

RUDI FISCHER
zündet Buchen-
späne an. Nach
5–7 Tagen sind
die 120 Schinken
über ihm optimal
geräuchert



Handgemacht und saulecker!

*Bei Basedahl wird der Schinken noch ganz traditionell hergestellt.
Der kleine Familienbetrieb erzeugt einen der besten im Land*



HAT GUT LACHEN
Henning Basedahl
mit einem seiner
Prachtexemplare.
Nach dem Räuchern
wiegt ein Schinken
immer noch 18 Kilo



**DIE BASEDAHL SCHINKENMANU-
FAKTUR** liegt in der Lüneburger Heide
zwischen Bremen und Hamburg:
Estetalstraße 10+12, 21279 Hollenstedt,
☎ 041 65/21 63 80, www.basedahl.de

Es gibt Dinge, die sind so einfach und da-
bei so gut, dass sie jedes Sterne-Gericht
in den Schatten stellen. Hauchdünn ge-
schnittener, aromatischer Heide-Katen-
schinken auf frischem Brot zum Beispiel.

Die Mitarbeiter kennen das wohlige Seufzen der Kunden

Wer den Hofladen der Schinkenmanu-
faktur Basedahl betritt, dem läuft augen-
blicklich das Wasser im Mund zusammen.
Widerstand zwecklos bei dem köstlichen
Duft! Gut, dass die Damen hinter dem
Verkaufstresen laufend Scheiben ab-
schneiden und großzügig an ihre Kunden
verteilen. Über das wohlige Seufzen und

selige Lächeln freuen sie sich jeden Tag
aufs Neue. Hier in Hollenstedt, einem Dorf
südlich von Hamburg, produziert Henning
Basedahl (53) mit seinem Team nämlich
eine ganz besondere Delikatesse. Ihr
Schinken ist außergewöhnlich mild und
dennoch würzig mit feinem Raucharoma.
Er zergeht auf der Zunge. Kein Wunder,
dass sich vor Weihnachten und vor allem
in der Spargelzeit lange Schlangen vor
dem Laden bilden. Da kann es dann schon
mal eine halbe Stunde dauern, bis man
an der Reihe ist. Schließlich schneiden die
Mitarbeiterinnen den Schinken stets ganz
frisch und pergamentdünn für die Kunden
auf. Bei Probierhäppchen, einem >



AUF AUGENHÖHE
Seit 2010 arbeitet
Kirsten Basedahl
im Betrieb ihres
Bruders mit. Was
zuerst nur vorüber-
gehend sein sollte,
hat sich bewährt

> Schluck Wein und netten Gesprächen vergeht die Wartezeit im Nu. Außerdem kann man vom Verkaufsraum durch eine große Scheibe direkt in die Produktion schauen: faszinierend, wie schnell die Fleischer mit geübten Schnitten die 18 kg schweren Hinterhälften jeweils in Blume, Pape und Kappe zerteilen! „Wir machen im Grunde alles so wie die großen Schinkenhersteller auch“, sagt Henning Basedahl bescheiden. „Nur in Handarbeit und wir lassen uns Zeit.“

Jährlich verarbeitet er rund 19.000 Sauenschinken aus Buxtehude, Meppen, einem Betrieb in Westfalen und aus Dänemark. Der gelernte Groß- und Außenhandelskaufmann prüft streng. Er sucht stets nach den besten Schinken und nimmt jeden

einzelnen in die Hand. Es ist schon vorgekommen, dass der „Schinkenhöcker“, wie er sich selbst nennt, über die Hälfte einer Lieferung zurückgehen ließ. „Unter hundert Exemplaren finden sich zwei, drei außergewöhnlich gute“, erklärt er. „Das sind sozusagen Marzipanschweine. Da sieht man auf den ersten Blick: Das wird ein Top-Schinken.“

Die exakte Rauchführung ist geheime Chefsache

In der ersten Nacht werden die Hinterhälften bei 1,5 Grad gekühlt. Danach durchlaufen sie über 10 Wochen hinweg mehrere Lagerräume, werden dabei immer wieder mit mildem Luisenhaller Salz eingegeben, in Lagen akkurat aufeinander-

