

DER WELTBESTE
José Gomez, jüngster
Spross der Familie und Chef
des Iberico-Imperiums



IM PARADIES DER SCHINKEN

»EINE SCHEIBE DIESES SCHINKENS ZU ESSEN IST WIE EIN KURZER AUSFLUG INS PARADIES, EIN HIMMLISCHES, UNÜBERTREFFLICHES HÄPPCHEN«, SCHREIBT DER SPANISCHE GASTRONOMIEPAPST RAFAEL GARCÍA SANTOS.

TEXT JÜRGEN MATHÄSS

der französische (!) Drei-Sterne-Koch Alain Ducasse drückt sich etwas profaner aus: »Dieser Schinken ist weltweit mit das Feinste, was die Gastronomie zu bieten hat.« Um jeden Zweifel auszuschließen, steht auf Joselitos Logo schlicht: »Der beste Schinken der Welt«. Die Rede ist vom Iberico de Bellota Gran Reserva, im konkreten Fall aus dem Haus Joselito, wie er seit Generationen im Südwesten Spaniens als höchste Stufe aller Iberico-Schinken produziert und von Gourmets geradezu verehrt wird. Iberico heißt die Schweinerasse, Bellotas sind Eicheln, mit der sich die Schweinchen vor allem ernähren. Und Joselito produziert nur eine Schinkenqualität, die höchste: Iberico de Bellota Gran Reserva.

Der geniale Züchter und Fleischer ist ungekrönter König dieses Genres, in der Welt der Schinken eine Art Vereinigung von Vega Sicilia, Pétrus und Grange Hermitage. Wobei der Vergleich auch deshalb seinen Reiz hat, weil die Erzeugung eines herausragenden Schinkens wie eines Weltklasseweines sehr viel mit Terroir zu tun hat. Davon gleich mehr. Wir müssen erst noch ein paar Worte verlieren zu José Gomez, dem jüngsten Spross der Familie und derzeitigem Eigentümer des Iberico-Imperiums. Alles an diesem bacchantischen Menschen ist Genuss, Lebensfreude auf höchstem Niveau ohne Rücksicht auf die Kosten. Sein weltweites Netz an Bekannten und Freunden ist ein Who's who höchster Ansprüche. In Deutschland kennt er nur drei Köche: Müller, Wohlfahrt und Witzigmann. Bei Champagner spricht er nur von Dom Perignon und seiner Haus-Cuvée Legras Reserve. Im »Kleinen Keller für den Alltagsverbrauch« bei seinem privaten Grillraum lagern neben anderen Weltklasseweinen zehn Kisten Vega Sicilia Unico. Den 91er findet er gerade richtig zum selbst gegrillten grandiosen Nacken vom iberischen Schwein mit Balsamico und Parmesan.

Bei Weinen wie Schweinen fängt alles ganz einfach an: mit der Sorte. Vom iberischen Schwein hat der Schinken nicht nur den Namen, er verdankt ihm einen Großteil seiner herausragenden Qualitäten. Die edle Rasse entstand als Ergebnis eines jahrtausendelangen Anpassungs- und Selektionsprozesses. Aus dem früher weit verbreiteten mediterranen Wildschwein domestizierten Generationen von Menschen das heutige iberische Schwein. Es unterscheidet sich nicht nur in der Farbe grundlegend vom schwabbel-fetten rosa Hausschwein, sondern auch in der Größe, den Lebensgewohnheiten, der Ernährung, der Fleischstruktur sowie natürlich im Aroma und Geschmack des Fleisches. Das iberische Schwein ist im Gegensatz zum Hausschwein in der Lage, den größten Teil des Jahres im Freien zu

überleben. Sein Terroir ist die Dehesa, eine ausgedehnte Wald- und Weidelandschaft im spanischen Südwesten. Dort wachsen Stein- und Korkeichen, Galleichen, Esskastanien und Feigen, auf dem Boden ergänzt durch allerlei duftige Gräser und Kräuter. Je nach Höhenlage und Klima verändert sich die Dehesa und damit die Zusammensetzung der Schweinemast. In den besten »Lagen« ist das Verhältnis von Eicheln und Gräsern sowie ihre aromatische Zusammensetzung optimal.

Das Leben im Freien und die Ernährung sind nicht die einzigen Besonderheiten des iberischen Schweines. Es baut sein Fett anders auf, hat eine andere Fleischstruktur als andere Schweine. Das Fett ist in die Muskelstränge eingewoben, macht das Fleisch weicher und aromatischer und führt dazu, dass dieser Schinken bei sachgerechter Behandlung nie trocken wird und richtig temperiert, also nicht zu kühl, immer ein wenig »schwitzt«. Dann schmeckt er am besten.



