



SCHINKENalso jamón (oder - weil Mehrzahl - jamones)



Jamón ibérico de bellota (Pata negra)

36 Monate gereifter Schinken vom schwarzbehuften iberischen Eichelschwein, **handgeschnitten**

€
9,50

Jamón ibérico recebo

24 Monate gereifter Schinken vom iberischen Schwein

7,50

Jamón serrano

18 Monate gereifter Rohschinken vom **Duroc-Schwein** (= Kreuzung aus Haus- & Eichelschwein) - fein aufgeschnitten

5,50

Cecina de León

Luftgetrockneter und über Eichenholzfeuer geräucherter Rindsschinken aus León

6,00

Plato de todos nuestros jamones

Iberisches Schwein, Rind, Serrano und Thunfisch, ca 150g

18,00

Plato variado del cerdo

Gemischte Platte vom Schwein, Schinken und Würste, ca 150g

10,00

Plato variado del cerdo IBÉRICO

Gemischte Platte vom Pata Negra, Schinken und Würste, 150g

18,00

Caña de lomo embuchado

Luftgetrocknetes Karree vom Serranoschwein

6,00

Chorizo ibérico

Chorizo vom iberischen Eichelschwein, fein aufgeschnitten

5,00

Salchichón ibérico

Salami vom iberischen Eichelschwein, fein aufgeschnitten

5,00

SCHINKENREIFE

Immer wieder finden wir in Spanien (und leider auch in Österreich) Serranoschinken sehr tiefer Qualität. Man achte auf ein **Reifeminimum von 9 Monaten** und geringen Salzgehalt. Die „Turbotrocknereien“ in Spanien und auch in Italien versuchen, die Schinken durch erhöhtes Einsalzen schneller zu reifen. Man erkennt's am Duft: turbogereifte Schinken „**schweindln**“ = der Duft nach rohem Schweinefleisch drängt sich vor; manche lassen einen Hauch von Harnstoff durch. Nix gut, das! (Alljährlich wiederkehrende Angebote in den Supermärkten, die Schinkenhaxn+Schinkenständer+Messer zu € 69,90 od. ä. umfassen, sollte man einfach übersehen.)

Und: nur in Schinken, auf dem bellota (= Eichel) draufsteht, ist 100% mit Eicheln gemästetes Schwein drin!

Spanische „Salzformel“: pro kg Schinken verweilt dieser einen Tag im Meer- oder Bergsalz.



Ein paar Details zum Thema OLIVENÖL

Olivenöl - *aceite de oliva* (*aceite* stammt vom arabischen Wort *az-zait* ab, das für „Saft von der Olive“ steht und seinerseits wieder vom Aramäischen*) *zayta*) kommt - mit dem Prädikat *virgen*, also jungfräulich, darf ausschließlich mechanisch - kalt gepresst! - gewonnen werden. Das heißt, dass die Oliven per Presse ihrer Säfte entledigt werden. Chemische oder thermische Prozesse sind für kaltgepresste Öle somit unzulässig.

Auf so mancher Flasche oder Dose, die die Etikette EXTRA VIRGEN oder VERGINE trägt und obszön billig ist, steht minimalistisch kleinstgedruckt „refinado“ oder „raffinato“ oder „gemischt mit raffinierten Ölen“.

Dieses ist **K E I N** kaltgepresstes Öl!

Wir verwenden und verkaufen für kalte Zubereitungen ausschließlich Extra Virgen = kaltgepresstes Olivenöl.

Für warme Zubereitungen kommt Oliventresteröl zur Anwendung.

(* wahrscheinlich Jesu Christi Muttersprache)

Für Sprachpuristen: aus seiner Herkunft *zayta* = Saft von der Olive abgeleitet ist Olivenöl ein Pleonasmus wie zB ein runder Kreis, ein alter Greis, ein adipöser Fettsack, vorprogrammieren, Fußpedal, Augenoptiker, ein schwarzer Rappe, Düsenjet, ein SMS schicken usw. Der weiße Schimmel muß **kein** Pleonasmus sein, da es auch blauen gibt – siehe Gorgonzola.

Zur Unterscheidung vom Olivensaft nannten die Aramäer und die Araber andere „Öle“ einfach nur „Bratmittel“.