

Harmsdorf - 28.08.2014, 18:10 Uhr

„Mit Schinken ist es wie mit gutem Wein und Käse“



Christian Braasch betreibt die Familien-Räucherei in Harmsdorf in der zehnten Generation, hält am Grundrezept fest und isst weniger Schinken als mancher Kunde.

Lübecker Nachrichten: Sie leiten in der zehnten Generation die Schinkenräucherei Braasch in Harmsdorf (Kreis Ostholstein). Können Sie noch Schinken riechen?

Christian Braasch: Ja, riechen ist kein Problem. Auch der Rauch in der Räucherhülle ist nicht unangenehm. Den Geruch ist man nach dem Duschen wieder los. Die Kleidung kommt einfach in die Maschine.

LN: Aber Sie können ihn nicht mehr essen?

Braasch: Wir haben Kunden, die essen drei ganze Schinken pro Jahr und damit wesentlich mehr als ich, aber ab und zu habe ich großen Heißhunger. Dann genieße ich unseren Schinken auf Schwarzbrot oder ohne Beilage direkt in den Mund, lecker!

LN: Dann essen Sie ja weniger als ein Schinkenliebhaber!

Braasch: Naja, ganz so ist es dann doch nicht. In der Spargelzeit esse ich ihn sehr gerne zu frischem Spargel. Zu Geburtstagen und anderen Festen tischen wir natürlich auch Schinken auf. Außerdem probiere ich ja jeden Schinken selbst nach dem Aufschneiden, bevor ich ihn an den Kunden verkaufe.

LN: Wieso probieren Sie jeden einzelnen? Gibt es gravierende Unterschiede?

Braasch: Ja, kein Schinken schmeckt wie der andere. Manche sind fetter, manche magerer. Manche Schinken bekommen weniger Salz ab als andere. Die Räucherung muss optimal sein. Nicht zu viel, dann wird der Schinken schwarz. Nicht zu wenig, dann schimmelt er. Der Rauchgeschmack ist auch jedes Mal anders.

LN: Haben Sie sich schon einmal richtig verräuchert?

Braasch: Klar ist mal ein Schinken zu salzig oder ein Schwein hatte zu viel Stress beim Schlachten. Das schmeckt man dann. Wenn ein Schinken zu viel Feuer hatte, wird der Speckrand glasig. Er kann umkippen und sauer werden oder wie Seife schmecken. Selten hat das Schweinefleisch auch Blutergüsse, die man erst nach dem Räuchern bemerkt. Aber das ist alles selten. Diese Schinken können wir nicht verkaufen. Wenn die Knochen bei der Anlieferung gebrochen sind, salzen wir das Fleisch gar nicht erst. Es ist eben eine Handwerkskunst.

LN: Machen Sie bei der Arbeit etwas anders als Ihr Vater oder Großvater?

Braasch: Das Räuchern ist eine alte Handwerkstradition unserer Familie seit 1663, die wir pflegen. Das überlieferte Rezept haben wir aber nie verändert. Wir verwenden aus Überzeugung keine Zusätze, wie Nitritpökelsalz. Ein bisschen Rohrzucker sorgt für die schöne Rötung des Schinkens.

LN: Ihr Räuchergeheimnis?

Braasch: Wir beziehen unser Schweinefleisch von Bauern aus der Region. In der Kate wird der mit Kochsalz gepökelte Schinken an die Decke gehängt und über zwei Rauchpfannen mit Buchenspänen geräuchert. Wir machen das vom 15. Oktober, dem Gallustag, bis zum 15. Mai, dem Büdelstag, wenn es keine Fliegen gibt. Wir räuchern langsam und kalt bei 16 bis 18 Grad, insgesamt 2800 Schinken in zwei Lagen jeweils drei Monate. Danach hängen sie im Trockenraum ab. So entsteht der zarte, milde, süße Geschmack unseres Holsteiner Katenschinkens.

LN: Was unterscheidet Ihren Schinken von dem aus dem Supermarkt?

Braasch: Es ist wie mit gutem Wein und Käse. Sie sind teurer, haben aber eine andere Qualität und mancher Genießer würde auch sagen einen besseren Geschmack. Die Schinken aus dem Supermarkt werden schneller geräuchert, in 14 Tagen bis drei Wochen. Deshalb sind sie günstiger.

LN: Wen zählen Sie zu Ihren Kunden?

Braasch: 80 Prozent unserer Kunden sind Touristen. Im Verkaufsraum hängen bis zu 600 Schinken an der Decke, die sich der Kunde aussuchen kann. Interessierten bieten wir auch halbstündlich jeden Tag Führungen durch die Kate an. Dort können sie unseren Schinkenhimmel bewundern.

LN: Aber Stammkunden können Urlauber ja nicht werden.

Braasch: Da irren Sie sich! Wir haben einen Online-Shop und verkaufen dort Schinken, aber auch Mettwurst, Feinkost und Delikatessen. Wir haben viele Kunden deutschlandweit; rund zehn Prozent sind Bestellungen von ausgewanderten Kunden, die in Spanien oder Finnland leben und ein Stück Heimat genießen wollen.

LN: Haben Sie auch mal Zeit, so abzuhängen wie Ihre Schinken?

Braasch: Ich hänge derzeit gar nicht ab. Ich bin zweifacher Familienvater von zwei kleinen Schinkenmeistern. Die beschäftigen mich ganz schön.

LN: Potenzielle Nachfolger?

Braasch: Wenn sie Lust dazu haben, gerne!

LN: Hatten Sie mal den Gedanken, auszubrechen aus der Familientradition?

Braasch: Ab und zu ja, aber aus der festen Familienbande auszubrechen und zu sagen, ich werde jetzt Zahnarzt, ist schwierig. Ich liebe das, was ich tue und bin stolz darauf.

Interview: Janine Richter

Quelle: <https://www.ln-online.de/der-norden/mit-schinken-ist-es-wie-mit-gutem-wein-und-kaese-FXVFAESERZD7KF3OGFCEUNFJ7Y.html>