



Einfach gut: Spargel, Kartoffeln, Schinken und ein Stück Butter, mehr braucht es nicht für eine leckere Mahlzeit.

Basedahl

## Hochsaison für Schinken

In Kürze startet die diesjährige Spargelsaison. Das Stangengemüse ist bekömmlich, reich an Vitaminen und Mineralstoffen sowie voll im Geschmack. Die köstliche Begleitung von gekochtem Spargel ist zweifelsohne der Schinken, die Nachfrage entsprechend hoch. Dieses Umsatzpotential sollten sich Fleischer nicht entgehen lassen.

**D**er Hype um das Gemüse ist sicher auch mit der begrenzten Verfügbarkeit zu erklären. Nur von April bis Juni gibt es den frischen, heimischen Spargel. Für viele Genießer bilden Schinken und Spargel ein geniales Duo. Keine andere Beilage wird so häufig und gerne zum Spargel genossen. Weil Verbraucher die Vielfalt lieben, lohnt es sich für Fleischereien, neben den eigenen Schinkensorten auch Spezialitäten aus anderen Regionen und Ländern anzubieten. Wenn einer weiß, wie die Spargelsaison zum Umsatz-Booster wird, dann Henning Basedahl: Der Chef der Manufaktur Basedahl hat

sich komplett dem Schinken verschrieben (*Die Fleischerei*, 12/2022). Sein Produkt gehört zu den besten Schinken Deutschlands, sagen Kenner. In Hollenstedt einer Gemeinde im niedersächsischen Landkreis Harburg, wird die Spezialität von Hand gesalzen, geräuchert und zerteilt.

Doch bis Gutes seine Kunden findet, ist Überzeugung und manches Mal Aktion gefragt. Auch der „Schinkenhöcker“ ist früher durch Deutschland getourt. Sein Verkaufstalent und die hervorragende Qualität konnten stets überzeugen. Die Spargelzeit gehört noch immer zu seinen umsatzstärksten Zeiten.

**Die Fleischerei:** Herr Basedahl, Schinken und Spargel gelten als geniales Geschmacksduo. Von April bis Ende Mai müsste sich ihr Schinken doch fast von allein verkaufen?

**Henning Basedahl:** Nein, so einfach ist das leider nicht. Das hat vor allem die letzte Saison gezeigt. Wegen der Preissteigerungen in vielen Bereichen waren die Kunden zurückhaltender. Unser Betriebsergebnis hat sich seit Corona halbiert, wir mussten Personal reduzieren und produzieren natürlich auch weniger Schinken. Trotzdem bin ich generell guter Dinge. Die Spargel- und Osterzeit lädt zum Genießen ein. Krisen schärfen das Be-



Henning Basedahl hat ein Gespür für guten Schinken. Die besondere Textur und der mild würzige Geschmack entstehen durch „Salz, Rauch, Leidenschaft, Liebe und Zeit“.

Basedahl

wusstsein. Wer sich etwas gönnt, greift gerne auch zu etwas qualitativ Hochwertigem.

**Die Fleischerei: Viele Menschen würden gerne gutes Fleisch und gute Wurst essen. Regionalität und Handwerk liegen im Trend. Die Inflation, die massive Personalknappheit und die steigenden Rohstoffpreise machen es den Fleischereien nicht leicht, gute Waren zu akzeptablen Preisen anzubieten. Das wirkt sich auf das Kaufverhalten aus. Wie geht man offensiv mit Preissteigerungen um?**

**Henning Basedahl:** Auch wir merken, dass das Geld nicht mehr so locker sitzt. Unser Schinken zählt ja preislich und qualitativ zur Feinkost. Notwendige Preiserhöhungen haben wir ehrlich, per Brief, kommuniziert. Wir bereichern uns nicht, sondern hoffen, trotz hoher Belastungen, um die Runde zu kommen. Wir haben nun mal nur ein Produkt, mit dem wir Geld verdienen können.

