



Im Himmel

Schinken aus der Manufaktur Basedahl gehören zu den besten im Land. Die Zutaten? Salz, Rauch und Handwerk

VON PETER BURGHARDT

Da liegen sie, die Schinken. Einer neben dem anderen, einer auf dem anderen. Hunderte Schinken, in der Spargelsaison wären es noch viele mehr. Ein gekachelter Kühlraum, würzige Luft. In den ersten Reihen bedeckt die Prachtstücke eine weiße Schicht, Woche für Woche wird gewendet und immer dezenter nachgeschälzt. Nebenan wird das restliche Salz dann nach bis zu zehnwöchiger Reifung abgewaschen, danach werden die Schinken geräuchert, zum Räuchern kommen wir noch. „Wichtig ist Ruhe, Zeit und die Aufmerksamkeit, die du dem Schinken widmest“, sagt Henning Basedahl.

Es steht ja schon auf seinem grünen T-Shirt. „Salz, Rauch, Liebe & Zeit“, es steht auch auf den Prospekten und Lieferwagen der „Basedahl Schinkenmanufaktur“ aus der Nordheide, Niedersachsen. Wobei man sich den 57-jährigen Schinkenmeister Basedahl als leutseligen Unternehmer vorstellen darf. Ein kräftiger, zupackender Mann mit feinem Humor und direkter Sprache. Er führt durch seinen Betrieb und erzählt, wie es kam, dass sie hier draußen auf dem Land einen der besten Schinken Deutschlands produzieren.

Die „Basedahl Schinkenmanufaktur“ mit ihren 19 Mitarbeitern und dem stilistischsten Schweinehof hat ihren Sitz hinter einer Backsteinfassade in der Gemeinde Holtenstedt, 40 Kilometer südlich von Ham-

burg. Eine halbe Stunde Fahrt, sofern nicht wieder der Elbtunnel verstopft ist oder ein anderes Stück Autobahn.

Die Eltern Basedahl hatten in der Hansestadt früher einen Feinkostladen, die Kinder sahen sie vor lauter Arbeit manchmal tagelang kaum. Dann zogen sie 1975 in dieses Dorf und versuchten es mit der schoneren Räucherei. Ende der Achtzigerjahre stieg Sohn Henning ein und übernahm später, er hatte eine kaufmännische Ausbildung hinter sich und einen Job bei einem Hamburger Großhändler. „Geh nach Hause und mach es“, rief ihm sein Chef. „Wir werden die Teuersten“, beschloss er. „Und die Besten.“

Sie bauten an, probierten aus. Henning Basedahl zeigt ein Foto von der alten Räucherammer. Er klapperte Gourmetadressen ab, die ihm gefielen, gerne in Bayern und Baden-Württemberg im genussfreundigen Süden oder Nordrhein-Westfalen. Er scharte Anhänger um sich und leistet sich den Luxus, nur Läden auszuwählen, die ihm sympathisch sind. „Schinkenhöker“ nennen sie ihn, das ist Plattdeutsch und bedeutet so viel wie Schinkenhändler.

Zu seinen treuesten Kunden zählt Feinkost-Käfer in München, wo Basedahl zum Sortiment gehört wie 48 Monate lang gereifter Jamón Iberico vom spanischen Edelschwein. In seiner Werbung dort ist von einer „einmalig zarten Delikatesse“ die Rede, zerlegt in drei Teile. Die Pape, so nennt sich eine Art Filet des Schinkens, liefert vielen, „die edelsten Scheiben“. Die Blu-



„Wichtig ist Ruhe, Zeit und die Aufmerksamkeit, die du dem Schinken widmest“, sagt Henning Basedahl, Chef der Manufaktur aus der Nordheide in Niedersachsen.

FOTOS: MICHAEL SCHÜCK

me, das ist das fettärmste Stück, schmecke „mild und zart“, und die Kappe, Teil drei, sei „mit ihrer leichten Fettmarmorierung für den aromatischen, kernigen Geschmack zuständig“.

Man kann das bestätigen, wenn Henning Basedahl schnell ein paar hauchdünne Scheiben abschneidet und sie zur Sofortverkostung überreicht. Oder wenn nachher noch mehr davon auf dem Frühstücksteller liegen, der rauchige Schinken zerlegt ganz wunderbar auf der Zunge, sehr zu empfehlen mit Kümmelbrot und Butter. „Handgemacht und saulecker“, wie es

auf Flyern heißt, darauf ein schönes Bild aus der Räucherammer. Wie muss so ein Schinken sein? „Geil“, antwortet Henning Basedahl. „Da musst du ein Feuerwerk erleben, nicht mehr und nicht weniger.“

Gute Vermarktung ist Image, Geschmack und Ertrag auch nicht abträglich, darum kümmert sich seine Schwester Kirsten, sie führt auch das Feinkostgeschäft der Familie. Das heißt „Basedahls Kleiner Laden“ und ist ebenfalls in diesem Gebäude untergebracht, dort liegen außerdem Alpberg-Käse und exquisiter Kochschinken, San-Daniele-Schinken, Südtiroler

