

der tschürtz schinkenmanufaktur



Loipersbacher Hammerfleisch **Lèpesfalvi Kalapàcshùs**

Zutaten: Meersalz, Kochsalz, Knoblauch, Buchenholrauch ohne Pökelsalz.

Wir in Loipersbach im Burgenland bezeichnen den Schlögel des Schweines als Hammer. Den geselchten Rohschinken als Hammerfleisch. Der Rohschinken wird nach alter Familientradition in aufwendiger Handarbeit aus den Hammen, dem Schlögel des Schweins, hergestellt. Verwendet werden ausschließlich Tiere der Region, die in schonender Mast heranwachsen. Nur auf diese Weise erhält man Fleisch von bester Qualität.

An den Abhängen des Ödenburger Gebirges in Loipersbach gibt es das ideale Klima um einen zarten Rohschinken nach alter Tradition zu erzeugen. Der Wind streift über den Abesberg, kommend von der Adria, über Kroatien und Ungarn durch unser Dorf. Die Hammen, die für die Herstellung des Loipersbacher Hammerfleisch ausgewählt werden, müssen wiederum den hohen Qualitätsstandards entsprechen, die ich vorgebe:

„Mein Reinheitsgebot besagt: Ich nehme nur Hammen von erstklassiger Qualität, Meersalz, eine Spur Knoblauch, Buchenholzrauch und viel Zeit - sonst nichts.“

Mit meiner, und meiner Vorfahren, großen Erfahrung bei Rohschinken, reift dieser Schinken 6 Monate in unseren Schinkenräumen heran. Geselcht wird mit bestem Buchenholz, ohne Rinde und Ästen. Dadurch entsteht ein zartes Raucharoma.

Otmar Tschürtz
Schinkenmanufaktur

Hammerfleisch und Rohschinken
7022 Loipersbach, Herrengasse 27,
Österreich / Austria / Burgenland
Neusiedler See Hügelland

T +43 2686 7235 F +43 2686 72354
M + 43 664 4920345

www.der-tschuertz.com, office@der-tschuertz.com,