



Henning Basedahl mit einem Schinken aus seiner Manufaktur. Er betreibt den Betrieb in Hollenstedt in zweiter Generation – und das mit großer Leidenschaft.

Basedahl/Sabine Lepel (5)

Es ist Spargelzeit! Und dieser Mann liefert einen der besten Schinken dazu

Henning Basedahl ist „Schinkenhörer“ und findet zurzeit wenig Schlaf. Eine Begegnung mit einem Feinschmecker, der für seine Leidenschaft brennt.

Sabine Lepel

Hollenstedt. Nicht „Geschäftsführender Gesellschafter“ oder „CEO“ – auf Henning Basedahls Visitenkarte steht schlicht „Schinkenhörer“. Der Inhaber der Basedahl Schinkenmanufaktur in Hollenstedt beweist damit nicht nur Humor und Selbstironie, sondern zeigt ebenso Bodenständigkeit und einen gewissen Stolz. Denn hinter dem selbst kreierten Titel steckt die Geschichte eines der bemerkenswertesten Lebensmittelbetriebe Norddeutschlands, in dem laut „Feinschmecker“ und anderer Genuss-Experten einer der besten Schinken Deutschlands produziert wird.

Die Basedahl Schinkenmanufaktur macht rund 3,3 Millionen Euro Umsatz im Jahr, beschäftigt etwa 20 Mitarbeiter – und veredelt rund 18.000 ganze Schinken. Zahlen, die beeindruckend sind, und die doch nur die Oberfläche dessen sind, was diesen 40 Kilometer südlich von Hamburg gelegenen Ort und seinen umtriebigen Geschäftsführer ausmachen.

Wenn Henning Basedahl über seine Arbeit spricht, spricht er selten nur über Schinken. Er spricht über Familie und Herkunft. Über einen kleinen Feinkostladen in Hamburg-Ottensen, den seine Eltern in den 1960er-Jahren betrieben.

Über Tage, an denen Vater und Mutter ihre Kinder vor lauter Arbeit kaum sahen – und über jene Wochenenden in dem kleinen Ferienhäuschen in der Nordheide, die alles wettmachten und die Familie regelmäßig aus der Großstadt nach

Hollenstedt führten. „Das war nur eine kleine Holzbude“, erinnert sich Henning Basedahl, nicht mehr als ein bescheidener Rückzugsort. „Die Stunden dort waren trotzdem die schönste Zeit.“

Aus dem Rückzugsort wurde ein Zuhause. Mitte der 1970er-Jahre zog die Familie ganz aufs Land und begann, Schinken zu produzieren. Eine Lieferantin aus dem Nachbardorf zeigte dem Vater, wie es geht. Aus diesen Anfängen heraus entwickelte sich eine der bekanntesten „Schinken-Dynastien“ Deutschlands. Henning Basedahl ist heute 62 Jahre alt. „Ich fahre seit 51 Jahren auf diesen Hof“, sagt er. Er hat alles miterlebt: die ersten Keller voller Schinken, die Expansion, die Zweifel. Nach einer kaufmännischen Ausbildung und Stationen im Großhandel kehrte er in den Familienbetrieb zurück. 1996 übernahm er den Betrieb von seinem Vater.

Auf dem Hof in Hollenstedt herrscht zurzeit Ausnahmezustand. Zurzeit herrscht dort Ausnahmezustand: Die Spargelzeit hat begonnen. „In der Spargelsaison machen wir bis zu 50 Prozent unseres Jahresumsatzes“, sagt Henning Basedahl. Dann benötigt er seine ganze Kraft. Vor einem Jahr ging er anschließend erstmals in ein Kloster. „Ich im Kloster – das konnte sich bis dato keiner vorstellen. Aber es hat gutgetan“, sagt er. Seine Tage beginnen im Moment extrem früh, oft um vier Uhr morgens. Auch das Produktionsteam arbeitet noch bis Ende Juni sechs Tage in der Woche. Nur Sonnabends ist frei. Der Chef schläft in der Spargel-Saison häufig in einer kleinen Wohnung über dem Betrieb – „überm Schinken“, wie er sagt. Nach Hause fahren lohnt sich nicht. Basedahl wohnt seit Jahrzehnten wieder in Hamburg.

Die Mannschaft ziehe mit, sagt Henning Basedahl. „Ich habe unseren Leuten viel zu verdanken.“ Zum Team gehört auch seine Schwester Kirsten Basedahl, die sich unter anderem um „Basedahls Kleinen Laden“ kümmert, ein hübsches Geschäft mit ausgesuchter

Feinkost. „Henning ist die Seele des Betriebs“, sagt sie. Die Marketingexpertin, lange in der Medienbranche tätig, denkt nach vorn: Sie erstellte nach ihrer Rückkehr in den Familienbetrieb ein modernes Branding, aktuell will sie das Online-Geschäft forcieren.

„Als traditionsreiches Familienunternehmen ist man seit jeher dem Wandel unterzogen“, meint Kirsten Basedahl. „Der Fleischkonsum sinkt. Corona hat Spuren hinterlassen.“ Zudem würden in den Märkten immer mehr Frischetheken geschlossen, Grund ist auch

hier fehlendes Fachpersonal. „Aber unser hochwertiges Produkt benötigt Beratung. Der Kunde will über unsere außerordentliche Qualität und den besonderen Geschmack informiert werden“, sagt sie.

