

Jürgen Löbel

Parmaschinen & Co.

ETB

ECON Taschenbuch Verlag

Inhalt

HANS-PETER WODARZ über Parmaschinken & Co. 9

Es muß nicht immer Biiiigschinken sein! 11

Unterschale und Nuß -

Was ist eigentlich Schinken? 11

Schinkenarten - Pökeln, Lufttrocknen oder Räuchern? 14

Nuß, Unterschale, Oberschale ... 15

Schinken und Klima - Nicht nur für Meteorologen 15

Kochschinken wird pochiert 16

Etymologisches vom Schinken 16

Schinken von der grauen Vorzeit bis zu unserem Jahrhundert 18

Die Schinkengourmets in Griechenland und Rom 18

Ein römisches Rezept 20

Schinken im späten Rom 20

Das finstere Schinken-Mittelalter 21
Die Neuzeit: Schinken nur für Reiche 23

Schinken der Welt 26

Exotisches und Benachbartes 26
Italien: I prosciutti italiani 30
Deutschland, deine Schinken 32
La France - Landschinken, Schinken des Landes 34

Die Könige unter den Schinken 38

Parmaschinken: Das Fleisch, das Salz und der Wind 38
San Daniele - Wo sich die Winde treffen 42
San Leo und La Ghianda - Die Geheimtips 46
Westfälischer Schinken -
Früher weltberühmt, und heute? Al
Holsteiner Katenschinken -
Meerumtost und geräuchert 50
Schwarzwälder Schinken - Tannengereift 52
Ammerländer Schinken - Unter dem Reetdach 54

Grundzüge und Hintergründe der Schinkenherstellung 57

Schweinerassen, ihre Fütterung und Haltung 58
Die Schlachtung und das Fleisch 59
Pökeln und Salzen 61

Reifung durch Lufttrocknen 66
Räuchern: Kalt, warm oder heiß 68
Gekochter Schinken - Nicht gekocht 71

Biologisches vom Schinken und etwas Chemie 72

Mikroorganismen zur Aromaverfeinerung 72
Innereien im Schinken 74
Zur Frage: Nitritpökeln und Nitrosamine 78

Der Schinken-Knigge 80

Alles über Aufschneiderei 80
Wie Schinken aufbewahrt wird 82
Schimmel auf dem kostbaren Stück - Was tun? 84
Schinken genießen - Ohne Reue, mit Horaz 86
Schinken testen 88
Der Schinken in der Küche 90

Anhang

Schinkenhersteller und Bezugsadressen 92

Glossar 103