



# SCHWEIN GEHABT

Spargel liebt Schinken.  
In der Manufaktur Basedahl in der Nordheide  
hängt einer der besten Schinken  
des Landes im Buchenholzrauch.  
Dabei verdankt er seine besondere Qualität  
ursprünglich einem Fehler

**FOTOS** Thomas Neckermann | **TEXT** Brigitte Jurczyk

Frisch aufgeschnitten ist der Katenschinken von Basedahl ein Genuss. Zum Spargel, auf Brot oder einfach so. An der Fettmarmorierung erkennt Henning Basedahl die Qualität seiner Rohware, die dann in der Manufaktur veredelt wird

**WAS  
MACHT DEN  
GESCHMACKLICHEN  
UNTERSCHIED  
ZU ANDEREN  
SCHINKEN AUS?  
ES SIND  
DIE SCHWEINE,  
DIE DER  
„SCHINKENHÖKER“  
AUSWÄHLT**

Es ist Spargelzeit, und Henning Basedahl kommt einfach nicht aus seiner Räucherammer raus. Genau genommen sind es gleich sieben von ihnen: aus rotem Backstein gemauerte Räume, die Wände rußgetränkt und schwarz geräuchert. Hier baumelt das mild-würzig duftende Glück von der Decke – bis gerade hinab auf Nasenhöhe: Schinken. Wie im Schlaraffenland.

Es sind ganz besondere, etwa 20 Kilo schwere Stücke, die der Norddeutsche da im Rauch hängen lässt. Ganz dünn aufgeschnitten ist dieser Schinken zart und doch gleichzeitig hocharomatisch mit einer sehr dezenten, aber eindeutigen Rauchnote. Basedahls Produkte gehören zu den besten Schinken Deutschlands, sagen Kenner.



Dabei war es ein „glücklicher Fehler“, wie Henning Basedahl es nennt, der aus dem Allerwelts ein Spitzenprodukt machte. „Wir haben eine Charge zu heiß geräuchert und rechneten damit, dass wir die 120 Schinken aus dieser Kammer hätten wegwerfen müssen.“

Beim Zerlegen stellte sich dann aber heraus: „Die waren richtig gut geworden. Überraschend gut“, sagt der groß gewachsene Mann und schmunzelt. Schwein gehabt, im wahrsten Sinne des Wortes. Der glückliche Fehler gehört seitdem, ausgebaut und technisch verfeinert, zur Basisbehandlung des Basedahl-Schinkens. „Alles Weitere ist unser Geheimnis!“

Henning Basedahl übt sein Handwerk in der zweiten Generation aus, eigentlich ist er ausgebildeter Kaufmann. Auf seiner Visitenkarte steht „Schinkenhöker“ unter seinem Namen. „Höker“ ist der plattdeutsche Begriff für einen kleinen Händler. Das Wort sagt auch etwas über die Verbundenheit Basedahls mit seiner Region, der nördlichen Lüneburger Heide, aus.

Gerade jetzt ist seine Manufaktur im kleinen Ort Hollenstedt, der an der Strecke zwischen Hamburg und Bremen liegt, rund um die Uhr beschäftigt. Die köstlichste Begleitung von gekochtem Spargel ist nun mal Schinken, die Nachfrage enorm. „In der Spargelzeit verkaufen wir das Vier- bis Fünffache eines normalen Monats!“, freut sich der 53-Jährige.

In seinem appetitlich herausgeputzten Hofladen haben die Kunden die Auswahl: Blume, Pape, Kappe – so heißen die drei Stücke, in die der Schinken nach dem Räuchern zerteilt wird. Die Pape sitzt links vom Knochen und ist das edelste Stück. Aufgeschnitten werden die großen Scheiben traditionell zum Spargel gereicht. Sie sind mild, aber mit viel Aroma. Die Blume ist das kleinste Teilstück und sitzt rechts vom Knochen. Sie hat den geringsten Fettanteil der drei Teile und schmeckt ein wenig intensiver als die Pape, ist dafür aber auch zarter als sie. Die Kappe – meist Schinkenspeck genannt – bildet die unterste Spitze des Schinkens und hat eine leichte Fettmarmorierung, die das Stück herzhaft und kräftig macht.

