



Pressemitteilung

Die Dehesa schläft noch

Kornwestheim, Juni 2007

Einige der wichtigsten Kapitel bei der Schinkenherstellung spielen in Guijuelo, in dem Gebirge von Salamanca in Spanien. Aber den Anfang nimmt die Geschichte einige Kilometer weiter südlich: in der Dehesa, in den Steineichenwäldern der Extremadura.

Das Geheimnis der Eicheln trägt das iberische Schwein in seinem Inneren. Es lebt in Freiheit in den Steineichenwäldern und verwandelt die Früchte der Natur in eine Delikatesse. „Die Nahrung der Schweine basiert auf einem speziellen Ökosystem und besteht ausschließlich aus Eicheln, Wald- und Wiesengräsern. All das trägt dazu bei, dass die Qualität unserer Produkte einzigartig in der Welt ist“, erzählt Manuel A. Fernández, Direktor bei Don Iberico, Schinkenhersteller in Guijuelo.

Fünf wichtige Schritte sind erforderlich, um den berühmten Schinken mit diesem einzigartigen Geschmack herzustellen: das Zerlegen, die Salzlagerung, die natürliche Lufttrocknung, die Reifung und die Lagerung in Reifelagern, den Bodegas, in denen der Schinken trocknen und schwitzen kann. Je weniger Salz verwendet wird, desto stärker bleibt der Eigengeschmack der Eicheln erhalten.

Bei der Herstellung ist das spezielle Mikroklima von Guijuelo der beste Verbündete. Die Feuchtigkeit, die Temperatur, die Höhe und die Windgeschwindigkeit begünstigen während der verschiedenen Phasen die gleichmäßige Verteilung und das Eindringen des Fettes in die Muskelfasern.

Wenn die Hitze der Dehesa und der kalte Wind der Berge von Salamanca in Guijuelo sich immer mehr vereinen, dann ist dies der Moment der Trocknung und der Reifung. Die Schinken werden zwei oder drei Jahre bei konstanter Temperatur und Feuchtigkeit in den Bodegas gelagert, um eine langsame Reifung zu gewährleisten.



Für eine unvergleichliche Textur, Aroma und Geschmack der Produkte sorgt diese traditionelle Herstellung. Der Schinken präsentiert sich in intensiven Farben, glänzend und voll Leben. Ein guter Schinken zeichnet sich durch seine charakteristische Maserung aus. Jede Scheibe birgt in sich die Essenz des Steineichenwaldes, der Dehesa. Dieser wunderbare Geschmack, der sich im Mund ausbreitet...

Die Scheiben müssen hauchdünn, fast durchsichtig sein. Dann erst nimmt man das süße Aroma wahr, das von den Fettsäuren des Jamón ibérico de bellota ausgeht. Die Fettsäuren werden bei der Eichelmast gebildet und sind flüchtige Säuren. Sie reagieren empfindlich auf niedrige Temperaturen und ihr Schmelzpunkt liegt bei 17 bis 18 Grad. Das bedingt, dass beim Verzehr einer dieser Schinkenscheiben die Fettsäuren in Kontakt mit den 35 bis 37 Grad in unserem Mund kommen und zu schmelzen beginnen. Eine Explosion dieses Geschmacks breitet sich aus, der so typisch für einen Schinken aus Guijuelo ist.

Beim hauchdünnen Schnitt zeigt sich die Farbe des Schinkens. Die purpurrote Farbe der Muskulatur, die bei Schweinen von anderthalb oder zwei Jahren anzutreffen ist. Außerdem werden die Kristalle sichtbar, die sich auf der Schnittfläche bilden. Es sind Tyrosinkristalle. Tyrosin ist eine Aminosäure, die zu den Proteinen gehört, und die bei der allmählichen Entstehung des Schinkens kristallisiert. Diese Kristalle sind ein Indiz für hohe Qualität und eine langsame Reifung. So ist der Jamón ibérico de bellota Nahrung für die Seele und ein Genuss für den Körper.

Ebenso traditionell hergestellt werden neben Schinken auch Wurstwaren wie Lomo (Lende) und die authentische spanische Paprikawurst Chorizo.

Don Iberico, Schinkenhersteller in Guijuelo, Spanien:

Im Herzen des Gebirges von Salamanca, in Guijuelo, „der Wiege des Schinkens“ liegt Don Iberico, ein Familienbetrieb in der dritten Generation. Hier wird die Sorgfalt der herkömmlichen handwerklichen Erzeugung mit der Verwendung modernster Techniken kombiniert. Hinzu kommen die natürlichen Zutaten und die strenge Auswahl der



iberischen Schweine. All das lässt die Produkte so einzigartig in ihrem Aroma und Geschmack entstehen.

“Ein Geheimnis, das von Generation zu Generation weitergegeben wurde, hat uns zu handwerklichen Meistern in der Herstellung von Produkten vom Schwein werden lassen“, berichtet Manuel A. Fernández, Direktor bei Don Iberico.

Mehlo Spanische Weine:

Der Name Mehlo Spanische Weine, Kornwestheim, steht seit Herbst 2004 für die Geschichte eines Schwaben, der auszog, ein neues Lebensgefühl zu erobern. Hochwertige Weine und Cavas von acht spanischen Weingütern brachte Reiner Mehlo, 51, mit zurück nach Kornwestheim, um sie Genießern in ganz Deutschland über seinen Onlineshop www.mehlo-spanische-weine.de anzubieten. Seit Anfang 2005 ist der ehemalige Eigner eines gut gehenden Unternehmens aus der Elektronikbranche selbst stolzer Besitzer von Weinbergen in der Region D.O. Priorato in der Nähe von Falset, Spanien. Mit seiner eigenen Bodegas Mehlo führt Reiner Mehlo nun zehn Weingüter sowie spanische Delikatessen (u.a. Don Iberico Schinken) in seinem Sortiment.

Bezugsquelle:

Mehlo Spanische Weine, Ulrichstr. 18, D-70806 Kornwestheim,
Tel.: +49 7154 805314, Fax: +49 7154 805323, rm@mehlo-spanische-weine.de,
www.mehlo-spanische-weine.de

Pressekontakt:

meister-plan ▪ agentur für werbung & pr,
Bettina Meister, Röttestr. 44, D-70197 Stuttgart,
Tel.: +49 711 2635443, Fax: +49 711 2635448, meister@meister-plan.de,
www.meister-plan.de