

Herstellung unseres Ottendorfer Katenschinken

Wir suchen nur die frischesten Rohschinken zum Salzen aus (ca. 80-90 Stück pro Woche). Bei jedem Schinken wird der pH-Wert gemessen. Der pH-Wert sagt uns ob der Schinken zum Salzen geeignet ist oder nicht.

Die Schinken zum Salzen dürfen nicht zu weich sein sondern müssen fest vom Fleisch sein. Wenn die Schinken zu weich sind, sind sie meist auch zu niedrig im pH-Wert. Das Fleisch ist dann sehr hell (so wie Geflügelfleisch) und wässrig. Das kommt dann davon das die Schweine vor dem Schlachten zu sehr unter Stress standen. Die Schinken von solchen Schweinen eignen sich nicht zum Salzen.

Die Salzzeit unserer Schinken beträgt je nach Gewicht bis zu 21 Tage.

Wir salzen von Hand. Jeder Schinken wird einzeln mit einer Mischung aus reinem Speisesalz, grob gemahlene Naturgewürzen und etwas Zucker eingegeben.

Nach dem Salzen folgt eine zehntägige Ruhezeit (das sogenannte Brennen). In dieser Zeit wird der Schinken nicht mehr gesalzen, denn er hat schon genug Salz in sich.

Beim Brennen zieht das Salz, was bereits im Schinken ist, weiter in den Schinken ein, das Fleisch wird zarter und gewinnt mehr an Aroma.

Nach dem Brennen wird der gesalzene Schinken eine Nacht lang in klarem Wasser gewässert, so das das Salz im äußerem Randbereich der Schinken (wo es am stärksten konzentriert ist) wieder etwas ausgewässert wird. Dadurch wird der Schinken auch milder.

Nach dem Wässern werden die Schinken in klarem Wasser gewaschen damit die restlichen Gewürzkörner runterkommen und dann kommen die gesalzene Schinken (das Salzen wird auch pökeln genannt) in den Rauch. Die Räucherzeit beträgt ca. 8 bis 10 Wochen. Wir räuchern mit reiner Buchenspäne bei ca. 18-22°C.

Wenn die Schinken aus dem Rauch kommen sind sie ca. drei ein halb Monate alt und noch sehr weich und milde im Geschmack. Je länger ein Schinken nach dem Räuchern abhängt desto mehr Feuchtigkeit verliert er. Dadurch wird er trockener und fester von der Konsistenz und auch kräftiger und würziger im Geschmack.

Wir sind ein kleiner Familienbetrieb in der dritten Generation und stellen neben unseren Ottendorfer Katenschinken auch sehr viele Glaskonserven (wie Sauerfleisch, Leberwurst, Eisbein im Glas, Schmalzfleisch...) und Wurstwaren nach hauseigenen Rezepten her.

Wir achten sehr auf Qualität und Frische bei der Auswahl der Rohwaren aus denen wir Wurstwaren und Glaskonserven herstellen!

Einmal im Jahr nehmen wir mit unsern Ottendorfer Katenschinken an einem freiwilligen Qualitätswettbewerb der DLG (Deutsche Landwirtschafts Gesellschaft) in Frankfurt teil.

Dorthin schicken wir seit 1988 jedes Jahr einen ganzen Katenschinken. Der dann von Fachleuten auf Geschmack, Konsistenz, Aussehen, Farbhaltung, Zuschnitt und vieles mehr geprüft wird. Seit 1988 sind wir für unseren Ottendorfer Katenschinken mit 15 Gold- und zwei Silbermedaillen von der DLG ausgezeichnet worden.

Bei einem Besuch bei uns geben wir Ihnen gerne von unserem Katenschinken zum probieren, denn jeder Schinken schmeckt anders, was am Abhängen der Schinken, dem Fleisch, der Fütterung oder auch der Rasse des Tieres liegt. Selbstverständlich geben wir ihnen auch gerne von unseren anderen Wurstwaren zum probieren.

Wir verschicken unseren Katenschinken und unsere Wurst- und Glaskonserven auch.

Sie können das ganze Jahr über bei uns bestellen und sich etwas Leckeres aus Ottendorf schicken lassen. Rufen Sie uns an und lassen Sie sich am Telefon von uns beraten. **Tel.: 04525 / 363**, oder besuchen Sie uns am besten selbst in unserem Geschäft in Ottendorf in Ostholstein.