



LebensMITTEL

barbara van melle

EIN RICHTIGER HAMMER Einen Namen hat sich der innovative Fleischer Otmar Tschürtz im burgenländischen Loipersbach bereits mit seinem Hammerfleisch gemacht, von dem auch Starköche wie Walter Eselböck überzeugt sind. Der geselchte Rohschinken wird nach alter Familientradition in aufwendiger Handarbeit aus den Hammern, dem Schlegel des Schweins, hergestellt. Verwendet wird dafür nur Fleisch bester Qualität, eine Mischung aus Meer- und Kochsalz, eine Spur Knoblauch – und viel Zeit. Geräuchert wird ganz leicht über Buchenholz und sechs Monate gereift. Das bei der industriellen Fertigung verwendete Nitritpökelsalz ist verpönt. Otmar Tschürtz kreierte aber auch am Knochen gereifte Rohschinken, die es mit jedem Prosciutto aufnehmen können – Erfahrungen dafür hat er in San Daniele gesammelt. Eine absolute Delikatesse ist der Kastanienschinken. Dafür wurden 19 ausgewählte Schweine zwei Monate lang mit Edelkastanien gefüttert. Die kostspielige Mastidee, die Schweine haben 1.600 Kilo Edelkastanien verdrückt, macht sich geschmacklich mehr als bezahlt. Die zwei Jahre gereiften Schinken haben ein wunderbar nussiges Aroma und nur einen Nachteil: sie sind rar und leider nur kurze Zeit erhältlich.

Der Tschürtz, ☎ 02686-7235 Herreng. 27, Loipersbach, www.der-tschuertz.com
Verkostung Weine/Schinken Mo, 8. März, 15 Uhr im MAK Stubenring 5, Wien 1

barbara.van-melle@kurier.at www.slowfoodwien.at