**Die Fleischerei: Welche Strategie verfolgt „Basedahls Kleiner Laden“ während der Spargelzeit?**

**Henning Basedahl:** Früher bin ich in dieser Zeit viel durch die Lande ge-

tourt und habe meinen Schinken aktiv vor Ort in verschiedenen Feinkostläden beworben. Auch mein langjähriger Kunde, Feinkost Käfer in München, hat mich kürzlich wieder für eine Verkaufsaktion angefragt. Mit der derzeitigen Personalsituation ist das in diesem Jahr leider nicht drin. Zur Spargelzeit sind wir aber besonders großzügig mit Verkostungsmustern. Die individuelle Empfehlung gepaart mit einer Geschmacksprobe kurbelt die Verkäufe immer an. Wir machen es hier vor Ort in unserem kleinen Laden genauso. Wenn's richtig rund geht und die Kundschaft bis auf den Hof Schlange steht, reicht ein Tellerchen mit Köstlichkeiten, um aus der nervigen Wartezeit ein gut gelauntes Happening zu machen. Zum Glück haben wir in unmittelbarer Nachbarschaft zwei tolle Spargelbauern, beide verkaufen natürlich unseren Schinken in kleinen SB Stücken. Sind jedoch Scheiben gewünscht, schickt man die Kunden direkt zu uns nach Hollenstedt.

**Die Fleischerei: Was ist ihr persönliches Leibgericht in der Spargelzeit.**

**Henning Basedahl:** Ich mag es klassisch. Gekochter Spargel, eine gute –

gern auch alte – Kartoffel, Butter und natürlich unser Schinken – hauchdünn geschnitten versteht sich. Und es muss absolut nicht immer das Filet – die Pape – sein. Ich persönlich verwende oft auch die Kappe. Die „Spitze“ oder der „Schinkenspeck“ hat einen höheren Fettanteil und eine schöne Marmorierung. Im Hinblick auf Preis/Leistung ist er unschlagbar.

**Die Fleischerei: Vielen Dank und eine gute Saison.**

Wer den besonderen Geschmack des Basedahl-Schinkens probieren möchte oder das eigene Sortiment erweitern will, kann im Online-Shop beispielsweise das „Kleine Feine“ Schinkenstück mit 300 Gramm oder die Pape in Scheiben ordern. Henning Basedahl und sein Team beraten gerne bei der individuellen Zusammenstellung.

Neben exklusiven Sorten wie Basedahl-Schinken, Prosciutto di Parma, Serrano-Schinken oder Schwarzwälder Schinken empfehlen folgende Hersteller weitere Spezialitäten und Zusatzprodukte, die ideal zum Königsgemüse passen.

**Alpen und Adria begünstigen Reifeprozess**

Die Produktion von San Daniele Schinken erfolgt ausschließlich in den 31 Betrieben, die dem Konsortium Prosciutto di San Daniele angehören und die in der Stadt San Daniele del Friuli/Italien ansässig sind. Sie alle halten sich an die strengen Normen, die in den Produktionsvorschriften geregelt sind. Die Schweine, deren Gewicht und Eigenschaften genau definiert sind, werden mit einer strengen Diät auf der Grundlage von Molke, Getreide und edlen Hülsenfrüchten gefüttert. Der Schinken ist frei von Konservierungsstoffen, Nitriten und Nitraten. Es gibt nur drei Zutaten: ausgewählte Schweinekeulen aus zugelassenen Betrieben in zehn festgelegten Regionen Nord- und Mittelitaliens, Meersalz und das Mikroklima von San Daniele del Friuli. Die kalte Luft aus den Alpen und die wärmeren Winde der Adria treffen entlang des



Nur ausgewählte Schweinekeulen erhalten die Brandmarke. Die zweistellige Nummer unter der Pfote identifiziert den Hersteller.

San Daniele

Flusses Tagliamento aufeinander und schaffen ein Mikroklima, das sich hervorragend zum Reifen eignet.

