JAMONES IBÉRICOS aus Spanien
DIE BOTSCHAFTER
EUROPAS IN DER WELT

Die Kunst des Schneidens von iberischem Schinken in sieben spannenden Schritten

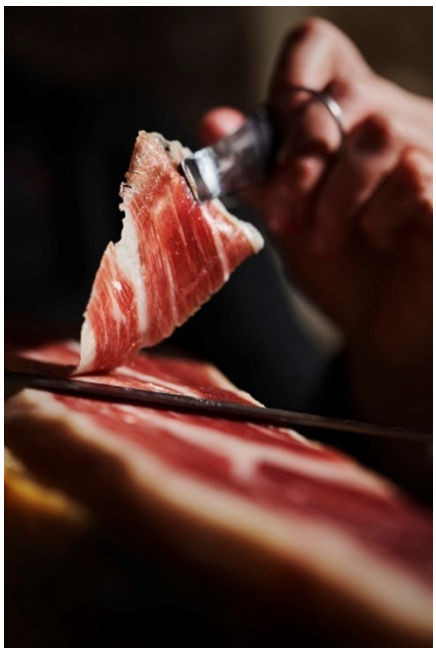
Berlin/Madrid, 08. März 2023: In jedem landestypischen gastronomischen Produkt steckt ein Stück Seele, und wo eine Seele ist, befindet sich Kunst. Dies ist der Fall beim iberischen Schinken, einer einzigartigen Delikatesse, die in der ganzen Welt sehr geschätzt wird. Dieses hochwertige Lebensmittel ist das Ergebnis des Zusammenspiels von Kultur, Tradition und einem einzigartigen Know-how, das von Generation zu Generation weitergegeben wird und das es ihm ermöglicht hat, in der gastronomischen Vorstellungswelt zu bleiben.

Der iberische Schinken ist ein Produkt, das in perfekter Harmonie mit der Innovation steht und eng mit der ländlichen Umgebung der iberischen Halbinsel und ihren Bewohnern verbunden ist, für die dieses Lebensmittel viel mehr bedeutet: Es ist Kultur, Genuss, eine Lebenseinstellung, eine Leidenschaft, die den Lauf der Zeit überdauert und die es ermöglicht, die Fantasie in der lokalen Gastronomie zu wecken. Aber um die Kunst, die hinter diesem Gourmetprodukt steckt, mit den Sinnen zu erfassen, braucht man die Figur eines Meisters. Denn das Wesentliche für ein gutes Gericht mit Iberico-Schinken ist, dass er mit Sorgfalt geschnitten wird, wobei auf die Breite und Länge der Scheibe (2 bis 3 mm), die Verzehrtemperatur (24º) und die Kreativität beim Anrichten geachtet werden muss, um all jenen, die diese Delikatesse probieren, eine Geschmacksexplosion zu bescheren.

Damit die Verbraucher:innen neben den Vorzügen dieses kulinarischen Juwels auch das edle Handwerk des Schneidens von iberischem Schinken erlernen können, hat die Werbekampagne "Iberischer Schinken aus Spanien. Botschafter Europas in der Welt", die vom Berufsverband des iberischen Schweins (ASICI) mit Unterstützung der EU gefördert wird, diesen Leitfaden zum Schneiden in sieben spannenden Schritten entwickelt, um den Einstieg in die Kunst des Schneidens zu erleichtern.

JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA
VON DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT KOFINANZIERTE KAMPAGNE
#EUAgripromo
DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN, DIE LANDWIRTSCHAFTLICHE TRADITIONEN FÖRDERN.
ENJOY IT'S FROM EUROPE

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.



Ein Gourmet-Produkt mit eigenem Tempo

Geprägt von einer Reihe von Ritualen, Bräuchen und einer ganzen Lebensphilosophie wird der iberische Schinken auf der iberischen Halbinsel seit Hunderten von Jahren auf ganz traditionelle Weise hergestellt. Das Herstellungsverfahren hat sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt, aber es hat nie seine Essenz verloren. Denn hinter jedem iberischen Schinken steht ein langer und traditioneller Herstellungsprozess. Das Timing ist alles. Es können 3, 4, 5, 6, 7 Jahre vergehen, bis man in den Genuss des Geschmacks und der Qualität eines Vorzeigeprodukts der europäischen und spanischen Kultur kommt. Aber das Warten lohnt sich.

