



Edelräucherei "Pfau" in Herzogsweiler

Köstliches aus der Räucherkammer

Seit über vierzig Jahren begeistert die Schwarzwälder Edelräucherei "Pfau" Feinschmecker und Genießer mit ihren Räucherspezialitäten. Dafür setzt Inhaber Frank Pfau auf ein altes Räucherverfahren und regionale Zutaten.

er den Verkaufsladen der Edelwürzige Duft von geräuchtertem Schin-Echter Schwarzwälder Schinken nach al- macht die Qualität unserer Produkte aus." räucherei im schwäbischen Herzogweiler. "Der traditionelle Bauernrauch verleiht unseren Spezialitäten den urtypischen Ge-

schmack aus dem Schwarzwald", erzählt räucherei "Pfau" betritt, dem Inhaber Frank Pfau, der das Familienunläuft unweigerlich das Was- ternehmen in zweiter Generation führt. ser im Munde zusammen. Der köstlich- "Unsere Schinken bekommen viel Zeit zum Reifen. Außerdem verwenden wir ausken durchströmt den ganzen Raum. schließlich Zutaten aus der Region. All das tem, traditionellem Räucherverfahren – das Begonnen hatte die Erfolgsgeschichte der ist das Erfolgsrezept der kleinen Schinken- Edelräucherei in den 60er-Jahren, als der Seniorchef und gelernte Fleischermeister Erich Pfau seine Wurstprodukte aus der Hausschlachterei im kleinen Abnehmerkreis



Frank Pfau prüft die Qualität der Schinken im Reiferaum

"Als kleiner Junge half ich bei der Schinkenproduktion meines Vaters mit. Heute führe ich seinen Betrieb in alter Tradition weiter."

vertrieb und dafür immer mehr Käufer gewann. 1977 eröffnete er seinen Räucherspezialitätenverkauf mit einem Ladengeschäft. 1996 übernahm Frank Pfau den Betrieb seines Vaters und führt ihn seither nach alter Familientradition fort.

"Schon als kleiner Junge durfte ich ab und zu bei der Schinkenherstellung mithelfen, was mir viel Freude gemacht hat", berichtet Fleischermeister Frank Pfau. "Insofern stand für mich früh fest, dass ich die Schinkenräucherei meines Vaters eines Tages übernehmen und weiterführen werde."

Fleisch vom Biobauern

Bei der Herstellung seiner Schinkenspezialitäten achtet Frank Pfau auf beste Qualität, und das beginnt schon bei der Herkunft des Fleisches: Die Schweine kommen von der Fleischergenossenschaft aus Offenburg und werden speziell für die Edelräucherei "Pfau" ausgesucht. Die Rinder stammen vom Biobauernhof seines Schwagers.

"Hervorragendes, regionales Fleisch ist die wichtigste Grundlage für die Produktion unseres traditionellen Schwarzwälder Schinkens", erklärt Frank Pfau.

Dann geht es an die Schinkenproduktion: Zuerst wird der Schinken mit Naturgewürzen wie Koriander, Wacholder oder schwarzer Pfeffer gepökelt. Salz verwendet Frank Pfau beim Pökeln nur in geringen Mengen.



Goldprämiert: Pfaus Edelräucherschinken aus dem Schwarzwald

Anschließend bekommt der Schinken sechs Wochen Zeit, um durchzupökeln. In dieser Zeit verliert er an Wasser und nimmt gleichzeitig die Gewürze intensiv in sich auf. Danach wandert der Schinken in den Bauernrauch der Räucherkammer. Auf den Boden der Kammer wird das für den Schwarzwald typische Sägemehl – aus frisch geschlagenem Tannen- und Fichtelangholz – gestreut. Darauf liegen Wacholderreisig und getrocknete Wacholderbeeren, was dem Rauchgut seinen wacholdergeräucherten Geschmack verleiht.

Nach vierzehn Tagen in der Räucherkammer darf der Schinken in den Reiferaum. Dort hängt er zwischen drei und acht Wochen. Hier zieht der Geschmack voll ein, der Schinken wird zart und kernig. Dann darf er endgültig in den Verkauf.

In der Räucherkammer

wird der Schinken zwei

Wochen lang intensiv

geräuchert

"In unseren Räucherkammern räuchern wir auch dreizehn Sorten Salami, darunter Kirschwassersalami, Walnusssalami oder Zapfensalami mit Rum. Die längste Reifezeit benötigt die Schweinekeule – sie reift ein ganzes Jahr an der frischen Schwarzwaldluft."

Gelobt und goldprämiert

Der monatelange Weg zum fertigen Schinken wird mit vollmundigem Geschmack belohnt. Sogar die Spitzengastronomie zeigt sich von der besonderen Qualität begeistert und ordert regelmäßig Schinkenspezialitäten von "Pfau".

"Für unseren Edelräucherschinken wurden wir vom Deutschen Fleischerverband mit der Goldmedaille prämiert", verrät Frank Pfau stolz. "Außerdem waren wir einer von vier Schinkenherstellern in Baden-Württemberg, die von Gaullt-Miaullt ausgezeichnet wurden. Das freut uns sehr und bestätigt uns in unserer Arbeit."

Seine Räucherspezialitäten vertreibt "Pfau" auch über seinen Onlineshop. Täglich treffen Bestellungen aus ganz Deutschland ein, wobei "Pfaus Edelräucherschinken" oft ganz oben auf der Bestellwunschliste steht.

Besichtigungen vor Ort

Wie echter Schwarzwälder Schinken hergestellt wird – das zeigt Frank Pfau bei seinen Bauernrauchbesichtigungen, die dreimal wöchentlich stattfinden. Dafür öffnet er die Türen zu seinen Räucherkammern und gibt den Teilnehmern Einblicke in die Geheimnisse der traditionellen Schinkenherstellung. Immer wieder reisen Gruppen und Vereine nach Herzogsweiler, um die Schinkenproduktion vor Ort zu verfolgen.

"Unsere Bauernrauchbesichtigung findet immer dienstags um 14.30 Uhr und 16.30 Uhr und samstags um 11.30 Uhr oder nach Vereinbarung statt", so Frank Pfau.

Mit seinen Führungen möchte er die Teilnehmer auch zum Umdenken bewegen: "Lieber mal sein Gemüse und Obst beim Bauernhof um die Ecke kaufen anstatt im Supermarkt. Auf diese Weise kann man einen wichtigen Beitrag leisten – zur eigenen gesünderen Ernährung und der Erhaltung traditioneller regionaler Erzeugerbetriebe."

Bestell-Shop und weitere Infos unter: www.pfau-schinken.de

Text: Stephanie Dittebrandt



Holen Sie sich das Urlaubsgefühl in Ihre Küche!

Genießen Sie die südländische Lebensart



JETZT NEU
IM ZEITSCHRIFTENHANDEL!

34 Lust auf Landküche 4/2013 35