LEISTENBRUCH?
NABELBRUCH?
NARBENBRUCH?

AMBULANTE UND STATIONÄRE BEHANDLUNG
BEIM SPEZIALISTEN

DR. MED. ANDREAS UNGEHEUER
Facharzt für Chirurgie
Viszeralchirurgie, Unfallchirurgie
Spezialisierung Hernienchirurgie

Chirurgische Privatpraxis
München - Bogenhausen
Arabellastr. 5
81925 München
Fon: 089/96977165
Mobil: 0173/6169782

www.hernienpraxis-dr-ungeheuer.de

SCHUTTENBACH
AUTOMOBILE IN ANZING

IMMOBILIEN

Immobilienvermittlung auf höchstem Niveau

Dafür steht unser inhabergeführtes Unternehmen seit fast drei Jahrzehnten. Unsere Kunden schätzen unsere Kompetenz, unsere Integrität und das Mehr an Service, das wir Ihnen bieten: unsere interne Marketingagentur, eigene Fotografen oder unser Qualitätsmanagement, das höchste Ansprüche zu erfüllen hat. Über unser internationales Netzwerk verfügen wir über beste Kontakte und können viele unserer Immobilien direkt vermitteln – auf Wunsch auch ganz diskret und ohne öffentliche Vermarktungsaktivitäten.

Verschaffen Sie sich in einem unverbindlichen persönlichen Gespräch einen ersten Eindruck.

Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie. Rufen Sie uns an

Tel. (089) 17 87 87 - 8786

Agner Immobilien GmbH | www.agner-immobilien.de | info@agner-immobilien.de

Schwein gehabt

Einer der besten Schinken des Landes hängt in der Nordheide im Buchenholzrauch.
Seine Zutaten: Salz, Rauch, Liebe und Zeit.
Aber nur für die besten Schweinehintern komme es überhaupt so weit ...

Text von Anna Schütz

Auf Henning Basedahls Visitenkarte steht schlicht „Schinkenhöker“ unter seinem Namen – womit auf Plattdeutsch ein kleiner Händler gemeint ist. Dass sich dahinter einer der besten Schinkenmacher Deutschlands verbirgt, weiß, wer einmal am Tresen des „Kleinen Ladens“ in Hollenstedt stand und eine der hauchdünn geschnittenen Scheiben gereicht bekommen hat. Die meisten seufzen dann einfach nur selig, ist Basedahls Schinken doch von einer besonderen Milde und dennoch würzig, mit leichter Rauchnote. Am Gaumen löst sich sein kerniges Fett von allein auf. „Irrsinnig bisszart und lieblich“, schwärmt der 1,83 m große 55-Jährige, der gerne mit derber Lederschürze auftritt. Und seine Schwester Kirsten fügt hinzu: „Am besten schmeckt er frisch von der Maschine weg, zur Not auch ohne Brot.“

Aber obwohl Henning Basedahl tatsächlich gelernter Kaufmann ist, die Manufaktur in zweiter Generation führt und erfolgreich richtig guten Schinken verkauft, ist er viel mehr als ein Verhökerer. „Er ist die Seele des Betriebs“, weiß seine Schwester, die nach Jahren in der Medienbranche zurückgekehrt ist und seitdem das Familienunternehmen unterstützt. „Und sie hält den Kleinen Laden zusammen“, erwidert der große Bruder. Und das ganz konkret. Denn der „Kleine Laden“ ist das Herzstück des Unternehmens in Hollenstedt. Eine Speisekammer der besonderen Art, in der sich Köstlichkeiten versammeln, die eine geschmackvolle Ergänzung zum Schinken sind: gute Weine, feiner Käse und Wurstspezialitäten, die von Partnern stammen, die sich im selben Maße höchsten Qualitätsansprüchen verschrieben haben wie die Basedahls. Sogar Parmaschinken und Südtiroler Bauernspeck sind hier zu finden. Schließlich braucht der Basedahl Konkurrenz nicht zu scheuen.