Hinter dem Laden beginnt die Produktionsstätte von Henning Basedahl. Kunden können ihm und seinen sieben Mitarbeitern durch ein Fenster bei der Arbeit zuschauen. Hier werden die Schinken nach der Anlieferung zunächst großzügig mit Luisenhaller Tiefensalz eingerieben. „Die Luisenhaller in Göttingen ist die letzte Pfannensiederei Europas. Das Salz kommt aus einer Sole aus 450 Metern und ist absolut rein. Die Körnung ist für uns perfekt, die Salzkristalle dringen tief ins Fleisch ein und heben den Eigengeschmack hervor“, erklärt der Schinkenmacher. Acht bis zehn Wochen liegen die Hinterläufe mit Schwarte und Knochen im Salz, werden immer wieder gewendet und neu eingerieben. Das Salz zieht Flüssigkeit aus dem Fleisch, konserviert es so auf natürlichem Weg und macht es schön mürbe.



Danach kommen die Schinken in den Rauch von naturbelassenen Buchenholzspänen, und zwar für vier bis fünf Tage. Auch der Rauch schützt das



In gemauerten Kammern wird der Schinken über Buchenholzspänen geräuchert. Zu diesem Zeitpunkt haben die Prachtstücke schon ein achtwöchiges Bad in Luisenhaller Tiefensalz (oben rechts) hinter sich. Unten rechts: Henning Basedahl



## SCHINKEN VON BASEDAHL

Basedahls „Kleiner Laden“, wo Sie frisch aufgeschnittenen Schinken, Wein und Brot kaufen können, finden Sie in der Estetalstr. 10/12 in 21279 Hollenstedt in der Nordheide. Telefon 041 65/21 63 80; [www.basedahl.de](http://www.basedahl.de).

Basedahl-Schinken bekommt man u. a. auch online und in ausgewählten Edeka-Supermärkten. Eine Händlerliste mit Bezugsadressen können Sie anfordern über [kontakt@basedahl.de](mailto:kontakt@basedahl.de)



Vom „Kleinen Laden“ in Hollenstedt kann man durch ein Fenster in die Produktionsstätte (links) blicken, wo man den Chef-Schinkenhöcker Basedahl schon mal mit anpacken sieht

Fleisch und ist seit Jahrhunderten ein probates Mittel der natürlichen Konservierung. In Norddeutschland wird Schinken traditionell über dem hier reichlich vorhandenen Buchenholz geräuchert, während etwa im Schwarzwald Tannenholz verwendet wird.

Keine Zauberei das Ganze. Aber was macht dann den Unterschied vom Basedahl'schen zu anderen Schinken? Es ist die Auswahl der Schweine. Drei bis dreieinhalb Jahre sollen sie alt sein, allesamt Muttersauen, die bereits Ferkel bekommen haben. Normalerweise wird ein Schwein gemästet und bereits nach einem Dreivierteljahr geschlachtet. Henning Basedahl will Tiere, die mehr Zeit bekommen und ihr Leben ohne Qualen verbracht haben. „Das Fleisch wächst langsamer und ist dadurch auch schön mit Fett durchzogen. Das ergibt einen deutlich besseren Geschmack!“ Er bezieht die Schinken von kleinen Schlachthöfen, die ausschließlich mit Landwirten aus der Region zusammenarbeiten, sodass die Wege kurz sind.



Zweimal die Woche fahren er oder seine Mitarbeiter zum Lieferanten nach Buxtehude, um jeden einzelnen Schinken zu begutachten. Heute braucht der Mann mit der Lederschürze nur noch

ein paar Augenblicke, um zu wissen: „Das ist der Richtige!“ Henning Basedahl sieht es an der Farbe und Form des Schinkens und kann es an der Beschaffenheit erfühlen.

„Die Begeisterung für und Wertschätzung von Lebensmitteln – das haben uns schon unsere Eltern beigebracht“, sagt auch seine jüngere Schwester Kirsten Basedahl, die in der Manufaktur fürs Marketing zuständig ist. Ihre Eltern betrieben ab Anfang der 60er-Jahre in Hamburg einen Feinkostladen. Auf dem Abendbrottisch der Familie landeten Köstlichkeiten aus ganz Norddeutschland. Mitte der 70er-Jahre stieg mit dem wirtschaftlichen Wohlstand der Bevölkerung die Nachfrage nach Schinken plötzlich immens an. Doch das Angebot am Markt war noch so klein, dass ihr Lieferant für Schinken die Familie Basedahl motivierte, selbst in die Produktion einzusteigen. Kirsten Basedahl: „Unser Vater hat 1975 dann einfach eine Räucherei in der Nordheide gebaut. Und unser Lieferant und seine Frau haben ihn angelernt.“

Sohn Henning stieg dann 1989 in das Unternehmen ein. Seitdem dreht sich in seinem Leben alles um Räucherschinken. Wird das nicht langweilig? „Nein, im Gegenteil“, sagt er und grinst. „Ich versuche, ihn immer noch besser zu machen.“ ▷