

LP

Lebensmittel Praxis

Ausgabe 11_2023
16. Juni
Einzelverkaufspreis
4,90 Euro

Käse aus Bayern
**KONZENTRATION AUF
KERNGESCHÄFT**
Bergader-Geschäftsführer
Hans Burger und Felix Kress
Seite 66



IM INTERVIEW
CHRISTOPH GRAF,
LIDL-GESCHÄFTSLEITER
EINKAUF

Marken ergänzen das Sortiment

Seite 34

Schinken
**Macher und
Höker**
Henning Basedahl und
seine Manufaktur
Seite 72

Supermarkt des Jahres 2023

Hotspot Berlin-Mitte

Susanne Klars leitet
die Rewe Ackerhalle
Seite 30

Süßwaren

Die Angst vor dem Werbeverbot

Die Branche
diskutiert mit der LP
Seite 46

KI & ALGORITHMEN
Technologie hilft
im Kundenkontakt
Seite 6

UMWELT & SOZIALES
Rewe Group treibt
Nachhaltigkeit voran
Seite 38

KATZEN & HUNDE
LEH muss bei
Tierbedarf aufholen
Seite 80

Viel Zeit und alles von Hand

In Hollenstedt betreibt Henning Basedahl seine Manufaktur. Der Schinkenmacher hat dafür gesorgt, dass seine Produkte im Laufe der Zeit mit zu den besten in Deutschland gehören.

Jens Hertling

Bei Henning Basedahl ist Stress angesagt: „Es ist Spargelzeit. Und da der König des Gemüsebeets bundesweit sehr gern mit Schinken gegessen wird, haben auch wir Hochsaison. Das heißt für mich: arbeiten und etwas schlafen.“ In seiner Manufaktur in Hollenstedt, einer Kleinstadt südwestlich von Hamburg, werden in der Zeit von Mitte April bis zum 24. Juni 50 Prozent des Jahresumsatzes erzielt.

Eine ganz besondere Delikatesse wird von Henning Basedahl und seinem Team hergestellt: Es handelt sich um einen außergewöhnlichen Schinken, der mild und dennoch würzig ist, mit einem leicht geräucherten Aroma als krönendem Abschluss. Die Schinkenmanufaktur hat eine Produktion von circa 17.000 Schinken pro Jahr. Und wie das Wort Manufaktur schon sagt: Hier ist alles noch Handarbeit.

Henning Basedahl ist gelernter Kaufmann und in zweiter Generation im Handwerk tätig. Er nennt sich selbst Schinkenhöker. Der Begriff „Höker“ ist die plattdeutsche Bezeichnung für einen kleinen Händler oder Kaufmann.

Die gläserne Manufaktur

Wer im kleinen Hofladen steht, blickt direkt in die Produktionshalle dahinter. Die gläserne Produktion hat Basedahl bereits bei der Erweiterung seines Betriebs 1998 realisiert.

Der Startschuss zur Schinkenproduktion beginnt allerdings neun Wochen vorher. Nach Anlieferung der Rohschneider (Hinterschinken) werden diese eine Nacht auf 1,5 Grad durchgekühlt. Tags darauf werden sie eingesalzen und übereinandergestapelt. Dieser Prozess wiederholt sich weitere sieben Wochen, allerdings mit immer behutsamerem Einsatz von Salz. Durch das Salz wird



Das Salz in der Schinkenmanufaktur Basedahl entzieht dem Schinken die Feuchtigkeit und verleiht ihm auf diese Weise seine einzigartige Zartheit.



Die Schinkenmanufaktur befindet sich in Hollenstedt, südwestlich von Hamburg.

Bei der Anlieferung wird jeder einzelne Schinken von Henning Basedahl begutachtet.



„Zu Spargel oder frischem Schwarzbrot mit einem großen Bier schmeckt der Schinken am besten.“

Henning Basedahl, Schinken-Manufakteur

dem Schinken Feuchtigkeit entzogen, wodurch er seine einzigartige Zartheit erhält. Bevor die Schinken den Salzraum verlassen, wird das überschüssige Salz warm abgespült, und zu guter Letzt verweilt der Schinken, auf dem Eisbein stehend, noch zwei Tage im kalten Wasserbad.

Anschließend werden die Schinken vier bis fünf Tage über natürlichen Buchenholzspänen geräuchert. Jetzt zur Spargelzeit sind fast alle Räucherammern in Betrieb. Nach dem Räuchern wird der Schinken noch einmal abgekühlt, bevor er zerlegt wird. Knapp die Hälfte des Startgewichts (im Schnitt 13 Kilogramm) geht bei der Zerlegung verloren, weil die bittere Schwarte, der Räucherrand, die Knochen und das Schinkenbein abgetrennt werden. Zerlegt wird klassisch in Pape, Blume und Kappe. Diese Teilstücke landen in den Bedientheken der letzten Feinkostläden des Landes und im gehobenen Lebensmittelhandel. Die besten Stücke lan-



den natürlich im eigenen kleinen Hofladen.

Was aber macht den Schinken so hochwertig? Das Rezept, so Basedahl, sei einfach. Die Zutaten sind Salz, Rauch, Liebe und Zeit. „An oberster Stelle steht jedoch die Fleischqualität: Ein Produkt ist immer nur so gut wie sein Ursprung“, ergänzt Henning Basedahl. Bei der Anlieferung wird jeder einzelne Schinken vom Chef

oder Produktionsleiter Rudi Fischer begutachtet. Es wird eine strenge Auswahl getroffen. Das war schon immer oberstes Gebot. Seit vier Jahren kauft Basedahl sein Schweinefleisch ausschließlich beim Schlachthof Brand in Lohne. Neben der klassischen Linie, die 90 Prozent der Produktion ausmacht, produziert Basedahl seit 2020 eine Linie aus tiergerechter Haltung. Die Erzeugerinitiative „Ringelswin“ aus Schleswig-Holstein arbeitet nach Tierhaltungsstufe 4. Sie eint die innere Haltung: Vom Ferkelzüchter bis zum Händler stehen alle für das Fortbestehen einer regionalen, gesunden und zukunftsorientierten Landwirtschaft.

In hauchdünne Scheiben geschnitten, duftet und schmeckt er nach feinwürzigem Rauch. Am Gauen ist er schmelzend, frisch und kernig zugleich. Zu Spargel oder frischem Schwarzbrot mit einem großen Bier schmecke der Schinken am besten, so „Höker“ Basedahl. ■