



# REIFE-PRÜFUNG

Nicht nur in Italien, auch in Österreich wird erstklassiger Rohschinken produziert. Falstaff hat getestet.

VON WALTRAUD WINDING UND BERNHARD DEGEN

**D**iese wunderbaren zarten Schinken, die am Gaumen schmelzen, kennt man vor allem aus Italien: als Prosciutto crudo aus San Daniele oder Parma. Was im Süden klimatisch bedingt eine ungleich längere Tradition hat, wird aber seit Längerem auch in Österreich in höchster Güte hergestellt. Die Fleischqualität ist dank der überschaubaren Betriebsgrößen und dem größtenteils hofeigenen Futteranbau hierzulande besser als bei unseren Nachbarn. Zudem ist es dem Kärntner Fleischverarbeiter Frierss schon gelungen, sich mit seinem Prosciutto Castello nachhaltig im norditalienischen Markt festzusetzen. Warum sollte luftgetrockneter Schinken aus Österreich also nicht mit den italienischen Klassikern mithalten können?

Die Falstaff-Redaktion ging dieser brennenden Frage auf den Grund und besorgte bei heimischen Produzenten und in Supermärkten unterschiedlich gereifte Produkte – von acht bis 36 Monaten. Natürlich waren länger gereifte Produkte im Vorteil, allerdings ist festzuhalten, dass sich durch die Reife der Geschmack nur verstärkt und daher ausschließlich beste Qualität dafür geeignet ist. Wenn die Basisqualität nicht passt, hilft auch lange Reife nichts. Abgesehen vom Fleisch sind geeignete Hardware und Erfahrung für das Endprodukt ausschlaggebend: Da wird



mit Salz eingerieben, massiert, geduscht, gebürstet, in Form gepresst, getrocknet und vieles mehr. Die Jury hat die Endprodukte einer strengen Prüfung unterzogen und Farbe, Marmorierung, Geruch, Geschmack und Mundgefühl geprüft. Die Experten kamen zu dem Schluss, dass die Qualität der luftgetrockneten Schinken aus Österreich schon unglaublich hoch ist. Vor allem Pioniere wie Vulcano haben sich eine beachtliche Expertise angeeignet und glänzen mit wunderbaren Produkten, die nach Trüffel duften und am Gaumen schmelzen. Vergleichen kann man sie mit italienischem Prosciutto dennoch nicht, denn die Würzung und Behandlung entspricht klar erkennbar dem österreichi-

## DIE JURY

(v. l. n. r.) **Rudolf Stücker** (Leitung AMA Fleisch), **Marina Rebor**a (Sensorik-Expertin aus Italien), **Christian Bauer** (Wein- & Alimentari-Berater), **Juan Amador** (Küchenchef, »Amadors Wirtshaus & Greißlerei«), **Franz Dormayer** (Fleischermeister), **Martin Martschnig** (Organisator von Genussreisen nach Italien), **Romana Fertl** (Sensorikerin)

schen Geschmacksbild, weshalb das Ergebnis oft mehr an (geräucherten) Schinkenspeck erinnert. Trotzdem zeigen die Produzenten einen Weg auf, wie die heimischen Schweinebauern dem Dilemma der sich nach unten drehenden Preisspirale entkommen können.

Durch die Veredelung des Schweinefleischs können die Landwirte anständige Preise erzielen, wie man an unten stehender Aufstel-

lung auch erkennen kann. Kleine Spezialbetriebe wie der von Krispel, der im Hauptgeschäft eigentlich Weinbauer und Buschenschank-Betreiber ist, zeigen vor, wie erfolgreich man mit einer Spezialisierung sein kann. Die Steirer kamen mit ihrem luftgetrockneten Rohschinken vom Wollschwein ex aequo auf den ersten Platz!

## DIE TOP 10

Die Proben wurden anonym eingekauft beziehungsweise für die Verkostung eingereicht. Die Auswahl der Produkte und Märkte erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

1

93

**GUT KRISPEL**  
Wollschwein-Beinschinken  
18 Monate

Preis: € 59,-/kg (ab Hof)  
Genussgut Krispel, www.krispel.at

Dunkelrote Färbung, gute Marmorierung; feinwürziger Duft; schön schmelzend am Gaumen, mild, nussiges Aroma, sehr ausgewogen.