Zum Salzen der Keulen wird italienisches Meersalz verwendet. Am Ende des Salzungsprozesses wird das überschüssige Salz zusammen mit der Salzlake aufgefangen. In der neuen Recyclinganlage werden rund 8.000 Tonnen Salz und Sole wiederaufbereitet. Das Salz wird gesiebt und desinfiziert, während die Sole durch spezielle chemisch-physikalische und biologische Verfahren gereinigt wird. Das

kristallisierte Natriumchlorid wird dann für die Wiederverwendung verpackt – zum Beispiel als Frostschutzmittel für Straßen, in der Ledergerberei oder als Lebensmittel für andere industrielle Zwecke. Das Wasser verdunstet und wird in den natürlichen Kreislauf zurückgeführt. Seit 2019 trägt jede Packung San Daniele Schinken einen individuellen QR-Code, der dem Verbraucher Informationen über das Produkt, die Zertifizierung der Verpackung und die Rückverfolgbarkeit der Produktion liefert.

## Schinken aus Frankreich

Die Schinken Le Jamby oder Jambon Comfort von Aoste, Lyon/Frankreich, passen dank ihres feinen Aromas ebenfalls gut zu weißem Spargel.

Für den Kochschinken Le Jamby werden Ober- und Unterschale des Hinterschinkens verwendet. Die Delikatesse kommt ohne den Zusatz von Phosphat nach dem „code des usages“ aus, wodurch Aoste das französische Qualitätsniveau „Jambon cuit supérieur“ garantiert. Der Schinken gart nach traditioneller Verfahrensweise im eigenen Saft. Der Schinken hat weniger als fünf Prozent Fett und einen Proteingehalt von 22 Prozent.

Für den Jambon Comfort wird ausschließlich Schweinefleisch aus Frankreich verwendet, welches das Siegel „Le porc français“ trägt. Der



Hauchdünn geschnitten schmeckt der luftgetrocknete Jambon Comfort am besten.

Aoste

## Blätterteigtaschen mit Spargel

### Zutaten für 4 Personen:

- 70 g Ricotta-Käse
- 20 g geriebener Provolone-Käse
- 50 g gekochter Spargel
- 80 g Parmaschinken in Scheiben
- 1 Packung rechteckiger Blätterteig
- Salz, Pfeffer
- Butter
- Eigelb und Milch zum Bestreichen

### Zubereitung:

Ricotta- und Provolone-Käse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gekochten Spargel in Stücke und Parmaschinken in Streifen schneiden. Blätterteig in 4 große Rechtecke teilen. Käsemischung, Spargel- und Parmaschinken-Stücke auf der schmalen langen Seite der Teigplatten verteilen, Ränder mit Eigelb und Milch bestreichen, Blätterteig zusammenklappen und Ränder mit den Zinken einer Gabel zusammendrücken. Oberfläche mit Eigelb und Milch bestreichen, mehrfach einschneiden und im Ofen bei 200 °C 13 bis 14 Minuten backen.

[www.prosciuttodiparma.com](http://www.prosciuttodiparma.com)



Leckere Zutaten knusprig verpackt: Mit fertigem Blätterteig gelingt ein schmackhafter und fixer Imbiss-Snack.

Consorzio del Prosciutto di Parma



Geschmacklich und optisch ein guter Begleiter für Spargel. Ein traditioneller Kochschinken mit DekorWürz. Beck



Das intensive Aroma des Kernrauchschinkens passt perfekt zum fein-süßen Charakter des Spargels. Bedford

Schinken ohne Knochen und Schwarte wird von Hand gesalzen. Die Delikatesse reift an der klaren Luft der französischen Voralpen und enthält keine Konservierungsstoffe. Mit dem geringen Fettanteil weist der Jambon Comfort eine optimale Fleischtextur auf. Im speziellen Blockzuschnitt ist die luftgetrocknete Spezialität außerdem besonders komfortabel für die Bedientheke. Das volle Aroma entfalten die Aoste-Schinken hauchdünn aufgeschnitten. Zum Spargel empfiehlt Aoste auch die luftgetrocknete Salami.

