



Wildschinkenraritäten

Geräucherte Wildschinken gehören zu den edelsten und ausgefallensten Genüssen. Ihre Herstellung war bisher nur „alten Hasen“ möglich, die das nötige Wissen um das Schinkenräuchern beherrschten. Ein Ziel von mir ist, den Kreis dieser „Eingeweihten“ zu vergrößern, insbesondere unter den Jägern. Sind sie es doch, die zuerst an das edle Wildbret herankommen. Ich möchte aber auch alle anderen Individualisten erreichen und sie ermutigen, es doch einmal mit dieser oder jener Wildschinkenspezialität zu versuchen, z. B. mit einem Hirsch-, Reh- oder Wildschweinschinken. Der Erfolg wird bei Beachtung meiner Hinweise nicht ausbleiben. Viel Spaß macht es, wenn der mit viel Liebe geräucherte Wildschinken endlich angeschnitten werden kann.

Für die Verarbeitung von Wildbret zu Schinken gilt ein unumstößlicher Grundsatz: Das Wildbret darf zum Pökel-

zeitpunkt nur 3 bis 4 Tage alt sein. Zu diesem Zeitpunkt hat es den maximalen Säuregrad und damit den niedrigsten pH-Wert. Ein pH-Wert zwischen 5,4 und 5,8 ist erforderlich, damit haltbare Wildschinken entstehen können. Ist das Wildbret älter, ist grundsätzlich von der Schinkenherstellung abzuraten. Der pH-Wert liegt dann höher, gleichzeitig sinkt der Fleischmilchsäuregehalt ab.

Für die Wildschinkenbereitung empfehle ich, die Keulen in 1- bis 2-kg-Stücke zu zerlegen und zu enthäuten. Nach dem Zerlegen müssen die Wildbretstücke gut durchgekühlt werden. Für das Pökeln von Wildkeulen kann sowohl die Lakepökung als auch die Trockenpökung gewählt werden. Die Lakepökung hat bei Wildschinken den Vorteil, daß sie dem ohnehin trockenen Wildbret etwas Wasser zuführt. Das spätere Austrocknen des Schinkens wird dadurch verlangsamt. Zur Lakebereitung

setzt man eine 12gewichtsprozentige Pökellake an (120 g Pökelsalz auf einen Liter Wasser). Zu dieser Lake kommen noch etwas Zucker und verschiedene Gewürze. Die Wildkeulenstücke sind in eine saubere Schüssel oder einen Pökeltrog zu legen und werden dann mit Lake übergossen, bis sie von ihr mehrere Zentimeter bedeckt sind. Nach etwa 10 Tagen kann das gepökelte Wildbret aus der Lake genommen, warm abgewaschen und zum Trocknen aufgehängt werden. Ein fliegenfreier, luftiger Raum ist ideal. Nach einem Tag wird das Wildbret dann kalt geräuchert. Hartholzstämmchen von Buche und Eiche, vermischt mit Wacholderbeeren und einigen aufgelegten Tannen- oder Kiefernzapfen, ergeben einen hocharomatischen Rauch. Erfahrene alte „Räucherer“ verwenden manchmal bei der Wildschinkenräucherung auch Sägemehl von Akazien, was einen beliebten herben Rauchgeschmack

ergibt. Weiden- und Erlensägemehl sind auch gut brauchbar und erzeugen arteigenen Rauchgeschmack. Mischungen der genannten Sägemehlarten ergeben neue, aber sicher besonders interessante Geschmacksvarianten. Der eigenen Phantasie und Experimentierfreudigkeit ist ein weites Betätigungsfeld geboten. Das Räucherhobby wird durch diese mannigfaltigen Möglichkeiten besonders viel Freude bringen.

Die Wildschinkenräucherei in Kürze

1. Nur 3 bis 4 Tage altes Wildbret zu Schinken verarbeiten.
2. Nie blutunterlaufene oder zerschossene Keulen einpökeln.
3. Keulen immer zerlegen (Ausnahme bei Reh und Dachs) und enthäuten.
4. Bei allen Arbeiten auf Hygiene achten.