3

89

**DER TSCHÜRTZ**  
Loipersbacher Rohschinken, 18 Monate  
Preis: € 29,90/kg  
Der Tschürtz, www.der-tschuertz.com

Zartes Rosa, leicht bräunliche Färbung; feine Würze, aromatisch; schön ausgewogen, leicht nussiger Geschmack, angenehmes Mundgefühl.



93

**VULCANO**  
Rohschinken, 36 Monate  
Preis: € 69,90/kg  
Merkur Hoher Markt  
www.merkurhohermarkt.at

Fein marmoriert, animierendes Rosa; nussiger Geruch, feinwürzig, getrocknete Steinpilze; gutes Mundgefühl, zart schmelzend, etwas nach Trüffel.

**4. VULCANO**  
Rohschinken, 8 Monate

Preis: € 15,08 für 232 g (€ 65,-/kg)  
Pöhl am Naschmarkt  
www.poehl.at

88

Rötliche Färbung, zarter Fettrand; fleischige Nase, feine Nussnoten; etwas festere Konsistenz, würzig am Gaumen, italienische Note, mild.



**5. HANDL TYROL**  
Rohschinken luftgetrocknet

Preis, geschnitten: € 2,99 für 100 g (€ 29,90/kg)  
Handl Tyrol  
www.handltyrol.at

87\*

Leichter Fettrand, natürliche Farbe; riecht nach Pfeffer und Kräutern, leichte Rauchnoten; etwas fasrig in der Konsistenz, mild, leicht schmelzend im Abgang, erinnert an Schinkenspeck.



**6. FRIERSS**  
Prosciutto Castello, 14 Monate

Preis, geschnitten: € 3,99 für 80 g (€ 49,88/kg)  
im Ganzen: € 36,90/kg  
Rudolf Frierss & Söhne, www.frierss.at

87\*

Rötlich-hellbraune Färbung, Optik erinnert an italienischen Prosciutto; zart fleischiger Geruch; festere Konsistenz, gutes Mundgefühl, leicht salzig, gut schmelzend.



**7. HÖLLERSCHMID**  
Rohschneider

Preis: € 39,-/kg  
Fleischwaren Höllerschmid  
www.hoellerschmid.at

86\*

Marmoriert, schöne rötliche Farbe; zarte Kräuteraromatik in der Nase, leicht nussig; etwas salziger, angenehmer Fettgeschmack, leichte Pfeffernoten, mittelfeste Konsistenz.



**8. SCHOBER BIO WURSTMANUFAKTUR**  
Bio Babenberger Schinken, 10 Monate

Preis: € 4,90 für 70 g (€ 70,-/kg)  
Porcella  
www.porcella.at

86\*

Intensives Dunkelrot; leichte Säure in der Nase und fleischig-würzige Noten; festere Konsistenz, fein schmelzend am Gaumen, ausgewogen, etwas salzig.



**9. HOFMANN**  
Weinviertler Prosciutto, 10 Monate

Preis: € 33,90/kg  
Fleischerei Hofmann  
www.fleischerei-hofmann.at

86\*

Helles Rot und leicht gelbliche Farbe, schön durchgezogen; leicht säuerlicher und rauchiger Geruch, aromatisch; würziger, salziger Geschmack, leicht säuerlich, etwas weichere Textur.



Marina Rebor unterzieht den Rohschinken einem Geruchs-Check.

**10. HIESS**  
Weinviertler Prosciutto

Preis, geschnitten: € 19,90/kg  
im Ganzen: € 12,90/kg  
Fleischerei Hieiss, www.genussfleischerei-hieiss.at

85

Fast ohne Fettadern, lachsfarbenes Fleisch; Wacholder-Noten in der Nase, leichte Raucharomen; dezent salzig, etwas fasrige Konsistenz, erinnert an Schinkenspeck, leicht säuerlich.



Fotos: Achim Bleniek, Shutterstock

\* Bei der Reihung wurden die Nachkommastellen berücksichtigt.