

Administration des Services Techniques de l'Agriculture
Service de la Production Animale

16, route d'Esch • L-1470 Luxembourg

Tél.: 45 71 72 - 215

Mail: jeanne.bormann@asta.etat.lu

Association pour la promotion de la «Marque nationale»
de la viande de porc (COCHY)

15, Hauptstrooss • L-9360 Brandenburg

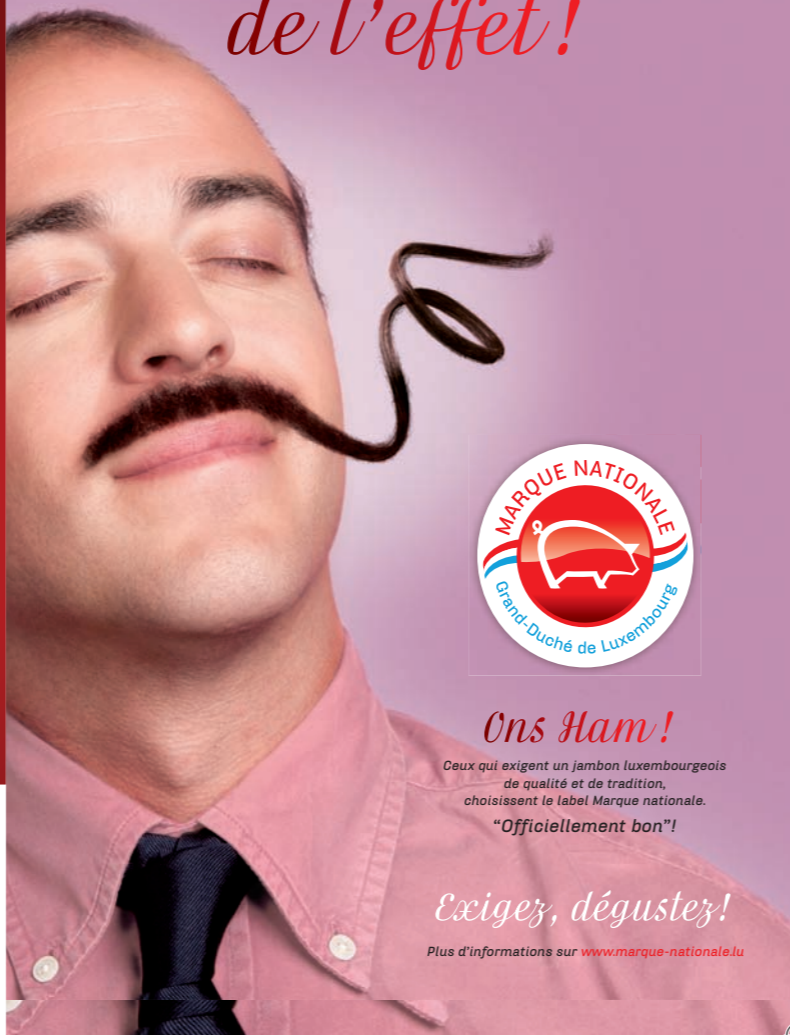
Tél.: 99 01 30

Mail: cochy@pt.lu



www.marque-nationale.lu

*Sa qualité me fait
de l'effet!*



Ons Ham!

Ceux qui exigent un jambon luxembourgeois
de qualité et de tradition,
choisissent le label Marque nationale.
"Officiellement bon"!

Exigez, dégustez!

Plus d'informations sur www.marque-nationale.lu



Räucherschinken & andere Köstlichkeiten mit dem Gütesiegel der Marque Nationale

Im Laufe der letzten zwanzig Jahre hat

„eis gutt Marque nationale's Ham“

eine rasante Entwicklung vollzogen. Als echte traditionelle Spezialität
erfreut sich dieser lang gereifte Rohschinken mit seinem delikaten und
unverwechselbaren Aroma wachsender Beliebtheit bei Jung und Alt.

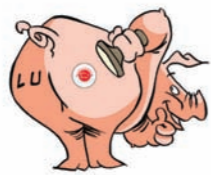
Dieser Erfolg gab Anlass, weitere Schweinefleisch-Spezialitäten, wie
unterschiedliche Sorten an **Kochschinken**, „eng gutt Zoossiss“
aber auch „Pâté“ und „Mettwuerschten“ in das Label der „Marque
nationale“ aufzunehmen. Dies umso mehr, da ein Qualitätsschwein der
Marque nationale bekanntlich nicht nur aus Schinken besteht.



