

Inhalt

Vorwort	8
Grußworte	10
Einleitung	14
Die Spezialisten	16
Schinken herstellen: Ein kurzer Ausflug in die Geschichte	21
Herstellung von luftgetrockneten und geräucherten Schinken	22
Salzung & Fermentation	23
Nasssalzung/Nasspökung	24
Umrötung	25
Exkurs: aw-Wert	25
Trockensalzung/Trockenpökung	27
Durchbrennen!	28
Die Kunst des Schinkenräucherns	29
Klassische Räucherverfahren	31
Gütesiegel der Europäischen Union	38
Rohschinken „geräuchert“	40
Schinkenspezialitäten Belgien	41
Schinkenspezialitäten Bulgarien	44
Schinkenspezialitäten China	46
Schinkenspezialitäten Deutschland	47
Exkurs: Das Büdinger Metzgermuseum	48
Exkurs: Speck	70
Schinkenspezialitäten Norddeutschland	75
Exkurs: Teilstücke vom Schinken	77
Schinkenspezialitäten Oberfranken	79
Exkurs: Weideschwein Mangalitzka	81
Wildschinkenspezialitäten Deutschland	82
Schinkenspezialitäten Schweiz	84
Rohschinken „luftgetrocknet“	88
Schinkenspezialitäten Deutschland	89
Schinkenspezialitäten Frankreich	95
Exkurs: Wildgeflügelschinken aus Frankreich	100
Schinkenspezialitäten Italien	101
Exkurs: Pancetta „extra buona“	103
Schinkenspezialitäten Korsika	119
Schinkenspezialitäten Kroatien	120
Schinkenspezialitäten Luxemburg	122

Schinkenspezialitäten Österreich	123
Schinkenspezialitäten Portugal	127
Schinkenspezialitäten Rumänien/USA	128
Schinkenspezialitäten Slowenien	129
Schinkenspezialitäten Spanien	131
Die Qualitätsstufen des Jamón Ibérico Bellota	133
Exkurs: „fino pierna“	135
Exkurs: Nussige Aromen und Bouquets	139
Exkurs: Qualitätskontrolle von Schinken mit Bein	140
Schinkenspezialitäten Türkei	141
Schinkenspezialitäten Zypern	142
Speckspezialitäten Österreich	143
Speckspezialitäten Ukraine	144
Speckspezialitäten Ungarn	145
Internationale Schinkenspezialitäten	146
Internationale Trockenfleischspezialitäten	148
 Kochschinkenspezialitäten	 154
Kochschinken machen – Wie geht das?	155
Beinschinken/Metzgerschinken	158
Modelschinken: Pressschinken/ Formfleischschinken/Toastblock	159
Kochschinkenspezialitäten Belgien	161
Kochschinkenspezialitäten Deutschland	162
Kochschinkenspezialitäten Finnland	170
Kochschinkenspezialitäten Frankreich	171
Kochschinkenspezialitäten Großbritannien	174
Kochschinkenspezialitäten Italien	176
Kochschinkenspezialitäten Spanien	180
Kochschinkenspezialitäten Tschechische Republik	181
Kochschinkenspezialitäten USA	182
Geflügelschinkenspezialitäten Deutschland	184
Geflügelschinkenspezialitäten International	185
 Fachwissen kompakt: Geschmacksprofile, Beratung und Verkauf	 187
 Anmerkungen	 195
Bildquellenverzeichnis	197
Sponsoren	198
Dankeschön!	199