

# Der edle Schinken aus dem Wald

■ Josef Nöbauer und Matthäus Segner geben die Antwort zu italienischem Prosciutto

Von Philipp Braun

Matthäus Segner kann seine Vorfreude nur schwer verbergen. Mit einem breiten Lächeln, welches sich zu den Backen zieht, präsentiert er Kollegen, Jägern, Fleischhauern und einer illustren Genießerrunde den kulinarischen Prototypen: Rehschlägel am Knochen, luftgetrocknet, in einer Schinkenhalterung eingespannt. Schon die noble Vorrichtung lässt erahnen, dass es sich hierbei um etwas Kostbares handeln muss.

## Rehbein

Feinstes dunkles Eichenholz, edler Nirosta auf Hochglanz poliert und im Mittelpunkt ein aromatisch duftender Rehschlägel. In manchen Firmen stehen Pokale, Luxusautos im Kleinformat oder Auszeichnungen auf dem Tisch. In der BS 10, der Berufsschule für Grünberufe und Nahrungsmittelberufe in Linz, zieht der luftgetrocknete Rehschinken die ganze Aufmerksam-

keit auf sich. Bevor sich Segner, der im Broberuf die Schüler in Fleischerlegung und -verarbeitung unterrichtet, einen Schurz umbindet und die ersten Scheiben runtersäbelt, spricht er von den Anfängen des einzigartigen Schinkens. „Einmal ist der Josef Nöbauer zu mir gekommen und hat gesagt. Machen wir was. Selbstverständlich lasse ich mich da inspirieren.“

Josef Nöbauer, selbst ein umtriebiger Geist, unterrichtet an der HBLA St. Florian Theologie und will als Leiter der Arbeitsgemeinschaft (ARGE) Wildbret Linz Land, für das Thema Wild und Genuss sensibilisieren. „Wesentliches Ziel ist die Produktentwicklung und zu schauen, was es auf dem Markt gibt. Geselchte Rehschlägel gibt es bereits. Einzig luftgetrockneten Schinken vom Reh hab ich noch nie entdeckt.“ Bei einem Ausflug nach Kitzbühel sah der aufmerksame Lehrer in einem Kaufhaus verschiedene italienische Schinkenkeulen hängen und war verwundert, wa-



Josef Nöbauer (ARGE Wildbret), Schinkenveredler Matthäus Segner und Landesinnungsmeister Willibald Mandl Foto: P. Braun

rum man das nicht auch daheim produziert, und statt Schweinefleisch Reh nimmt. Einzig, ob das praktikabel ist, war ihm nicht bewusst. Es ist wenig Fleisch am Bein, du verlierst viel Masse und am Ende bleibt nichts übrig. Nöbauer ließ sich nicht beirren, schnappte sich zwei Rehschlägel und brachte diese Matthäus Segner.

## Luft nach oben

Für Segner, der von der Sulz bis zur Rohwurst schon alles gemacht hat, war die Produktion von luftgetrocknetem Rehschinken Neuland. Grundsätzlich entspricht die Vorgehensweise der Prosciutto-Herstellung, einzig Schinken aus Parma oder spanischer Bellota-Schinken sind um einiges sensibler, die Pökellung ist aufwändiger, und benötigt mehr Zeit. Beim Parmaschinken

ist die Reifezeit mit mindestens 12 Monaten angegeben, beim Rehschinken dauert es acht bis zehn Wochen, was dem Anfangsgewicht (1,7 Kilogramm zu 9 Kilogramm) geschuldet ist.

Die Herstellung verläuft wie folgt: Zuerst wird die Keule mit Rohrzucker, Salz und Pfeffer eingerieben und kräftig massiert. Dazu kommen ein paar Gewürze (Wacholder passt sehr gut), sowie ein paar ausgewählte Kräuter. Nach der Beize lässt Segner die zwei Keulen im Vakuumsack verschwinden. „Es ist sicherer und darf nicht zu feucht sein.“ Nach zirka einem Monat wird der Schinken vom restlichen Salz auf der Oberfläche befreit und in einem kühlen Raum an der Luft aufgehängt. Durch das „Nachbrennen“ wird die Salzkonzentration gleichmäßiger, das

Fleisch zarter und mürber, und der Geschmack bildet sich besser aus. Nach insgesamt zwei Monaten hat der Schlägel 40 Prozent an Gewicht eingebüßt und ist bereit für den ersten Schnitt.

Behutsam nimmt sich Segner ein langes Messer, „in Spanien und Italien ist das eine Zeremonie“ und schneidet hauchzarte Scheiben vom Bein. Auf keinen Fall darf es zu dick sein, das beleidigt das sensorische Mundgefühl. Das Verkostpublikum ist begeistert: Zart, sehr edel im Geschmack, mild, keine der Gewürzkomponenten drängt in den Vordergrund. Auch Segner ist von seinem ersten luftgetrockneten Rehschinken angetan. „Sehr gut getrocknet, schmeckt sehr rund. Eigentlich ein perfektes Produkt. Jetzt brauchen wir noch wen, der das regelmäßig produziert.“