Marque nationale Räucherschinken & andere Köstlichkeiten



Produziert und verarbeitet in Luxemburg



Dessins: P. Romilla



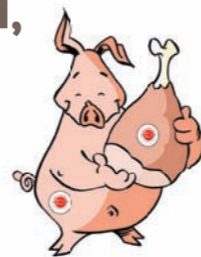
Natürlich ist der Schinken der Marque nationale ein echtes Luxemburger Produkt. Um ihn zu produzieren, dürfen nur zertifizierte Schweine der Marque nationale verarbeitet werden. Und auch hier zählt: Schwein ist nicht gleich Schwein. Für die Schinkenproduktion darf das Gewicht gern etwas höher sein und der Speck darf natürlich nicht fehlen.



Das aufwendige und langwierige Produktionsverfahren erfolgt bei anerkannten Luxemburger Metzgermeistern, die ihr Handwerk mit viel Engagement und einem hohen Maß an Erfahrung ausüben, oft schon über Generationen.



Die Methode: Tradition, Erfahrung & Geduld



Ein Räucherschinken der Marque nationale braucht vor allem eins: sehr viel Zeit!



Und die geben wir ihm gern, denn sein typisches Aroma bildet der Schinken erst zum Ende des langen Reifeprozesses.



Das Einsalzen der frischen Schinken erfolgt „trocken“. „Spritzen“ oder andere Techniken, die die Salzaufnahme beschleunigen, sind verboten. Das feine Raucharoma erhält der Schinken durch ausschließliche Verwendung von Laubhölzern.



Und danach heißt es: Geduld. Nach einer Produktionsdauer von mindestens 12 Monaten hat der Schinken durch Trocknung und Reife rund ein Drittel seines ursprünglichen Gewichtes verloren. Der fertige Schinken muss jedoch mindestens 6kg „auf die Waage bringen“, um den Brandstempel und damit das Gütesiegel der Marque nationale zu erhalten.



Trotz der vielfältigen Produktionsauflagen hat jeder Metzger sein individuelles „Geheimrezept“. Das ist auch gut so, denn eine Spezialität ist nun mal kein Standardprodukt.



Durchgängige Überwachung: vom Ferkel bis zum Schinken



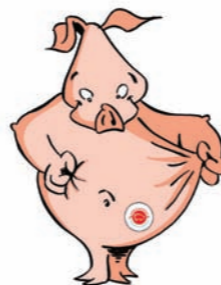
Ein Schwein muss in der Tat viele Hürden meistern, um als Rohschinken der Marque nationale in der „obersten Liga spielen“ zu dürfen.



Auch hier spielt die Identität eine wesentliche Rolle. Diese beginnt bereits beim Ferkel und wird bis zum fertigen Schinken konsequent aufrechterhalten. Dieses durchgängige Überwachungssystem ermöglicht die Rückverfolgung der



einzelnen Schinken über sämtliche Stufen der Produktion bis zurück in den Stall.



Aber damit nicht genug: auch die Qualität muss natürlich stimmen! Jeder Schinken wird einem organoleptischen Test unterzogen, bei dem neben einer Reihe von geforderten Eigenschaften das gewünschte Aroma festgestellt wird.



Schinkengenuss will gelernt sein!



Ein lang gereifter Schinken der Marque nationale ist ein kleines Kunstwerk und hat etwas von einem guten Wein, einem alten Whisky oder einem delikaten Käse. Für die Entwicklung des Aromas sind die Atmung und die Temperatur von entscheidender Wichtigkeit.



Achten Sie darauf, den Schinken vor dem Verzehr auf Zimmertemperatur zu bringen. Die Vakuum-Verpackung sollte mindestens zwei Stunden vor dem Verzehr geöffnet werden, damit der Schinken atmen kann.



Und der „böse“ Speck? Der ist sicherlich nicht Jedermanns Sache. Feststeht aber: das delikate Aroma eines Schinkens entsteht bei der Reife durch den Abbau von Fett und von Eiweiß. Fehlt das Fett, werden weniger Aromen gebildet. Zudem wird der Schinken schneller trocken. Ein Tipp: man muss den Speck nicht unbedingt essen, aber er sollte zumindest am Schinken sein.