Man spürt die Verbundenheit der Geschwister: „Wir sprechen dieselbe Sprache“, sagt er. Und das ist gut, es gibt schließlich viel zu tun: Jährlich verlassen knapp 20.000 herrlich saftige Exemplare den idyllischen Flecken zwischen Hamburg und Bremen. Einige schaffen es bis nach München in die Prinzregentenstraße. Und das seit 1990: „Käfer war mein erster Feinkost-Kunde“, erinnert sich der Firmenchef, der nur mit Menschen zusammenarbeiten mag, die ihm sympathisch sind. „So wie die von Feinkost Käfer“, sagt Basedahl. Und dann erklärt er, dass er eigentlich alles so mache wie die großen Schinkenhersteller auch. Er lasse sich nur mehr Zeit. Zeit, die ein Schinken braucht, um gut zu werden. Doch da ist noch etwas anderes, das aus einem Schinken einen Basedahl macht: Laut Rezept fehlen noch Salz, Rauch und Liebe. Ohne Leidenschaft geht für Henning Basedahl nämlich nichts. Genuss muss im Spiel sein – ob bei einem guten Essen, einer Motorradtour mit den Freunden oder dem Outdoor-Trip mit seinem Bulli. Und so ist es beim Schinken die Leidenschaft für das Produkt, die sich in sorgfältiger Handarbeit ausdrückt und jedem Schinken der Manufaktur zuteilwird. Jeder Produktionsschritt wird traditionell und in Ruhe manuell ausgeführt. Die Schinken werden acht bis zehn Wochen gewendet und sorgsam mit

Die Geschwister Henning und Kirsten Basedahl führen die Schinken-Manufaktur in zweiter Generation.

Das Basedahl´sche Rezept ist einfach: Salz, Rauch, Liebe und ganz viel Zeit.

Luisenhaller Tiefensalz eingerieben. Das Salz, das übrigens aus der letzten Pfannensiederei Europas in Göttingen stammt und besonders rein und wertvoll ist, dringt tief ins Fleisch ein, entzieht ihm die Feuchtigkeit. Der lange Zeitraum macht ihn wunderbar mürbe. Danach geht es für mehrere Tage in eine der sieben Räucherkammern, die schon sein Vater gebaut hat. 44 Jahre Patina stecken da an den schwarzen Wänden aus Backstein, zwischen denen der Schinken über Spänen aus naturbelassenem Buchenrundholz sein unverwechselbares Aroma und den mild-rauchigen Geschmack bekommt. Dabei kann es sein, dass der eine Schinken mehr Salz braucht oder der andere einen Tag länger in der Räucherkammer hängen muss, um perfekt zu werden. Henning Basedahl überprüft jeden Produktionsschritt akribisch und regelmäßig. Das war schon immer so. Auch unter der Ägide des Vaters. Und dennoch geschah es einmal, dass eine Charge zu heiß geräuchert wurde: „Wir rechneten damit, dass wir die 120 Schinken aus dieser Kammer wegwerfen müssten“, erinnert sich Henning Basedahl. Beim Zerlegen der Stücke stellte sich dann aber heraus, dass sie überragend gut geworden waren. Dieser „Ausrutscher“ gehört seitdem – natürlich technisch verfeinert – ins System. Alles Weitere ist Betriebsgeheimnis.

Was das kurze Basedahlsche Rezept Salz, Rauch, Liebe und Zeit allerdings noch verschweigt: Es beginnt schon vorher – bei der Auswahl der Schinken. Wenn das Ausgangsprodukt nicht top ist, kann daraus kein guter Schinken werden. Deshalb wird bei der wöchentlichen Anlieferung jeder Schinken genauestens geprüft. Produktionsleiter Rudi Fischer weiß, worauf es ankommt: Ein Blick, ein Daumendruck – die guten ins Töpfchen, die schlechten zurück zum Lieferanten. Denn wenn ein Schinkenhintern nicht seinen allerhöchsten Ansprüchen gerecht wird, lässt Basedahl ihn wieder zurückgehen. Zum Verdruss seiner Lieferanten, von denen manch einer deshalb schon die Zusammenarbeit gekündigt hat. Da kennt der Schinkenhöker kein Pardon. Es ist noch nicht lange her, da hätte er deshalb beinahe alles hingeschmissen. Er bekam einfach nicht genügend Schinken bester Qualität. Und mit minderer wollte er nicht arbeiten. „Da hätten wir drei Monate lang Handstand machen können“, scherzt er heute. Mittlerweile hat er wieder Zulieferbetriebe, bei denen er weiß, was er kriegt. „Die schicken uns schon eine gute Vorauswahl.“ Anders als bei Großbetrieben kauft Basedahl nur Muttersauen. Zweieinhalb bis drei Jahre alt sollen sie sein und so richtig schön dick und rund. Normalerweise wird ein Schwein nach höchstens neun Monaten geschlachtet. Henning Basedahl aber will Tiere, die ein längeres Leben hatten. Weil der Schinken dann saftiger ist, aber auch, weil er das einfach richtig findet. Manchmal sind da echte Prachtexemplare dabei, solche, bei denen er sofort weiß, dass ihr Schinken besonders gut wird. „Marzipanschweine halt“, sagt er und lacht.

Käfer Feinkostladen
Wurst- und Fleischabteilung
Prinzregentenstraße 73, München.
Tel. 089/4168-262, www.feinkost-kaefer.de
www.basedahl.de