Bauernspeck und so weiter in der Auslage. Aus eigener Herstellung stammen wie gehabt ausschließlich rohe Räucherschinken. „Wir machen hier nichts anderes als Schinken“, sagt Henning Basedahl, mehr als 20.000 Basedahl-Schinken im Jahr. Früher waren es nur Schinken von Sauen, „Mädels“, sagte Mutter Basedahl. Jetzt sind es auch Schinken von männlichen Schweinen, Jungs sozusagen, meistens 13 statt wie vorher 20 Kilo schwer. Henning Basedahl war zwischenzeitlich verzweifelt, weil ihm und seinem Team von den angeliferten Schinken so viele missfielen. Er stell-

te auf kleinere Schinken um, die müssen anders behandelt werden als die größeren. Sie haben jahrelang damit experimentiert. Sie züchten und schlachten keine eigenen Schweine, sie vertrauen zwei familiären Mittelständlern. Schlachthof Brand aus Lohme und Susländer aus Schleswig-Holstein. Die Basedahl-Schinken von den Susländer Schweinen, speziell gefüttert, sind die neuesten Spitzschinken im Sortiment. Aber jeder Schinken, der ankommt, wird mit den Händen geprüft, bevor er auf die Tour durch Salz, Rauch, Liebe und Zeit bis in den Magen geschickt wird. „Wir nehmen jeden Schinken in die Hand“, sagt Henning Basedahl. Er drückt den Finger in das Fleisch, er und seine Experten spüren und sehen sofort, ob ein Bluterguss stört oder das Fett nicht die passende Konsistenz hat.

Das Kilo Schweinefleisch aus der Mastenthaltung kostet im Einkauf sonst teilweise lächerliche 1,20 Euro. „Krank“, sagt Henning Basedahl, er zahlt seinen zuverlässigen Lieferanten ein Mehrfaches und verkauft seine Schinken nach eingehender Behandlung für entsprechende Preise. Bei Basedahl steckt Handarbeit dahinter und eine ausgeklügelte Choreographie.

Das Salz kommt aus der Saline Luisehall, geräuchert wird über Buchenholzspänen

Die Schinken werden eine Nacht durchgekühlt und nachher gesalzen, sie reifen über Wochen. Das Salz kommt aus der Saline Luisehall in Göttingen, letzte Pfannensaline Europas. Die solle man sich mal ansehen, empfiehlt Henning Basedahl, er schwärmt von seinen Partnern. Er betritt nun den nächsten Raum und öffnet eine der Edelstahltüren, eine entscheidende Station im Schinkenkreislauf. Rauch quillt heraus, lodernde Buchenholzspäne am Boden, darüber werden die Schinken geräuchert.

Die Temperatur in den sechs Räucherammern wird digital gesteuert, kontrollierbar mit dem Smartphone. „Ich glaube ja an die kleinen Feinheiten“, sagt Basedahl. Er macht die Tür wieder zu. „Je mehr Mühe du dir gibst, desto besser wird es schmecken.“ Es geht um Details, der Schinken darf nicht zu trocken werden, nicht zu salzig. Der Schinkenmarkt ist auch hierzulande groß. Katenschinken, Schwarzwälder Schinken, bei Basedahls Ruf und Niveau soll alles stimmen.

Einmal hatten sie einen Ausruhter beim Räuchern, es war zu heiß gewesen. Sie dachten, dass sie die Schinken verschmeißen müssten, aber sie merkten, dass diese Schinken ganz vorzüglich gelungen waren. Es ist Handwerk, praktisch ohne Maschinen. Henning Basedahl geht zu fünf Männern mit weißen Kitteln, Schürzen und Hauben. Am Tisch zerlegen sie die fertigen Schinken, mit kleinen und großen Messern. Die Stücke werden verschweift, verpackt, verschickt oder kommen drüben an die Ladentheke. Nachher sitzen sie alle zusammen am Küchentisch zusammen, essen, reden, vor dem Fenster die grüne Weise. „Wir lassen uns es auch selbst gehen“, sagt Basedahl. Fachpersonal ist es schwer zu finden.

3,5 Millionen Euro haben sie im vergangenen Rechnungsjahr umgesetzt, trotz Corona und obwohl vor allem jüngere Leute immer weniger Fleisch essen. Vor Festtagen wie Weihnachten stehen die Käfer Schlange, bei Präsentationen andernorts zur Spargelzeit steht Henning Basedahl selbst an der Schneidemaschine. Jetzt ist der Schinkenhöker erst mal ein wenig auf Reisen, mit dem VW-Bus Richtung Portugal, Urlaub vor der nächsten Hochsaison. Möglicherweise probiert er unterwegs irgendetwas Schinken.