Nach dem Lebensmittelgesetz darf Wildbret nicht in den Verkehr gebracht werden, wenn sein Genuß gesundheitsschädlich sein könnte. Wildbrethygiene beginnt bereits beim ordnungsgemäßen Aufbrechen über das Ausschweißen bis Auskühlen als Schutz vor Verhitzen, was besonders beim Schwarzwild, das vor Verwertung der amtlichen Fleischschau zuzuführen ist, besonders wichtig ist

Foto: Werner Nagel

5. Pökelsalzkonzentrationen und Pökelperioden einhalten.

6. Im Kaltrauch pro Tag nur einmal überräuchern. Buchen-, Eichen-, Akazien- und Erlen-sägemehl bevorzugen.

7. Zum Schinkenräuchern ist das Fleisch des gesamten inländischen Schalenwildes geeignet.

8. Nie Wildbret von zu jungem Wild (z. B. Kitz oder Frischling) räuchern.

9. Dachsschinken ist eine neue Alternative (Fleisch aber auf Trichinen untersuchen lassen!).

10. Das Einfrieren des geräucherten Schinkens vermindert die Trockenverluste.

Hier nun zwei besonders leckere Rezepte:

Wildschweinschinken

Zutaten pro Liter Lake: 1 Liter Wasser, 120 g Pökelsalz, 1 Teel. Trauben- oder Haushaltszucker, 2 Teel. Wacholderbeeren, 1 Teel. Koriander, 1/2 zerhackte Knoblauchzehe.

So wird's gemacht: Zurechtgeschnittene Stücke aus der Wildschweinkeule mit der hergestellten Gewürzlake bedecken und 14 Tage durchpökeln lassen. Herausnehmen und lauwarm abwaschen. Am Fleischhaken 2 Tage luftig trocknen lassen und nach allgemeiner Anleitung im Kaltrauch etwa zehnmal überräuchern. Geräuchert wird mit Hartholzsägemehl. Auf das Sägemehl legt man bei jeder Räucherung noch einige Tannennadeln oder Tannenzapfen.

Hinweis: Wildschweinschinken kann auf Wunsch auch trocken gepökelt werden. In diesem Falle reduziert sich die Pökelsalzmenge auf 50 g Pökelsalz pro Kilogramm Fleisch. Die übrigen Gewürze pro Kilogramm Fleisch entsprechen diesem Rezept. Die Herstellungstechnik ist identisch mit der des trocken gepökelt Hirschschinkens.

Rehshinken

Zutaten pro Liter Lake: 1 l Wasser, 120 g Pökelsalz, 1 gestr. Teel. Trauben- oder Haushaltszucker, 4 Teel. Wacholderbeeren (zerhackt), 1/2 Lorbeerblatt (zerrieben).

So wird's gemacht: Rehkeule enthäuten und den Knochen auslösen. Die knochenlose Rehkeule in ein Pökelfaß legen, mit Lake bedecken und 14 Tage pökeln lassen. Herausnehmen, abputzen, zusammenrollen und fest verschnüren, lauwarm abwaschen und 1 Tag luftig abtrocknen lassen. Geräuchert wird mit einer Mischung aus Buchen- und Tannen- bzw. Fichtensägemehl, auf die bei jeder Räucherung noch 1 bis 2 Kiefern- oder einige Lärchenzapfen gelegt werden.

Hinweis: Rehshinken kann ebenfalls trocken gepökelt werden. Die Gewürzdosisierung pro Kilogramm Wildbret entspricht in der Dosis diesem Rezept. Die Pökelsalzmenge ist auf 50 g Pökelsalz pro Kilogramm Wildbret zu reduzieren. Die Herstellungstechnik entspricht der des trocken gepökelt Hirschschinkens. Vor dem Einreiben mit der Pökelmischung ist die ausgelöste und enthäutete Rehkeule zu rollen und zu binden.

Weitere Rezepte und grundsätzliche Ausführungen über das Räuchern finden Sie in dem Ratgeber „Schinkenräuchern – das neue Hobby. Ein Leitfaden für Räucherfreunde. Hobbyköche und Wildbretkenner“ von Friedrich-Karl Schmidt, 86 Seiten mit 23 Abbildungen, 19,80 DM, Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin.