PLATZ Jedes Joselito-Schwein hat drei bis vier Hektar für sich

Muss wirklich betont werden, dass die Reinrassigkeit von höchster Wichtigkeit für die Fleischqualität ist? Leider stammt nicht alles, was als Jamón Iberico an der Decke hängt, von reinrassigen Schweinen. Bei einigen Züchtern sind »Verschnitte« recht beliebt. Außer Zweifel steht jedenfalls, dass die 25 000 bis 30 000 Schweine, die bei Joselito durch die Wälder streifen, allesamt einen Stammbaum ähnlich wie Joselito selbst aufweisen

könnten. José Gomez betreibt sein Geschäft in der 35. Generation als eine Art Antinori der Schweinezucht. Er ist aus dem Consorzio des Real Iberico – einer Vereinigung von Top-Erzeugern – ausgetreten, weil selbst dort ein gewisser Anteil Rassevermischung toleriert war.

Joselito besitzt selbst 150 000 Hektar beste Dehesa, das sind 1 500 Quadratkilometer. Für José Gomez ein Aspekt seines Qualitätsanspruchs: »Keines meiner Schweine lebt auf fremdem Land. Alles, was wir machen, geschieht mit unseren eigenen Mitteln, unserem Land, unseren Tieren, unseren Lagerhäusern. Wir haben jedes Detail des Produktionsprozesses selbst unter Kontrolle. Jede Maßnahme hat nur ein Ziel, die höchstmögliche Qualität unserer Produkte ohne Rücksicht auf die Kosten.« Jedem Schwein stehen drei bis vier Hektar Land zur Verfügung – mehr als bei fast allen Züchtern.

Jedes der Tiere frisst etwa sieben Kilo Eicheln – ein Fünftel der Jahresproduktion eines Baumes – und drei Kilo Gräser pro Tag. Wenn die Schweine im Frühjahr in die Dehesa ausschwärmen, wiegen sie 90 Kilo, vier Monate später sind es 180. Zwei Jahre lang dürfen die Wutzen

das Leben genießen, es folgen ein schonender, stressfreier Transport und anschließend nach zwei bis drei Tagen Ruhepause die »Opferung«. Alles weitere spielt sich in den traditionsreichen Lagerhallen in Guijuelo in den Bergen bei Salamanca ab. Wer Guijuelo besucht, könnte glauben, die ganze Welt bestehe aus Schinken. Das Städtchen lebt von der Verarbeitung iberischer Schweine zu jamón iberico, lomo iberico, chorizo iberico, salchichón iberico sowie einigen besonders feinen Stücken, die man nicht zu luftgetrockneten Spezialitäten verarbeitet, sondern frisch in der Pfanne brät. Warum Guijuelo? Weil es – was sonst – ein optimales Klima besitzt: Es liegt 1000 Meter hoch und ist dennoch rundum von Bergen umgeben. Sehr kalte Winter, mildes Frühjahr, heißer Sommer und feuchter Herbst wechseln sich genau so ab wie es die reifenden Ibericos brauchen. Doch so weit sind wir noch nicht.

Zunächst kommt die Salzlagerung in einem der Produktionsgebäude Joselitos, wo man Wert auf die Feststellung legt, dass alles so natürlich zugeht wie vor Jahrhunderten: »Unsere Rollläden zur Kontrolle von Belüftung und Wind sind das einzige elektrische Gerät im gesamten Produktionsprozess. Aber selbst die haben wir erst seit zwei

Jahren.« Wichtig seien vielmehr Lage und Ausrichtung der Lagerräume, optimale Belüftung durch schmalen Bau und natürlich Verzicht auf technische Hilfsmittel, dafür viel Zeit bei der Reifung. Joselitos Schinken reifen nach der Einsalzung je nach Anfangsgewicht 24 bis 48 Monate in der reinen, optimal temperierten und je nach Jahreszeit trockenen oder feuchten Luft Guijuelos. Dabei bildet sich ein Schimmelflor, der sich je nach Jahreszeit aufbaut und verschwindet, das Aroma des Schinkens und seine Reifung fördert und mit dazu beiträgt, dass das Salz, das nach der Salzung nur drei Millimeter eingedrungen ist, langsam, aber keinesfalls geschmacksdominant den Schinken durchzieht. »Je öfter die Flora entsteht und wieder abfällt, umso feiner wird der Schinken. Die Lagerräume müssen so beschaffen sein, dass jeder Schinken exakt gleich die optimale Belüftung erhält«, heißt es bei Joselito.

