



Schwarzwälder Schinken

MEINE HEIMAT. MEIN GENUSS.





Schwarzwälder Schinken

Aromatisch-würzig im Geschmack, einzigartig und unverwechselbar. Das ist Schwarzwälder Schinken. Entstanden aus der Hausschlachtung in der Region Schwarzwald, wird er bis heute dort traditionell hergestellt. Der Rohschinken aus der Schweinehinterkeule wird gewürzt und ruht für mehrere Wochen in einer Lake. Seine Vollendung erfährt er nach dem sogenannten „Brennen“, der Ruhephase, in der er seine typischen Aromen weiterentwickelt, und dem anschließendem Räuchern über heimischem Nadelholz. Etwa 12 Wochen dauert es, bis Schwarzwälder Schinken reif zum Genuss ist. Als herzhafter Brotbelag, als Zugabe und Verfeinerung vieler Speisen.

Genuss auf meine Art!

So schmeckt der Schwarzwald. Rau und aromatisch. In dünne Scheiben geschnitten, entfaltet Schwarzwälder Schinken sein herzhaft-würziges Aroma. Jede Scheibe weckt Erinnerung an den Duft von Tannen. Jeder Biss lässt die Gewürze erahnen: Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Wacholderbeeren...

Die Schwarzwälder schneiden ihren Schinken vom Stück und genießen ihn pur zu frischem Brot.



JETZT
Genusswelt
ENTDECKEN!



EU-Schutz

Seit 1997 trägt Schwarzwälder Schinken das EU-Siegel „g. g. A.“ (geschützte geografische Angabe). Schwarzwälder Schinken wird ausschließlich in der Region Schwarzwald hergestellt und muss der Spezifikation entsprechen, die dem EU-Schutz verbindlich zugrunde liegt. Darin ist das Herstellungsverfahren in der Region, wie es der Tradition entspricht, verbindlich festgeschrieben.

