

aid-Hörfunkbeitrag für April 2014

Thema: Fantastisches Duo: Schinken zum Spargel

Anmod.: Bis zum 24. Juni heißt es jetzt wieder Spargel satt! Dann nämlich endet hierzulande offiziell die Spargelsaison. Bis dahin finden aber nicht nur die weißen und grünen Stangen reißenden Absatz, auch Schinken hat Hochkonjunktur. Denn für viele gehört zu einem klassischen Spargelessen neben Kartoffeln eben auch der Schinken. Fantastisches Duo: Schinken zum Spargel. Susanne Kuhr hat sich über die beliebte Beilage zum Königsgemüse informiert.

Umfrage: **Also, Spargel mag ich eigentlich ganz gerne mit Butter und mit Schinken oder gekocht oder auch geräuchert.//Ich mag Spargel am liebsten ganz klassisch mit Schinken.//Am liebsten mit Sauce Hollandaise und frischem Schinken.**

Text: Spargelrezepte gibt es inzwischen zuhauf, doch die Vorliebe der Bundesbürger für die klassische Variante hat Bestand. Die Kombination von Schinken und Spargel hat zum einen traditionelle Gründe. Harald Seitz vom aid infodienst, Bonn:

O-Ton: **Spargel und Schinken waren früher quasi zur gleichen Zeit reif: Wenn der Spargel auf den Feldern gestochen werden konnte, dann war auch der Schinken aus den Schlachtungen im Winter fertig gereift. Schinken und Spargel waren also beides Gemüse, auf die man lange warten musste und die in gewisser Weise durchaus den Frühling symbolisierten und das alles nach Beendigung der Fastenzeit.**

Text: Und dann harmonieren Spargel und Schinken auch noch besonders gut im Geschmack:

O-Ton: **Die einen mögen gekochten Schinken, die anderen lieber rohen. Serviert wird beides, manchmal ist das von der Region abhängig. Und sowohl beim Kochschinken als auch beim Rohschinken gibt es die unterschiedlichsten Varianten, die sich nahezu alle zum Spargel anbieten.**

Text: Beim Rohschinken wird zwischen geräuchertem und luftgetrocknetem Schinken unterschieden. Harald Seitz:

O-Ton: **Luftgetrocknete Schinken werden im wärmeren Klima Südeuropas hergestellt. Sie kommen in der Regel aus bergigen Gebieten, wo eine geringe Feuchtigkeit herrscht und auch frische Winde wehen. Bekannte luftgetrocknete Schinkensorten sind Parmaschinken aus Italien oder Serrano-Schinken aus Spanien.**

Text: Nördlich der Alpen setzte man schon früh auf die Tradition des Räucherns:

O-Ton: **In kühleren Regionen bestand beim Lufttrocknen die Gefahr, dass der Schinken zu schnell verderben würde. Das Räuchern verlängert die Haltbarkeit und verleiht dem Schinken ein würziges Aroma, wobei jede Region dafür eigene Rezepturen hat, die den speziellen Geschmack ausmachen. Bekannte Sorten sind zum Beispiel der Schwarzwälder Schinken, der Westfälische Knochenschinken oder der Holsteiner Katenschinken.**

- Text:** Aber auch Kochschinken ist nicht gleich Kochschinken. Noch einmal Harald Seitz vom aid infodienst, Bonn:
- O-Ton:** **Beim Kochschinken gibt es fast genauso viele Varianten wie beim Rohschinken. Der sogenannte Formschinken z. B. wird aus kleinen Fleischstücken zusammengesetzt. Von Rollschinken spricht man, wenn der Schinken in einer Rollenform gegart und anschließend noch warm geräuchert wird. Dann gibt es noch Gewürzschinken oder Würzschinken, die eine gewürzte Kruste besitzen, z. B. Honig oder Koriander. Und Burgunderschinken erhält sein Aroma, wie der Name schon sagt, durch den Zusatz von Rotwein beim Pökeln.**
- Umfrage:** **Ich mag eigentlich einen guten gekochten Schinken ganz gerne, aber ich nehme auch gerne geräucherten Schinken, Schwarzwälder z. B. dazu. Schmeckt sehr lecker.//Rohschinken, gekochten esse ich nicht so gerne, Rohschinken und da ist es tagesformabhängig ob geräuchert oder luftgetrocknet.//Am liebsten luftgetrockneten Schinken.**
- Abmod.:** **Fantastisches Duo: Schinken zum Spargel. Weitere Informationen zur Schinkenvielfalt gibt es auf www.aid.de. Hier kann auch die entsprechende Broschüre über die bevorzugte Beilage zum Königsgemüse bestellt werden.**