### Frühlingsfrische Ideen für Kochschinken

Mit Spritzmittel-Produkten wie SchinkenQuick von Beck, Schnaittach, gelangen traditioneller Kochschinken, Krustenbraten und Kasseler. Die Hilfsmittel gibt es in Pulverform (SchinkenQuick Tradition BP-SM) oder flüssig (Schinken Quick Liquid Gourmet oG).

Passend zur Saison gibt es das Spargelaroma. Das weiße Pulver mit dem typischen Geschmack von Spargel eignet sich für die einfache Handhabung im Tumbler. Das flüssige Präparat LakeWürz Holunder Traum Liquid aromatisiert saftigen Kochschinken dezent mit Holunderblüten. Bei BeckWürz Orange sorgen Chilligranulate für optische Highlights. Mit dem DekorWürz Knoblauch-Kräuter erhält Kochschinken eine ansprechende Hülle.

### Ein köstliches Duo

Spargel und Schinken gehören einfach zusammen – das beweist die Wurst- & Schinkenmanufaktur Bedford, Osnabrück, auch in diesem Jahr wieder und präsentiert eine ganze Reihe raffinierter Rezeptideen für die Spargelsaison. Auf diese Weise zeigt das Traditionsunternehmen, wie das hochwertige Saisongemüse mit den exklusiven Spezialitäten aus der Manufaktur zu einem köstlichen Duo harmoniert.

„Alter Fritz“ heißt ein zwölf Monate gereifter und geräucherter Rohschinken aus dem Bedford-Sortiment. Seine aromatische Tiefe ist geprägt von milder Finesse, der zarte Biss stammt vom italienischen, sehr arbeitsintensiven Herstellungsverfahren. In der Rezeptidee von Bedford

werden grüner Spargel und rote Zwiebeln gegrillt und mit Chili-Öl und Sojadressing verfeinert. Besonders dünn geschnitten, bildet der Schinken hier die Krönung dieser ausgefallenen Geschmackskombination.

Auch für die Variation aus Spargel und gekochtem Schinken hat Bedford eine köstliche Spezialität im Sortiment. Der Kernrauchschinken wird aus der Ober- und Unterschale vom Schwein hergestellt, mit Speck und Schwarte geschnitten, handgeschnürt, kräftig dunkel geräuchert und gegart. Sein intensives Aroma passt perfekt zum fein-süßen Charakter des Spargels, weswegen er in keiner Bedientheke fehlen sollte.

Dass es nicht unbedingt Schinken sein muss, mit dem der Spargel kombiniert wird, zeigt Bedford mit der Rezeptidee zur Saltufo. Die Sala-

**WM meyer** QUALITÄT MADE IN GERMANY  
Anhänger GmbH

**VERKAUFSWAGEN,  
KÜHL- UND  
TIEFKÜHLANHÄNGER**



**VKE 1537/206**  
Kühltheke mit Umluftkühlung  
**20.399,- EUR** zzgl. USt.



**AZK 2730/156 60/60 K**  
mit Rohrbahnen und Tritstufe  
**15.209,- EUR** zzgl. USt.

**20x in Deutschland**

Otto-Hahn-Straße 8 **www.wm-meyer-anhaenger.de**  
D-97440 Werneck  
TEL.: +49 (0) 9722 9100-60 Jetzt scannen und Standort finden



Änderungen vorbehalten.