Salz, Rauch und viel Liebe ist das Motto

geschichtet und gewendet. 3.500 Fleischbrocken liegen im Schnitt in der Salzkammer. Bei 22 kg pro Stück echte Schwerstarbeit! Zusätzliches Krafttraining haben Produktionsleiter Rudi Fischer und seine fünf Mitarbeiter wirklich nicht nötig. In den Lagerräumen können die Schinken dann ausgiebig reifen. Zum Schluss kommt der Badetag: Da werden sie heiß abgesprüht und liegen anschließend drei



1



2



3



SCHULTERSCHLUSS

Hans-Hinrich Basedahl (r.) ist stolz auf Sohn Henning, der den Betrieb erfolgreich ausgebaut hat. Links: Die Manufaktur (1) und der Hofladen (2), der Wein, Delikatessen und Fleischspezialitäten anbietet (3)



DER START
Gründervater
Hans-Hinrich
Basedahl 1962
in seinem Feinkostgeschäft
in Altona

Tage im Wasser, um überschüssiges Salz auszuspülen. „Die Vorbereitung auf das Räuchern ist für die Qualität des Schinkens enorm wichtig. Salz zieht Flüssigkeit aus den Keulen und macht die Schinken auf natürliche Art haltbar“, sagt Rudi Fischer. „Das kostet viel Zeit, aber nur so kann auch ein hervorragendes Produkt entstehen.“

Etwa eine Woche dauert das Räuchern über Buchenspänen, die bei einer Anfangstemperatur von 20 Grad, online überwacht, vor sich hin glimmen. Die Rauchführung ist ein Geheimnis und natürlich Chefsache! „Zu wenig oder zu viel Hitze kann alles ruinieren“, erklärt Henning Basedahl. „Dann wird der Schinken entweder nicht fest genug oder zu hart.“

Die Räucherammern sind das Heiligtum der Manufaktur

Die sieben Räucherammern, an deren Backsteinwänden sich in 42 Jahren reichlich Patina gebildet hat, sind das Heiligtum der Manufaktur. Öffnen sich die schweren Türen, quillt dicker, weißer Qualm heraus und macht das Atmen schwer. Der Duft

von frisch verbranntem Holz und Fleisch wabert durch die Räume. Nach der Zeit im Rauch wird der Schinken noch einmal gekühlt und danach zerlegt. Dabei gehen von den 18 kg, die er nun wiegt, noch einmal 45 Prozent verloren, weil die bittere Schwarte, Rauchkante, Knochen und das Schinkenbein abgetrennt werden.

Portioniert und vakuumverpackt, landet der Schinken dann in Feinkostläden und im gehobenen Lebensmitteleinzelhandel – und die besten Stücke natürlich im eigenen kleinen Hofladen, wo sich die sechs Verkäuferinnen noch genügend Zeit für jeden Kunden nehmen. Alles liebevoll begleitet von der Marketingfrau Kirsten Basedahl und ihrem Team.

Ann-Christin Baßin

Deftig, würzig und was Süßes: Rezepte der Familie Basedahl >>

Die Lieblingsgerichte der Familie Basedahl



Zum edlen Fleisch passen am besten zurückhaltende Beilagen



Herzhaft und immer wieder lecker: Erbsensuppe mit Kräutern

Heidschnuckenrücken mit Rotweinsauce

Für 4 Portionen

- 200 g Zwiebeln • 125 g Knollensellerie
- 125 g Möhren • 100 g Porree • 800 g ausgelöster Heidschnuckenrücken (küchenfertig) • Salz, Pfeffer • 40 g Butterschmalz
- 4 Thymian- oder Rosmarinzweige
- 1 EL Tomatenmark • 200 ml trockener Rotwein • 300 ml Gemüsebrühe
- 3 Knoblauchzehen • Speisestärke

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zwiebeln abziehen. Sellerie und Möhren schälen, putzen und alles würfeln. Porree putzen, waschen und in Streifen schneiden.

2. Fleisch kalt abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne im erhitzten Butterschmalz bei starker Hitze 1–2 Minuten rundherum anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im Ofen noch 5–6 Minuten garen.

