

Schmankerl mit Tradition: der echte Osterschinken

Der köstliche Schinken gilt alljährlich als kulinarischer Höhepunkt des Osterfestes. Mit diesem Meisterstück beweisen die österreichischen Fleischer ihr handwerkliches Können.



Richtiger Osterschinken wird aus dem Schweineschlägel gemacht. Das Fleisch ist rosa, saftig und ohne grobe Fasern. © Unsplash / Karo Kujanapaa

Der Osterschinken: Genuß nach der Fastenzeit

Nach einer mehr oder weniger erfolgreich durchgestandenen Fastenzeit freuen sich alle wieder auf den traditionellen, geschmackigen Schinken, der seit jeher zu der traditionellen Speisensegnung zu **Ostern** gehört. Schließlich gilt der köstliche Schinken als kulinarischer Höhepunkt des Osterfestes. Der Brauch reicht bis ins 7. Jahrhundert zurück und der Segnung

verdankt der Osterschinken die umgangssprachliche Bezeichnung „Weichfleisch“ (im Dialekt „Woachfleisch“). Die Silbe „Weich“ bezieht sich allerdings keineswegs auf die Konsistenz des Schinkens, sondern auf das Weihen – welches, streng genommen, aber eher eine Segnung ist. Geweiht werden nämlich nur Menschen oder Instrumente für den Gottesdienst. Und die so gesegnete, fleischige Spezialität darf hierzulande natürlich in keinem Weihkorb und schon gar nicht bei einer zünftigen Osterjause fehlen.

Woraus wird der „Weichschinken“ gemacht?

Für den **Osterschinken** werden vorwiegend vier verschiedene Fleischteile verwendet. Ein Fricandean-Schinken hat etwas Fettrand, ist durchzogen und hat einen intensiven Geschmack. Der Nusschinken ist ganz mager und so optimal bei einer gesundheitsbewussten Osterjause zu servieren. Der Beinschinken war in früheren Zeiten der beliebteste Schinken zur Osterzeit. Heutzutage, wegen der kleineren Haushalte – ist er leider weniger gefragt. Der ländliche Selchroller ist ein durchzogenes Teilsames von der Schulter und punktet mit einem intensiven, würzigen Geschmack. Und da die Geschmäcker aber allorts unterschiedlich sind, ist der Osterschinken beispielsweise in Salzburg häufig ein Selchroller und damit eigentlich kein Schinken. Im Wiener Raum schätzt man den besonders zarten Nusschinken, im Burgenland Fleisch vom Spanferkel, beliebt ist auch das Kaiserteil. In alten Zeiten wurde der Osterschinken sogar mit Knochen zubereitet. Und für genau diese Zubereitung gibt es auch keine einheitliche Regel. Nach Belieben wird geräuchert, gepökelt, gebrüht, gekocht, gebacken, getrocknet oder sogar roh verzehrt. Mancherorts kennt und schätzt man auch in Brotteig eingebackenen Osterschinken.

Wann und wie wird das gute Stück Schweinefleisch verzehrt?

Wer's zu Ostern ganz richtig machen will, lässt seinen Weihkorb in der Nacht von Karsamstag auf Ostersonntag, oder gar bei der Karsamstags-Andacht vom Priester mit Weihwasser besprengen. Und erst danach darf der Osterschinken aufgeschnitten werden. Ob kalt oder warm verzehrt, der Osterschinken spielt die Hauptrolle bei der Osterjause. Dazu werden übrigens nicht nur herzhaftere Beilagen wie frisch gerissener Kren, Eier-Kren, Senf, Bauernbrot und Salate gereicht. Vielerorts kombiniert man den Osterschinken auch zur süßen Osterpinze oder in Kärnten zum beliebten Osterreindling.



Wie erkennt man einen guten Osterschinken?

Selbstverständlich will eine Jede oder ein Jeder unbedingt einen echten, zünftigen Osterschinken einkaufen. Doch wie erkennt man hier die Qualität? So mancher schwört auf das Vorhandensein der Schwarte, die sollte nämlich unbedingt noch dran sein. Und vor allem darf sich der Schinken nicht gummiartig anmuten sondern muss saftig sein. Nur darf auch hier das Wasser - wenn man hineinbeißt - nicht wie bei einem Schwamm herausquellen. Der Schinken muss zart sein und eine schöne, variable Farbe haben. Er darf keine grauen Stellen im Kern haben, denn das wäre das Zeichen, dass er nicht richtig durchgepökelt wurde. Und je leichter ein dünn geschnittene Schinkenblatt zerfällt, desto natürlicher ist das Produkt.

Echt nur in händischer Methode hergestellt.

Traditionell, händisch und handwerklich entstandener Osterschinken zeichnet sich durch eine eigene Fertigung aus. Hier ein Beispiel: das Stück Fleisch wird mit Pökelsalz, Kräutern und Gewürzen wie Lorbeer, Kümmel, Wachholder und reichlich Knoblauch dick eingerieben und drei Wochen in die sog. „Sur“ (eine große Wanne zum Reifen) gelegt. Für die schöne Farbe des Schinkens und für die nötige Konservierung und Hygiene ist hierbei das Pökelsalz zuständig. Das gepökelte Fleischstück wird dann mit Buchenholz leicht geräuchert und getrocknet und dann zum fertigen Osterschinken gekocht. Und ist der Schinken dann außen goldbraun, saftig im Biss, harmonisch im Geschmack mit einer zart rauchigen Note – so ist es unseren Fleischermeistern wieder gelungen auch in diesem Jahr, mit einer perfekten Spezialität zur Osterjause beizutragen!

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at