



66 Lieblingsplätze
und 11 Köche

SCHWARZWALD

Edi Graf

GMEINER





»Hier drin riecht's nach Schwarzwald«, warnt der Mann, als er die Holztür aufschließt. Der Geruch beim Betreten des Bauernhauses weckt sofort den Appetit. Schwarzwälder Räucherwaren duften hier verlockend, kein Wunder, hier im Elternhaus von Fleischermeister Frank Pfau entstehen die typischen Räucherspezialitäten, und zwar traditionell geräuchert, nach altem Hausrezept, darauf legt der Chef des Hauses Wert.

ÜBERLIEFERTER BRAUCH ALTER BAUERNRÄUCHERTRADITION

»Raucha demmer scho seit ewige Zeita«, erklärt Frank Pfau auf schwäbisch, sogar die alten Räucherammern seines Großvaters existieren noch. Tatsächlich entstehen die Spezialitäten hier im Familienbetrieb, die Räucherammern befinden sich im alten Bauernhaus. Ladenverkauf und Metzgerei liegen vierzig Meter entfernt.

Frank Pfau bezieht sein Fleisch aus der Region: Die Schweine kommen von der Fleischgenossenschaft Offenburg und die Rinder grasen auf den Weiden seines Schwagers in Pfalzgrafenweiler, unter Biobedingungen, versteht sich. Bei Führungen mit dem Chef erfahren die Gäste, wie der Schwarzwälder Schinken hier in Herzogsweiler noch traditionell geräuchert wird.

Dazu gehört eine sorgsame Vorbehandlung des Fleisches nach alter Rezeptur. Sechs Wochen liegt der mild gesalzene Schinken in einer Beize aus Wacholder, schwarzem Pfeffer, Senf, Koriander, Knoblauch und anderen

IM SCHWARZWALD KANN MAN KIRSCHWASSER SCHNEIDEN: IN DER KIRSCHTORTE UND IN DER KIRSCHWASSERSALAMI ...

Naturgewürzen. Erst jetzt kommt das Fleisch für 14 Tage in den Rauch. Und auch hier werden nach überlieferem Brauch nur Sägemehl und Äste von Tannen und Fichten verwendet, dazu Wacholderbeeren und -reisig. »Heute drückt das Wetter auf den Kamin«, erklärt Pfau, als er die Räucherammern öffnet und dichter Qualm nach außen dringt. Unter dem Gitterrost glimmt es glutrot, darüber hängen in mehreren Reihen die gewürzten Schinken. Danach ruhen sie noch einmal drei bis vier Wochen im Reiferaum, werden zart, mürbe, fest und trocken und entwickeln den typischen Geschmack. Lohn der Mühe: 2009/2010 die Gault-Millau-Auszeichnung und die Goldmedaille bei einer internationalen Schinkenprüfung.

FRISCHER RÄUCHERSCHINKEN hält in Pergamentpapier verpackt im Kühlschrankgemüsefach ein Jahr, besser noch im Baumwollsack in trockener Luft im Keller.

Tipp