

Ein Himmel voller Schinken

BEVOR DIE ROHSCHINKEN degustiert werden können, entwickeln sie sich in einem langen Prozess. Im Estrich verlieren sie Flüssigkeit durch Trocknen und Schwitzen. Im Reifekeller werden sie affinert, manche bis zu fünf Jahre.



18.12.12
12,59 Kg
J123 B12

Jamón vom Jurasüdfuss

Am Neuenburgersee reifen Schinken nach spanischer Art: Pata blanca vom Edelschwein und Pata negra vom Wollschwein. Die Brüder *Tomas* und *Eleuterio Alcala*, Romands mit andalusischen Wurzeln, haben das Savoir-faire vom Vater übernommen. Und ihre Topjobs für die Herstellung der sensationellen Schinken aufgegeben.



Ein Himmel voller Schinken



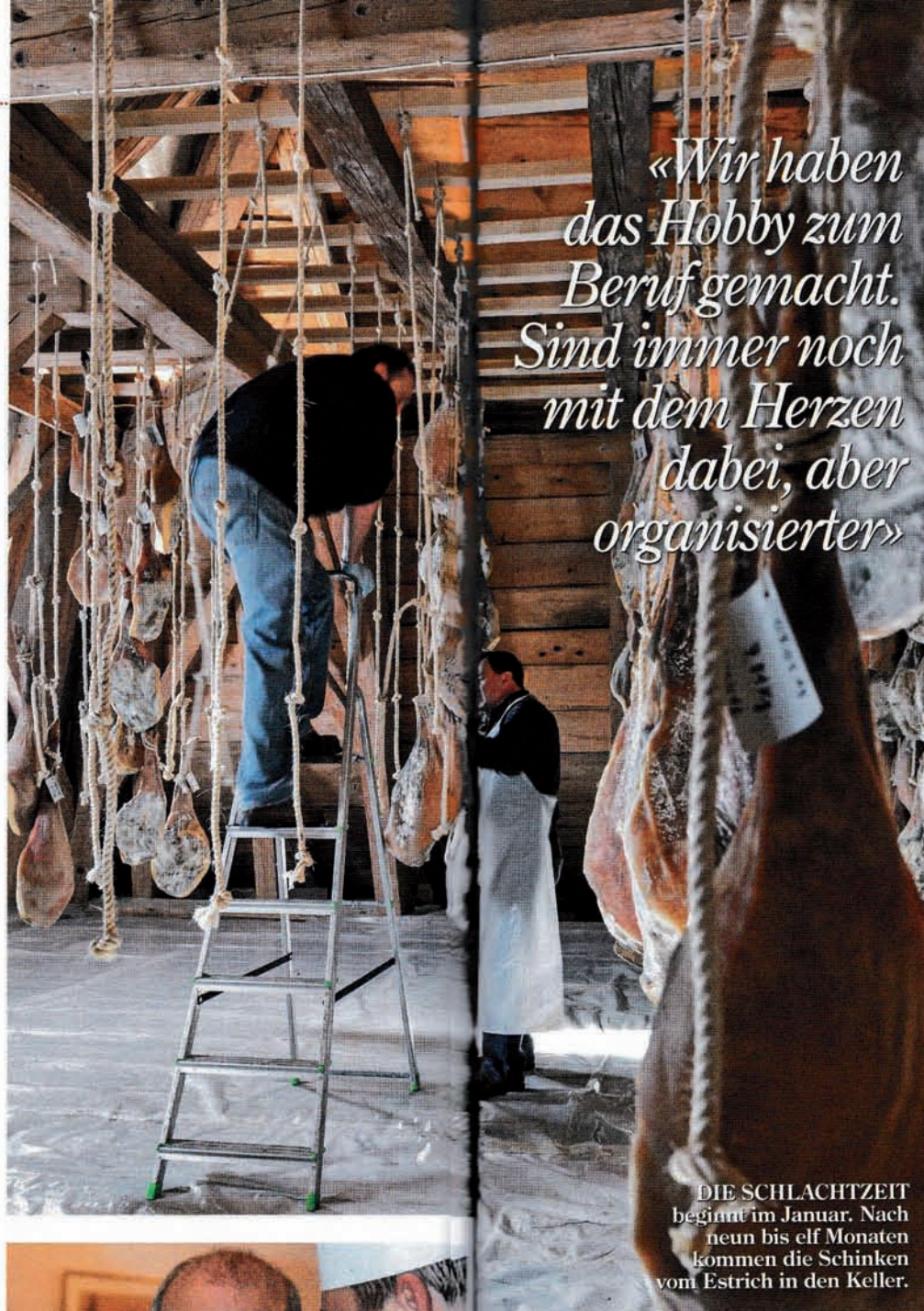
IN VAUMARCUS reifen die Schinken der Alcala-Brüder unter natürlichen Bedingungen.

