



Foto: Kiekeberg-Museum/Basedahl

Henning Basedahl ist Inhaber und Geschäftsführer der H.-H. Basedahl Schinkensalzerei und -räucherei GmbH. Er will ein neues Produkt kreieren.

Auf der Suche nach kreativen Erzeugern aus der Region

Schinkenspezialist Henning Basedahl (Hollenstedt) experimentiert mit alten Schweinerassen – Ziel: Ein neues Premiumprodukt mit höchstem Qualitätsanspruch

Was tut ein Unternehmer, der bereits bundesweit ein Top-Produkt am Markt hat? Er sucht nach Wegen, es weiter zu verbessern. Gedanken dieser Art treiben derzeit Henning Basedahl um. Der Hollenstedter Schinkenspezialist produziert pro Jahr rund 20 000 edle Heidekatenschinken, die in ausgesuchten Feinkostläden und im gehobenen Lebensmitteleinzelhandel zu finden sind. Bereits vor fünf Jahren machte Basedahl erste Versuche mit Schwäbisch-Hällischen Schweinen, jetzt folgte ein zweiter Test mit Bentheimern. Im dritten Gang will der Hollenstedter jetzt Schinken von besonders gefütterten und tiergerecht gehaltenen Sauen verarbeiten und hat dabei ein spektakuläres Ziel vor Augen: „Das Fleisch dieser Tiere hat aufgrund der Haltung keinen Harnsäureanteil. Etwas Besseres gibt es nicht.“ Er schließt nicht aus, eine neue Premium-Linie des Heidekatenschinkens auf den Markt zu bringen.

Basedahl beschäftigt sich bereits seit längerer Zeit mit der Frage, ob es gelingen könnte, auf Sauen aus industrieller Tierhaltung zu verzichten. Er sagt: „Am liebsten würde ich sofort auf regionale Produktion umstellen. Es ist aber ein Problem, ausreichende Mengen zu bekommen. Wir brauchen an die 100 Schin-



Blick in die Räucherammer: Hier entsteht der Heidekatenschinken von Basedahl.

ken pro Woche. Es nützt nichts, wenn der Bauer nebenan ein Dutzend Schinken liefern kann.“ Er rechnet damit, dass ihn dieses Thema in den nächsten fünf Jahren intensiv beschäftigen wird,

TIERGERECHTE HALTUNG

ist aber wild entschlossen, ein neues Produkt von höchster Qualität und bestem Geschmack zu kreieren.

Anfang April will der Hollenstedter einen Sauenbetrieb in Schleswig-Holstein besuchen, der die eingangs beschriebene Haltung der Schweine praktiziert. Basedahl: „Wir reden hier nicht über Bio-Schweine, son-

dern über tiergerechte Haltung und Fütterung, die dazu führt, dass die Tiere stressfrei leben.“ Begleitet wird er von einem namhaften Wurstproduzenten und einem konventionellen Landwirt aus der Nachbarschaft, um weitere Meinungen zu hören.

Bislang haben die Versuche mit älteren Schweinerassen unterschiedliche Ergebnisse erbracht. Die Schinken der Schwäbisch-Hällischen Schweine waren „etwas dröge“, berichtet Henning Basedahl. Und die Bentheimer haben einen zu hohen Fettanteil, obwohl: „Der Schinken ist zart und hat einen sehr guten Geschmack. Ich könnte mir durchaus vorstellen, zwischen durch immer mal ein paar Bentheimer Sauenschinken zu verarbeiten. Aber das ist kein Produkt, das man im großen Stil produzieren und verkaufen kann. Das wäre etwas für unseren Laden hier in Hollenstedt. Auf jeden Fall führen wir die Versuche mit anderen Rassen weiter. Mein Ziel ist es, weg von der konventionellen Sauenproduktion zu kommen und Schinken von tiergerecht gehaltenen Sauen zu produzieren, deren Fleisch keine Harnsäure enthält.“ wb

>> @ IM WEB:
www.basedahl.de



biologisch • regional • saisonal

**Wer weiter denkt,
kauft näher ein!**

- Bio-Heide-Spargel
- Bio-Heide-Kartoffeln
- Freiland-Eier
- viele regionale Produkte und Heidespezialitäten



Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Unser Hofladen ist täglich von 8-18 Uhr
geöffnet, auch am Wochenende.



Ihre Familie Voß • Cassenshof
Im Seevegrund 2 • 21256 Inzmühlen • Tel. 04188/656

www.cassenshof.de



Die Bunten Bentheimer sind robuste Schweine, die allerdings einen recht fetten Schinken abgeben. Im Kiekeberg-Freilichtmuseum können sie lebendig angeschaut werden.