Die Herausforderungen und Fragestellungen für die Zukunft sind vielfältig: Wie kann sich das Unternehmen verjüngen? Wie und wo findet es auch weiterhin die genussfreudigen Menschen? Wie kann dem Wandel an den deutschen Fleischtheken begegnet werden? Wie den Moment erhalten, den Henning Basedahl so liebt: „Wenn im Gesicht meines Gegenübers die Sonne aufgeht, wenn eine hauchdünne Scheibe unseres Schinkens zwischen dessen Zunge und Gaumen dahinschmilzt.“

Denn im Mittelpunkt steht das Produkt. Die hohe Qualität kommt nicht von ungefähr: „Wichtig ist Ruhe und die Aufmerksamkeit, die du dem Schinken gibst“, sagt Henning Basedahl. Bis zu zehn Wochen reifen die Schinken behutsam im Salz, bevor sie in den alten Räucherarkaden über Buchenholzspänen veredelt werden. Alles pure Handarbeit, rund 20 Mal geht jeder Schinken durch die Hände der „Jungs“ in der Produktion.

Nach dem Rauch werden die Schinken in ihre drei charakteristischen Teile zerlegt: „Die Pape ist das edelste Stück, unser Filetstück“, erklärt Henning Basedahl. Die Blume sei mild, zart und zurückhaltend und die Kappe aromatisch, kernig und mit feiner Marmorierung. Ein gutes Stück Schinken müsse aber vor allem eines sein: „Ein absolutes Geschmackserlebnis.“

Das Fleisch stammt zunehmend von Schweinen aus der Offenstallhaltung. „Langfristig möchten wir unsere Produktion komplett auf diese Herkunftsform umstellen“, sagt Henning Basedahl. Jeder Schinken werde sorgfältig ausgewählt, alles was nicht passt, sofort aussortiert. Neben der aufwendigen Produktion und der fast vollständigen Handarbeit, erklärt das den gehobenen Preis. Basedahls Schinken ist teurer als viele andere.

Es gibt ihn nur an ausgesuchten Orten: Feinkostläden, inhabergeführten Supermärkten und an bestimmten Tagen der Woche auch im eigenen Ladengeschäft am Betrieb in der Estetalstraße in Hollenstedt. Basedahl ist kein klassischer Gastro-Lieferant, „Unter 20 Kilo fahren wir eigentlich gar nicht los. Für ein paar Liebliche mache ich aber eine Ausnahme“ erklärt der Chef.

So kommt es, dass sein Schinken auf vielen Frühstücksbuffets und Speisekarten von teils exklusiven Restaurants und Hotels zu finden ist – vom „Stimbekhof“ oder dem „Landgasthaus zur Eiche“ in der Lüneburger Heide über die Hamburger Hotel-Legende „Vier Jahreszeiten“ oder das Literatur-Hotel Wedina an der Alster bis hin zu den Hamburger Restaurants „Hobenköök“ und „Hygge“. Dort ist der „Stramme Max“ mit Basedahl-Schinken der absolute Renner.

Henning Basedahl kennt alle seine Kunden persönlich

Henning Basedahl kennt alle seine Kunden persönlich. Ist hingefahren, lässt probieren, hat sich alles angesehen. „Vor allem auch die Hinterhöfe. Das sagt einiges über einen Betrieb aus“, sagt der 62-Jährige. Er denkt viel über die Zukunft seines Unternehmens nach. Beide Töchter haben beruflich andere Wege eingeschlagen. „Unsere Schinkenmanufaktur benötigt auf Sicht einen jungen Bekloppten von außen, der ähnlich verrückt ist wie ich“, sagt er.

Doch fast im selben Moment weist Basedahl auf eine alte Schmiede, die gegenüber seines Betriebsgeländes liegt und seit langem leer steht. „Daraus würde ich gern etwas machen. Das ist so toll da – mit alter Esche und ganz viel Werkstatt-Charme.“ Er könne sich dort ein Feinkostgeschäft vorstellen mit kleiner Gastronomie, Speisenangebot und Events. „Die Leute fahren für gutes Essen auch gern ein paar Kilometer weiter“, ist Henning Basedahl überzeugt. Fans des „Schinkenhörers“ atmen auf: Nach Rückzug hören sich diese Pläne noch nicht an.



Die Herstellung des beliebten Schinkens aus der Manufaktur in Hollenstedt ist weitgehend Handarbeit.



Die Basedahl Schinkenmanufaktur an der Estetalstraße in Hollenstedt, wo sich auch der Feinkostladen befindet.



Henning und Kirsten Basedahl. Der Chef holte seine Schwester als Marketingexpertin in den Betrieb.



Die „Jungs“ aus der Produktion beim Einsalzen. Sie nehmen jeden Schinken mindestens 20-mal in die Hand.



Gehört für viele Feinschmecker zusammen: Spargel mit Basedahl-Schinken aus der Pape.