Text Paul Imhof
Fotos Maurice K. Grünig

GEGEN ENDE DER SECHZIGER-JAHRE begann die Konjunktur in der Schweiz Fahrt aufzunehmen. An Stellen herrschte kein Mangel, aber an Menschen, die sie besetzen sollten. Sie wurden in Italien rekrutiert, dann in Spanien und Portugal. In deren Sog legte sich, wie einst beim Bau des Gotthard-Eisenbahntunnels, die zweite grosse Welle unbekannter Rezepte und fremder Produkte übers Land. Und während die Schweizer staunend zur Kenntnis nahmen, dass Prosciutto crudo di Parma delikater schmeckte als der gewohnte Rohschinken – er diente der Selbstversorgung der Einheimischen –, stellte am Neuenburgersee ein Fremd-arbeiter aus Andalusien fest, dass ihm weder das eine noch das andere behagen wollte. Er beschloss, sein eigenes Süppchen zu kochen. «Unser Vater ist in Granada geboren», erzählt Tomas Alcala, der ältere Sohn, während er im Atelier in Vaumarcus eine Flasche Neuenburger Viognier 2011 öffnet. «Vertraut mit Pata blanca!», ruft sein Bruder Eleuterio aus dem Nebenraum. Er steht neben einer Auf-schnittmaschine mit Kurbel von Roussey et Fils Chambéry und schneidet vom erwähnten Schinkentyp lachsfarbene Blättchen, so dünn wie Zigarettenpapier. Vater Alcala also kaufte beim Metzger ein frisches Hinterbein vom rosa Edelschwein und verwandelte es nach traditioneller Art in einen Jamón Serrano, auch Pata blanca genannt: Weissfuss. Mit der Zeit pendelte sich die Jahresproduktion bei zehn bis zwölf Schinken

ein; sie reichten für Familie und Freunde. Dann kam die Pensionierung. 1995 kehrten die Eltern nach Spanien zurück. «Für uns hiess das: Was passiert mit dem Schinken?», sagt Tomas. Immerhin waren die Söhne mit dem Prozedere vertraut, doch einfach, so von einem Tag auf den anderen, selber Schinken machen? Die beiden übten andere Berufe aus, sie waren oft im Ausland, Tomas als International Audit Director bei einem französischen Elektrokonzern, Eleuterio als International Account Manager bei einem anderen Unternehmen. Welche Alternative konnte da Schinken bieten? Mit Hilfe von Freunden und Nachbarn liess sich der Aufwand bewältigen, häufig nur mit Mühe. Tomas: «Vor vier Jahren erhielt ich einen Anruf – ich sollte dringend Schinken liefern. Ich war in Singapur, also rief ich meinen Bruder an. Der war in Argentinien. Wir mussten einen Entscheid fällen.» Sie verschrieben sich endgültig dem Schinken. «Es war die Gelegenheit, das Hobby zum Beruf zu machen. Immer noch mit dem Herzen dabei, aber organisiert.»

WIR HABEN DIE FLASCHE geleert und nach dem Pata blanca auch den Pata negra vom Wollschwein versucht: ein Wunder an unglaublich dichten Aromen von Nüssen und einem Flair von Honig, gar Kakao, einer fein marmorierten Textur und zartem Fett, fast so weich wie Foie gras. Wir steigen hinauf zum Estrich, wo die Schinken neun bis elf Monate lang trocknen und schwitzen. Als wir den Raum betreten, kommen wir uns vor wie in einer Installation an der «Art» in Basel: 100, 200 Seile mit



«Wir haben das Hobby zum Beruf gemacht. Sind immer noch mit dem Herzen dabei, aber organisierter»

DIE SCHLACHTZEIT beginnt im Januar. Nach neun bis elf Monaten kommen die Schinken vom Estrich in den Keller.