Der Reifungsprozess luftgetrockneter Schinken kann technisch gefördert und beschleunigt werden, wie es in aller Welt meist geschieht, kaum jedoch im Fall guten Ibericos, schon gar nicht bei Joselito. Da lächelt man nur. »Haben Sie schon einmal gesehen, dass ein großer Wein durch Vorkochen des Mostes oder Verwendung von Holzchips entsteht? Der Schinken muss Zeit haben und das optimale Klima. Man muss sehr regelmäßig die Entwicklung kontrollieren und rigoros Aussortieren bei nicht optimaler Reifung. Das ist das Geheimnis des großen Schinkens. Dabei ist Erfahrung die einzige Voraussetzung zur Qualitätskontrolle.« Sagt José Gomez, der seine Schinken wie Latour und Pétrus per Subskription verkauft, und zwar schon nach der Salzung. Ein sicheres Geschäft. Ärger gibt es höchstens, wenn selbst gute Kunden nicht so viel bekommen wie sie gerne hätten.

»Keines meiner Schweine lebt auf fremdem Land«

JOSÉ GOMEZ

Der deutsche Importeur erhält 250 Stück pro Jahr. Das muss reichen. Schließlich warten Drei-Sterne-Häuser in aller Welt auf ihre Ration. Irgendwann jedenfalls, endlich, wird der Schinken fachgerecht per Hand aufgeschnitten auf dem Teller liegen, köstlich nussig duftend, wunderbar marmoriert, einladend, zu einem Preis, den sich nicht jeder leisten kann und will. Das hat Gründe, sagt José Gomez: »Es ist bei allen wirklich guten Sachen ähnlich, bei Vega Sicilia oder Dom Perignon, bei Balsamico-Essig oder Kaviar, bei feiner Seide und beim Ferrari. Zum Glück haben wir ein Publikum, das diese Preise bezahlt. Dadurch können wir bei jedem Detail der Herstellung ohne Rücksicht auf Kosten allerbeste Voraussetzungen schaffen. Nur so erreichen wir diese Qualität.« Der Respekt vor diesem Schinken geht so weit, dass selbst die besten Köche der Meinung sind, man solle ihn einfach aufschneiden und servieren und nicht verarbeiten. »Es ist ein so edles Produkt, dass man es

ohne weitere Zubereitung genießen sollte«, sagt Elena Arzak. Ihr Vater, Juan Mari Arzak, hat übrigens ein Gericht entwickelt, das er »Sal« (Salz) nennt. Er verwendet dafür Joselitos Salz aus dem Salzungsprozess des Schinkens. Nicht nur das Fleisch wird verfeinert, auch das Salz erhält einen zarten, feinen Schinkengeschmack.

Nun sind wir ja gewohnt, uns einreden zu lassen, was besonders gut schmeckt sei auch besonders ungesund. Nicht so der iberische Schinken. Je intensiver die Eichenfütterung, umso höher ist der Anteil an ungesättigten Fettsäuren. 50 bis 60 Prozent kann er erreichen, ähnlich dem Olivenöl. Der spanische Ernährungswissenschaftler Francisco Grande packte diese Erkenntnis in die griffige Formulierung, das iberische Schwein sei eine Art »Olivenbaum auf vier Beinen«. Es gibt also nicht nur geschmackliche Gründe, den typischen Fettrand, der im optimalen Fall etwa fünf mal fünf Zentimeter großen Häppchen mitzussen. Er ist einfach gesund. ♦

LEXIKON UND QUELLEN

Wichtige Begriffe:

Jamón Ibérico: luftgetrockneter Schinken vom iberischen Schwein, das aber Zusatzfutter erhalten darf.

Jamón Ibérico de bellota: luftgetrockneter Schinken vom iberischen Schwein, das sich die letzten drei bis vier Monate vor der Schlachtung nur in der Dehesa vorwiegend mit Eichen ernährt hat.

Jamón de Jabugo: Ibérico-Schinken aus dem Ort Jabugo
Pata Negra: Irreführender Begriff, mit dem häufig Jamón Ibérico gemeint ist, und der sich auf angeblich schwarze Füße des iberischen Schweines be-

zieht, die aber kein besonderes Zeichen von Reinrassigkeit sind.

Real Ibérico: Konsortium von sehr guten Ibérico-Produzenten, die sich recht strikten Qualitätsregeln unterwerfen (www.realiberico.com)
Jamón Serrano: luftgetrockneter spanischer Schinken vom normalen Hausschwein

Bezugsquelle: Schinken sowie andere Iberico-Spezialitäten von Joselito wie lomo (luftgetrocknetes Filet) oder Chorizo (Paprikawurst) gibt es über: Enologos, Europaallee 33, 50226 Frechen, Telefon 022 34-60100, Internet: www.enologos.org



JOSELITOS SCHINKEN
reifen nach der Einsalzung
je nach Anfangsgewicht
24 bis 48 Monate