

Ein echter Hammer

Der Name Tschürtz ist im burgenländischen Loipersbach seit 1961 jedermann ein Begriff. Ein Leben ohne Schinken ist für Otmar Tschürtz genauso wenig vorstellbar wie ein Leben ohne Frauen. Denn Rohschinken bedeutet für ihn pure erotische Fleischeslust. Liebling des Meisters ist das traditionsreiche Hammerfleisch. Der geselchte Rohschinken, der vom Schlögel des Schweines stammt – lokal als „Hammer“ bezeichnet – besteht aus feinstem Rohmaterial aus der Region, purem Meersalz und einem Hauch Knoblauch ergänzt um den Wind, der von der Adria kommend an den Abhängen des Ödenburger Gebirges durch Loipersbach streift. Die Krönung ist schließlich der 24 Monate knochengereifte Rohschinken vom Kaestnschwein (als Kaestn werden im Mittelburgenland die Edelkastanien bezeichnet), das zwei Monate täglich mit zwei Kilogramm der edlen Kastanien gefüttert wird. Hauchdünn aufgeschnitten mit frischem Weißbrot oder mariniert mit Olivenöl, frisch gemahlenem Pfeffer und verfeinert mit einigen Tropfen Limettensaft – besser geht's einfach nicht.



der tschürtz
DEIN DORFFLEISCHHAUER

Otmar Tschürtz Schinkenmanufaktur
Hammerfleisch und Rohschinken

7022 Loipersbach, Herrengasse 27
Österreich | Burgenland | Neusiedler See Hügelland
Tel. 02686/7235 | www.der-tschuertz.com