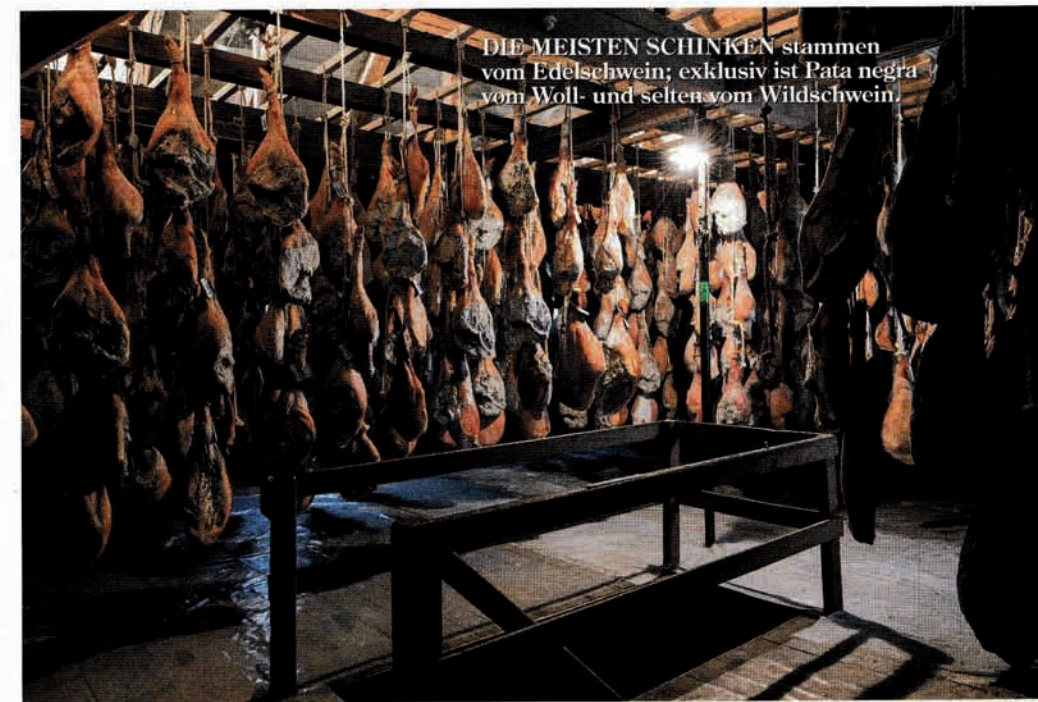


TOMAS ALCALA degustiert Pata blanca und Pata negra, Chorizo, Boudin séché und weitere Hausspezialitäten.

Knoten hängen vom Dach herunter, aber kein einziger Schinken. Die Stücke des aktuellen Jahrgangs sind bereits zu den älteren in den Keller gebracht worden. Nach dem Schlachten lassen die Alcala-Brüder die Hinterviertel ein paar Tage in der Kälte abhängen, dann schneiden sie die Schinken zurecht, massieren zurückhaltend Salz ein («weniger als die Hälfte der Menge, die in der industriellen Produktion verwendet wird»), und hängen die Stücke auf. Im Estrich verlieren sie Flüssigkeit durch Wasserentzug mittels Salz und Trocknen im jahreszeitlichen Temperaturverlauf: die wahrscheinlich älteste Konservierungsmethode. Die fettfreien Stellen werden mit einer Paste aus Schweine-



PATA BLANCA und Pata negra können auch Laien unterscheiden – dank der hellen und schwarzen Klauen.



DIE MEISTEN SCHINKEN stammen vom Edelschwein; exklusiv ist Pata negra vom Woll- und selten vom Wildschwein.

schmalz «und ein paar Geheimnissen» geschmiert, damit sie nicht verkrusten. Gewürzt wird gar nicht – der exzellente Geschmack ist das Resultat höchster Ansprüche an Aufzucht und Futter, an Geduld bei der Haltung in der Region sowie bei Verarbeitung und Affinage. Der Reifeprozess spielt sich im Keller ab, auch hier unter natürlichen Bedingungen. Temperatur und Feuchtigkeit lassen wie bei Camembert und Roquefort Schimmelpilze gedeihen, die den Schinken verfeinern. «Der Schimmelpilz arbeitet am Schinken wie die Hefe im Wein», sagt Tomas Alcala. Zu viel Schimmel indes verdirbt die Aromatik, «dann waschen wir die Schinken mit Wasser». Der grösste Teil besteht aus Pata blanca vom Edelschwein, erkennbar an den

hellen Klauen. Diese Schinken gelangen nach einem bis anderthalb Jahren in den Verkauf. Pata negra vom Schwalbenbäuchigen Wollschwein kann drei Jahre und länger in der Affinage bleiben. Die Ursprünge dieses gemächlichen Schweins mit dem dichten Wuschelfell und den schwarzen Klauen sind in einem Mix aus alten Mittelmeerrassen zu finden. Es steht dem Wildschwein, den Stammeltern aller Zuchtschweine, am nächsten. Auch heute noch, wie die Alcala-Brüder wissen, seit ein paar ihrer Wollschweine im Freigehege oben an der Jurakante Besuch von einem wilden Eber erhalten haben. Mit vielversprechenden Folgen.

Jural Alcala Frères, Petit-Clos 1, 2028 Vaumarcus, www.jural.ch