

Quelle: Rhein-Zeitung

Datum: 12.04.2021

Seite: 22

# Die Kunst, Schinken hauchdünn zu schneiden

Thomas Richter aus Binningen darf sich nun Cortador nennen – Fleischsommelier setzt auf hochwertige Knochenschinken

Von unserem Redakteur  
Kevin Rühle

■ **Binningen.** Wer im Spanienurlaub durch einen Supermarkt schlendert, dem dürften auch die vielen ganzen Knochenschinken auffallen, die dort angeboten werden. In Deutschland ist das zumeist luftgetrocknete Stück Schwein eher selten in Gänze zu finden. Wie man richtig mit der Spezialität umgeht, wo sie herkommt und wo man das Messer ansetzt, dafür ist Thomas Richter aus Binningen (Kreis Cochem-Zell) nun Experte. Der 57-jährige Metzgermeister hat eine Prüfung zum „zertifizierten Cortador de Jamon“ in Augsburg abgelegt und ist damit nun einer der wenigen Fachmänner für spanischen Schinken im Land.

„Wo das Fleisch herkommt und wie mit Lebensmitteln umgegangen wird, wird immer wichtiger.“

Cortador Thomas Richter ist Experte für qualitativ hochwertige Schinken.

Vor einigen Jahren traf Thomas Richter die Entscheidung, sich mit einigen Facetten seines Berufes tiefer auseinanderzusetzen. „Kunden wollten von mir zum Beispiel ein Tender, und ich wusste nach 30 Jahren Berufserfahrung damit nichts anzufangen, da musste sich was ändern“, blickt der Binninger zurück. Vor allem die Grillszene lenkt seit Jahren den Blick auf hochwertiges Fleisch und dessen Herkunft. Richter reagierte und ließ sich zum Fleischsommelier ausbilden. Zwar seien Tierhaltung, die Rassen oder die Zerlegung auch früher schon Thema gewesen, standen aber nie im Vordergrund, erklärt der Verkaufsleiter für Fleisch bei Rewe Hundertmark. Es sei nun klar ein Trend zu mehr Qualität zu erkennen. „Wir wollen den Metzgerberuf auch anders darstellen“, sagt Richter.

Auf den Fleischsommelier folgte für Richter nun die Ausbildung zum Cortador, wiederum an der Fleischerschule in Augsburg. „In Spanien werden Cortadore wie Sterneköche behandelt, das kommt jetzt auch nach Deutschland“, erklärt der Metzgermeister den Hintergrund dieser Prüfung. Dabei ist der deutsche Titel nicht nur auf die spanische Schinkenspezialität aus-



Thomas Richter aus Binningen ist nun Experte für hochwertige Schinken, er hat in Augsburg eine Ausbildung zum Cortador gemacht. Dabei stehen Herkunft und Aufzucht der Tiere auf dem Lehrplan. Ziel ist es, den Schinken hauchdünn mit einem Messer aufzuschneiden zu können. Foto: Fleischerschule Augsburg

gerichtet. Richter beschäftigt sich auch mit dem italienischen Serrano- oder verschiedenen deutschen Knochenschinken. Dazu zählen beispielsweise Holsteiner Katen-schinken oder Westfälischer Knochenschinken. „Es gibt auch Eifler Knochenschinken“, betont der Cortador. Gemein ist all diesen Spezialitäten, dass sie davon profitieren können, wie die Scheiben geschnitten werden. Denn die hauchdünnen Schinkenscheiben schneiden die Experten nicht mit der Maschine, sondern per Hand mit einem Messer.

„Das ist geschmacklich ein großer Unterschied. Die Reibungswärme der Maschine würde die Muskelfasern zerreißen und der Textur den Rest geben“, erklärt Richter. Die Kunst ist es, die Schei-

ben mit dem Messer besonders dünn zu schneiden, erst dann kommt der Geschmack zur Geltung. Dick geschnittener Schinken schmeckt eher mild, erklärt der Cortador. Damit aus einem Schinken möglichst viele gleichförmige Scheiben gewonnen werden, wird in Stufen geschnitten, „es darf sich keine Kuhle bilden“.

Das hochwertige Fleisch landet dann zumeist nicht auf einer Scheibe Brot, sondern wird pur gegessen. Dazu wird das dünne Fleisch auf einem Teller drapiert. Thomas Richter will nun seinen Kunden näherbringen, was es mit dem besonderen Schinken auf sich und warum dieser seinen Preis hat. Der

Personaleinsatz, die Haltung der Tiere sowie die Fütterung unterscheiden sich deutlich von Standardware. „Das wird kein Mainstream, das machen wir Freitag und Samstag, das ist für ein Premiumprodukt auch gut so“, sagt der Binninger. Es gehe darum, sich zum Beispiel am Sonntag etwas Besonderes zu gönnen. Nun will Richter sein neu gewonnenes Wissen an seine Mitarbeiter weitergeben, um das Angebot zu etablieren.

Für Richter selbst ist der italienische San-Daniele-Schinken der Favorit. Dieser wird 20 Monate luftgetrocknet, ist aromatisch süßlich und ähnelt Parmaschinken. Die Keulen sind mindestens elf Kilogramm schwer, die Schweine werden mit hochwertigem Getreide und Molke gefüttert.