Der Herstellungsprozess gipfelt im sinnlichen Genuss eines einzigartigen Produkts. eines einzigartigen Produkts. Um die süßen, salzigen und gepökelten Nuancen des Iberico-Schinkens zu würdigen und diese für unseren Gaumen so charakteristische Geschmacksexplosion voll zu genießen, müssen wir auf den Schnitt achten.

Laut den Meistern des iberischen Schinkens muss die Scheibe so gleichmäßig und dünn wie möglich in Größe und Dicke sein. Unterschätzen Sie den Schnitt des iberischen Schinkens nicht; nicht umsonst gilt er als eine Kunst, die im Laufe der Zeit perfektioniert wird und eine ruhige Arbeitsweise erfordert. Wie der Iberico-Schinken selbst.

JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA
VON DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT KOFINANZIERTE KAMPAGNE
#EUAgripromo
DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN, DIE LANDWIRTSCHAFTLICHE TRADITIONEN FÖRDERN.
ENJOY IT'S FROM EUROPE
Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.

Source: ASICI

Die Kunst des Schneidens in sieben spannenden Schritten

Es ist wichtig zu wissen, dass ein guter Zuschnitt unerlässlich ist, um den Iberico-Schinken mit seiner Textur, seinen Aromen und seinem unvergleichlichen Geschmack in vollen Zügen genießen zu können. Aus diesem Grund muss man lernen, wie man ihn richtig schneidet, um das Beste aus dieser exquisiten Delikatesse herauszuholen. Schneiden Sie sich natürlich nicht selbst, sondern befolgen Sie diese Anweisungen.

1. Die Inspiration

Der iberische Schinken wird in fünf verschiedene Teile unterteilt, die jeweils unterschiedliche Geschmacks- und Textureigenschaften aufweisen: Haxe, Schenkel, Keule, Kniescheibe und Spitze.

2. Der Meißel und der Sockel: das richtige Werkzeug

Für einen präzisen Schnitt ist es notwendig:

- Ein Schinkenhalter, der für eine gute Fixierung sorgt und dem Schneidegerät Komfort bietet.
- Ein langes und flexibles Schinkenmesser, mit dem man die Scheiben herausziehen kann.

JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA
VON DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT KOFINANZIERTE KAMPAGNE
#EUAgripromo
DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN, DIE LANDWIRTSCHAFTLICHE TRADITIONEN FÖRDERN.
ENJOY IT'S FROM EUROPE
Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.

- Ein Messer mit breiter Klinge, um die Rinde zu entfernen.
- Ein kurzes und kräftiges Spitzenmesser, um präzise Schnitte an den winkligsten Stellen zu machen und den Iberico-Schinken gut vom Knochen zu trennen.

3. "Der Bildhauer"

Die wahren Liebhaber des Iberico-Schinkens schneiden nicht, sondern "formen", bis sie die perfekte Scheibe und den Geschmack erhalten, mit dem sie jeden begeistern. Eine dünne Scheibe, 2-3 mm dick, wird die Freisetzung der charakteristischen Aromen der iberischen Schinken zu erleichtern.

4. "Der Wohlgeformte"

Zunächst wird die äußere Schicht des Iberico-Schinkens entfernt, beginnend mit einem Einschnitt unterhalb des Schafts bis hin zur Spitze. Sobald die Schwarte, die unseren Iberico-Schinken schützt, entfernt ist, beginnen wir mit dem Schnitt im oberen Teil des Schlägels. Das Messer sollte immer im Zickzack und mit einer langsamen und gleichmäßigen Bewegung geführt werden. Es ist wichtig, die gesamte Breite der Scheibe abzudecken, um das Gleichgewicht zwischen Fett und Magerfleisch zu erreichen, das uns die Scheibe in ihrer ganzen Pracht schmecken lässt. Wenn wir auf ein Hindernis stoßen, hilft uns die Spitze, uns zu öffnen. Zum Schluss wird der iberische Schinken umgedreht und das Ganze wird an der Keule wiederholt.

5. "Die Aufbewahrung"

Für den iberischen Schinken, um seine Eigenschaften zu erhalten:

- Er sollte an einem kühlen, trockenen Ort gelagert werden, ohne direkte Sonneneinstrahlung. Damit er alle seine Eigenschaften behält, sollte die äußere Schicht des Teils, den Sie nicht anschneiden wollen, nicht gereinigt werden.
- Der iberische Schinken wird mit einem Baumwolltuch abgedeckt, um ihn vor Sonne und Feuchtigkeit zu schützen.