Eine Sauce hollandaise passt ideal zu Spargelgerichten. Fleischer können für ihre Kunden auch servierfertige Saucen im Zusatzsortiment anbieten. exclusive-design – stock.adobe.com

mi-Kugel ist mit ihrer Kombination aus hochwertigem Schweinefleisch, erlesenen Trüffeln und der Hülle aus 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano eine echte Delikatesse. Für die Spargelsaison hat sich das Unternehmen eine besondere Zubereitungsart einfallen lassen: Basilikum und Petersilie werden mit Knoblauch, Parmesan, Pinienkernen, Olivenöl, Zitronensaft und -abrieb und Gewürzen zu

einem feinen Pesto verarbeitet und die gekochten, weißen Spargelstangen darin mariniert. Serviert wird das Gemüse mit hauchdünn aufgeschnittenen Saltufo-Scheiben. Dazu passen zum Beispiel frisches Brot oder Röstkartoffeln.

Wie bei allen seinen Produkten setzt Bedford auch bei den Spezialitäten zur Spargelzeit auf fachkundige Beratung. Die Produkte sind deshalb

ausschließlich in den Bedienungstheken von Metzgereien, Feinkostläden und ausgesuchten Lebensmitteleinzelhändlern erhältlich.

### Praktische Helfer und eine fixe Sauce

Auch Avo, Belm, liefert Würz- und Pökellösungen für Kochpökelwaren. Spritzmittel und Lake-Zusatzwürzungen sorgen für Farbe und Aroma, Netze und Därme bringen die jeweiligen Kreationen in Form. Ein Ey-catcher sind die Sun Spice-Folien, mit denen sich Schinkenspezialitäten einfach und ansprechend mit Gewürzen ummanteln lassen.

Was natürlich auf keinen Fall zum Spargel fehlen darf, ist eine Sauce hollandaise. Der Klassiker der französischen Küche hat sich hierzulande längst etabliert. In der Zubereitung eher aufwändig, verzichten manche darauf und genießen die weißen Stangen einfach mit ausgelassener Butter. Wer trotzdem den französischen Saucenklassiker zum Spargel essen möchte, kann auf servierfertige Produkte wie die Feine Würzsauce Hollandaise von Avo zurückgreifen.

**Kerstin Mock**

## Bandnudeln mit grünem Spargel

### Für 4 Personen:

- 300 g grüner Spargel
- 80 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 120 g Schwarzwälder Schinken, geschnitten
- 1 Zweig Thymian, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer
- 120 ml Gemüsebrühe
- 4 EL fein geriebener Hartkäse
- 1 TL weiche Butter
- 4 Eier
- 1 rote Zwiebel
- 500 g Bandnudeln
- 2 EL süße Sahne

### Zubereitung:

Holzige Enden vom Spargel abschneiden und in kochendem Salzwasser bissfest garen. In Eiswasser abschrecken und Stangen halbieren. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln, Thymianblätter klein hacken. Alles bei kleiner Hitze mit 2 EL Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Spargel hinzugeben und kurz mitbraten, 80 ml Gemüsebrühe angießen und weitergaren. Geriebenen Hartkäse, restliche Gemüsebrühe und einen EL Olivenöl mit der weichen Butter vermischen. Schwarzwälder Schinken und die rote Zwiebel in Streifen schneiden. Beides in etwas Olivenöl in einer Pfanne andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind und der Schinken leicht kross. Bandnudeln al dente kochen, abgießen und mit der Spargelmischung vermengen. Käse-Buttermischung und Sahne unter die Pasta geben und gut vermischen. Die Eier portionsweise pochieren. Bandnudeln mit dem Schwarzwälder Schinken und den roten Zwiebeln anrichten und je ein pochiertes Ei daraufsetzen. Mit Olivenöl beträufeln und Pfeffer bestreuen.

[www.schwarzwaelder-schinken-verband.de](http://www.schwarzwaelder-schinken-verband.de)



Die Zubereitung von Schinkennudeln variiert je nach Region und Geschmack. Mit Spargel und Schwarzwälder Schinken wird aus der Hausmannskost ein frühlingsfrisches Hauptgericht.

Schutzverband der Schwarzwälder Schinkenhersteller