3. Kräuter abbrausen, trocken schütteln. Zwiebeln, Sellerie und Möhren in die Pfanne mit dem Bratfett geben, anrösten, dann Tomatenmark hinzufügen. Mit Rotwein, Brühe ablöschen, geschälten Knoblauch, Porree, Kräuter dazugeben.

4. Fleisch aus dem Ofen nehmen, 8 Minuten in der Folie ruhen lassen. Dann öffnen, entstandenen Bratensaft zur Soße gießen, diese noch einmal aufkochen, passieren, abschmecken und mit Stärke binden. Fleisch aufschneiden, mit der Soße anrichten. Dazu passen Möhren und Zuckerschoten sowie Kartoffelgratin.

Oma Ernas Erbsensuppe

Für 4 Portionen

- 600 g geräuchertes Eisbein • 250 g grüne Schälerbsen • 2 Zwiebeln • 200 g Möhren
- 200 g Knollensellerie • 1 Stange Porree
- 3 mittelgroße, mehligkochende Kartoffeln
- getrockneter Majoran • 2 Würfel Gemüsebrühe (Instant) • Salz, Pfeffer

1. Eisbein in einem Topf mit 1,5 l Wasser bedeckt aufkochen und dann zugedeckt ca. 90 Minuten köcheln lassen. Dabei nach den ersten 30 Minuten Garzeit die Erbsen zufügen (den entstehenden Schaum abschöpfen). Zwischen- durch immer wieder umrühren.



Torte mit Suchtfaktor: den Eierlikörspiegel erst zum Schluss daraufgießen

2. Zwiebeln abziehen. Möhren und Sellerie schälen, putzen und alles fein würfeln. Porree putzen, waschen und ebenfalls klein schneiden. Alles in den Topf geben.

3. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln, 20 Minuten vor Ende der Garzeit zur Suppe geben. Etwas Majoran zufügen. Brühwürfel in der Suppe auflösen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Eisbein aus der Suppe nehmen, vom Knochen lösen und das Fleisch in sehr kleine Würfel schneiden. Diese auf 4 Teller verteilen. Suppe erneut aufkochen lassen, dann auf die Teller verteilen und nach Wunsch mit Kräutern garnieren. Dazu passt Brot.

TIPP: Wer möchte, kann auch noch klein geschnittene Wiener Würstchen oder Kohlwurst in die Suppe geben.

Mama Gerdas Eierlikörtorte

Für 14 Stücke

- 4 Eier (Größe M) • 100 g Zucker • 100 g gemahlene Haselnüsse • 1 TL Speisestärke oder Vanillepuddingpulver • 50 g Schokoraspel
- 1 Lot Kaffeepulver (7 g) • ½ TL Backpulver
- 450 g Preiselbeeren (Glas) • 500 g Sahne
- 2 Pck. Sahnfestiger • 1 Pck. Vanillezucker
- Eierlikör für die Tortenoberfläche
- Schokoraspel zum Dekorieren

1. Backofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker und 2 TL warmem Wasser cremig rühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben. Haselnüsse,

Speisestärke, Schokoraspel, Kaffee- und Backpulver zugeben. Masse in eine nur am Boden mit Backpapier belegte Springform (Ø ca. 26 cm) füllen und 35–40 Minuten backen. Tortenboden in der Form abkühlen lassen. Springformrand lösen.

2. Tortenboden mit Preiselbeeren bestreichen. Sahne mit Sahnfestiger und Vanillezucker steif schlagen und einen Teil davon auf den Preiselbeeren verstreichen. Tortenrand mit Sahne bestreichen und die Oberfläche außen am Rand dicht an dicht mit Sahnetupfen verzieren. Zum Schluss die Torte vollflächig mit Eierlikör begießen und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

3. Vor dem Servieren die Torte mit Schokoraspeln und evtl. mittig mit einem Tupfen Sahne verzieren. Torte zum Servieren nach Wunsch mit dem Springformboden auf eine Tortenplatte oder in eine große Servierschüssel setzen.