6. "Die Galerie"

Um den iberischen Schinken mit allen Sinnen genießen zu können, ist Kreativität beim Anrichten wichtig. Dazu ist es am besten, glatte und weiße Teller zu verwenden, die nicht ablenken. Wenn es uns gelingt, uns mit allen Sinnen gemächlich und auf angenehme Weise zu bewegen, ist der Genuss garantiert.

Auch die Temperatur des Produkts ist ein wesentliches Element, wenn es darum geht, ein gutes Gericht mit Iberico-Schinken zu genießen. Der ideale Zeitpunkt für den Aufschnitt ist bei einer Temperatur zwischen 20ºC und 24ºC, da das Aroma dann intensiver ist.

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.

Wenn schließlich die Dicke und Größe der Scheiben gleichmäßig und fein sind und die Präsentation einem Kunstwerk gleicht, wissen wir, dass der iberische Schinken sein Ziel erreicht hat: Genuss.

Qualitätskontrolle - Alle Informationen über iberischen Schinken auf Ihrem Smartphone

Der Schlüssel liegt im Siegel und seiner Farbe, egal ob es sich um die Iberico-Qualitätsnorm (mit dem Logo der Interprofesional del Cerdo Ibérico, ASICI) oder um eine der vier geschützten Ursprungsbezeichnungen für Iberico handelt, die es in Spanien gibt (mit dem entsprechenden Logo der g.U.). Das Siegel ist die Garantie dafür, dass der Schinken tatsächlich iberisch ist.

Unser eigenes Smartphone kann uns alle nötigen Informationen über unseren iberischen Schinken liefern. Der Ibérico-Sektor hat über ASICI die kostenlose Anwendung IBÉRICO für mobile Geräte entwickelt, mit der Sie die Rückverfolgbarkeit der Stücke abfragen und überprüfen können, ob sie den geltenden Vorschriften entsprechen, indem Sie den einzigartigen und individuellen Strichcode lesen, der auf jedem Norma-Siegel zu finden ist.

Die IBÉRICO-Anwendung ist für iOS und Android verfügbar.

Die Nutzung ist so einfach wie das Fokussieren auf den Barcode, der auf dem Siegel Ihres Stücks erscheint, um alle Informationen zur Rückverfolgbarkeit abzurufen. Über einige interaktive Symbole können Sie die Art des gekauften Produkts, das Lebensmittel, die Reifezeit oder die Herkunft des Tieres, von dem das Stück stammt, erfahren.

* Die Ibérico-Anwendung ist nicht gültig, um die Siegel der Ibérico-Schinken zu lesen, die unter die Herkunftsbezeichnungen fallen, da die Rückverfolgbarkeit und die Identifizierung der letzten Stücke von den Aufsichtsbehörden der einzelnen Schinken verwaltet werden.

Weitere Informationen und entsprechendes Bildmaterial stehen hier zum Download bereit.

Über die Kampagne

Der iberische Sektor setzt sein Engagement für die Positionierung des iberischen Schinkens auf den internationalen Märkten als Gourmetprodukt mit der Kampagne "Iberischer Schinken aus Spanien, Botschafter Europas in der Welt" fort.

Mit dieser Kampagne, die vom Interprofessional del Cerdo Ibérico (ASICI) mit Unterstützung der EU gefördert wird, reist das iberische Schweinefleisch durch fünf Länder auf drei Kontinenten, um Millionen von Verbraucher:innen die Kunst, Kultur, Tradition, Hingabe und Leidenschaft zu zeigen, die hinter jedem iberischen Schinken stehen.

Dieses Engagement, den iberischen Schinken im Bewusstsein der Verbraucher:innen zu verankern, ist zu einer der wichtigsten Achsen der Werbekampagnen des iberischen Sektors geworden. Mit einer Reihe von 360º-Aktionen sollen Schlüsselmärkte wie Frankreich,

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.

Deutschland, Mexiko, China und natürlich Spanien erreicht werden.

Über ASICI

ASICI, der interprofessionelle Verband der Erzeuger des iberischen Schinkens, ist eine gemeinnützige, interprofessionelle Agrar- und Lebensmittelorganisation (OIA), in der die Erzeugerorganisationen vertreten sind.

Mehr als 95 Prozent der Erzeugerorganisationen (Viehzüchter) und mehr als 95 Prozent der Verarbeiter (Industrie) des iberischen Schweins sind gleichermaßen vertreten. Sie wurde 1992 gegründet und 1999 vom Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung als berufsübergreifende Organisation des iberischen Schweinesektors anerkannt.

Pressekontakt

Louise Kalusa
c/o public link GmbH
iberico@publiclink.de
+49 (0) 30 443188 24

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.