



Luftgetrockneter Schinken aus dem Bierkeller ? Die neue Spezialität aus Bauers Brotzeit in Distelhausen

Luftgetrockneter Schinken aus dem Bierkeller - Die neue Spezialität aus Bauers Brotzeit in Distelhausen
Die Norddeutschen lieben es, wenn der luftgetrocknete Schinken das Aroma der salzigen Seeluft angenommen hat. In Distelhausen hält man es eher mit dem Duft von würzigem Bier. Die Metzgermeister von Bauers Brotzeit salzen den Schinken zunächst mehrere Wochen mit einer hauseigenen Gewürzrezeptur trocken ein und lassen diesen anschließend acht Monate lang im Bierkeller reifen. Dabei nimmt der luftgetrocknete Schinken das bierige Aroma aus der Umgebung an. Eine Köstlichkeit!
Alles begann damit, dass es das meisterliche Metzger-Quartett den Distelhäuser Brauern gleichtun und etwas für die Region Typisches anbieten wollte, das es anderswo so nicht gibt. Produktionsleiter Günter Baumeister und sein Team tüftelten an unterschiedlichen Ideen und erfanden schließlich den "Distelhäuser Bierkellerschinken".
Dabei gingen sie davon aus, dass Schinken, während er an der Luft trocknet, das Aroma der Umgebung aufnimmt. Dazu wird der Rinds- oder Schweineschinken für insgesamt sieben oder acht Monate im Bierkeller der Distelhäuser Brauerei aufgehängt. Eine wahre Schlankheitskur: In dieser Zeit verliert der Schinken 40 bis 45 Prozent seines ursprünglichen Gewichts, was den Geschmack zusätzlich intensiviert. In regelmäßigen Abständen prüfen die Metzger die Qualität und den Reifezustand des "Kellerschinken".
Zur ersten Verkostung waren dann auch die Braumeister eingeladen und die waren von der neuen Spezialität aus Bauers Brotzeit sehr angetan. Der Bierkellerschinken ist voll im Geschmack und sehr aromatisch.
Bis die Kunden in der Distelhäuser Metzgerei den Bierkellerschinken kaufen können, dauert es noch einige Tage. Die ersten der sechzehn Schinkenstücke mit je zwei bis drei Kilogramm Gewicht kommen im September in den Verkauf.
Das dafür verwendete Fleisch stammt direkt vom Bauern Schnurr aus Dittigheim, dessen Tiere garantiert genfrei gefüttert werden. Von der Schlachtung bis zur Wurstherstellung liegt alles in der erfahrenen Hand von Metzgermeister Günter Baumeister und seinen Teamkollegen Christian Fuchs und Hans-Peter Seitz. In ihrer Wurstküche werden ausschließlich Naturgewürze, ohne Glutamat und Lactose oder andere Geschmacksverstärker eingesetzt.
Die hohe Qualität der handwerklich hergestellten Produkte aus regionalem Ursprung aus Distelhausen hat sich längst auch bei den Juroren bundesweiter Wettbewerbe herumgesprochen. Wenns um die Wurst geht, spielt Bauers Brotzeit ganz vorne mit: Fünf unterschiedliche Sorten hatten die Metzger zum Wettbewerb auf der Fachmesse SÜFFA eingereicht - und gleich vier wurden mit Medaillen ausgezeichnet. Und die Zeitschrift Der Feinschmecker wählte die Distelhäuser Hand-Werker in den Kreis der 400 besten Metzgereien Deutschlands.
Bauer's Brotzeit wurde 2004 eröffnet und beschäftigt derzeit zwölf Mitarbeiter. Sie verbinden hohes handwerkliches Können mit dem genauen Wissen um die Herkunft der Zutaten. Denn: Verarbeitet wird nur, was je nach Jahreszeit die höchste Qualität verspricht. Der enge persönliche Kontakt zu Landwirten, Produzenten und zu den Kunden steht dabei an erster Stelle.
Weitere Informationen:
Distelhäuser Brauerei Ernst Bauer GmbH
Co. KG
Frank Störzbach
Grünfelderstraße 3
97941 Tauberbischofsheim-Distelhausen
Telefon: 09341/8 05-30
Fax: 09341/8 05-27
E-Mail: stoerzbach@distelhaeuser.de
Internet: www.distelhaeuser.de
pth-mediaberatung GmbH
Paul-Thomas Hinkel
Friedrich-Bergius-Straße 20
97076 Würzburg
Telefon: 0931/32 93 0-19
Fax: 0931/32 93 0-16
E-Mail: sp@mediaberatung.de
Internet: www.mediaberatung.de

Pressekontakt

Distelhäuser Brauerei

97941 Tauberbischofsheim

sp@mediaberatung.de

Firmenkontakt

Distelhäuser Brauerei

97941 Tauberbischofsheim

sp@mediaberatung.de

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage