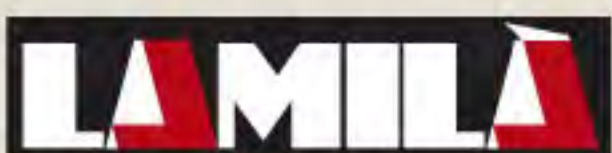


IBERICO RÜCKEN



Traditionell.

Die Kochwelt blickt nach Spanien. Dort kocht derzeit die Avantgarde der modernen, europäischen Küche. Aber die Spanier sind auch Traditionalisten. Die Bauern dort nutzen wie seit Jahrhunderten die Eichenwälder für eine natürliche Aufzucht und Eichelmast ihrer robusten Schweine. Eine im übrigen Europa weitestgehend vergessene Mastweise. Ursprünglich wurde das schwarze Schwein, das »Cerdo Ibérico«, als Lieferant des luftgetrockneten »Jamon Ibérico« weltberühmt. Inzwischen entdeckten die Köche Europas, dass auch das frische Fleisch dieser freilaufenden Rasse eine einzigartige Qualität besitzt.



EXKLUSIVER IMPORTEUR FÜR DEUTSCHLAND: ALBERS GMBH DÜSSELDORF

Bestellung und Infos unter Telefon 0211/94 29 40 oder Fax 0800/94 29 444

WWW.ALBERSFOOD.DE - INFO@ALBERSFOOD.DE



Cerdo Ibérico

Ein Schweineleben

»Cerdo Ibérico« ist eine alte Schweine-
rasse, die langsam wächst und bedächtig
Fett ansetzt, vor allem im Muskelfleisch.
Wegen ihrer schwarzen Klauen wird sie
auch »pata negra« genannt. Unsere rein-
rassigen Schweine ziehen über ein Jahr
durch die Dehesa, eine Landschaft in
der Region Extremadura im Südwest-
en Spaniens, die von Eichenwäldern
geprägt ist, und deren Früchte sie schät-
zen. Die schwarzbraunen, hochbeini-
gen Tiere bewegen sich ein Leben
lang nach eigenem Gusto durch
die weite Landschaft der Kork-
und Steineichenwälder. Sie
vertragen die Hitze des Som-
mers und genießen die Herbst-
und Wintermonate. Für jedes Tier ist
rund ein Hektar Land vorgesehen. Alle
Schweine, deren Fleisch wir anbieten,
haben die natürliche Eichelmast hinter
sich. Zwischen Oktober und Januar fres-
sen sie sich mit Eicheln fast das doppelte
ihres Gewichts an. Deren Geschmack
findet sich wieder im nussigen Aroma
des Fleisches, und das Öl in der Marm-
rierung. Während der anderen Monate
füttern die Bauern Getreide zu. Dank
guter Kost verbunden mit viel Bewegung
wächst so ein hervorragendes Produkt
heran.



Schwein in der Küche

Ibérico ist ein Glücksfall für den Schweine-
nefleischliebhaber, der jahrzehntlang in
Deutschland vernachlässigt wurde. Das
angebotene Fleisch hier war und ist häu-
fig wässrig und Fett verpönt. Dabei wur-
den auch bei uns bis vor fünfzig, sech-
zig Jahren noch die Schweine in die
Eichenwälder getrieben, um sich rund
und geschmackvoll zu fressen - und sich
dabei Zeit zu lassen. Auch die deutsche
Spitzengastronomie greift wie-
der zu Schweinefleisch, seit
es Ibérico auf dem deut-
schen Markt gibt.

Individuelle Schnitte

Preso (Schulterstück), Pluma (vordere
Lende), Secreto (geheimes Filet), Solo-
millo (Filet ohne Kopf) und Abanico
(Stück aus den vorderen Rippen) heißen
die spanischen Fleischschnitte, die dieser
besonderen Rasse gerecht werden. Auch
Kinn (Castanuela) und Bäckchen (Carril-
lera) sind bei spanischen Köchen beliebt
und inzwischen auch bei deutschen. Wir
bieten spanische und deutsche Schnitte
an, ganz nach dem Geschmack unserer
Kunden. Das heißt wir liefern auch gerne
das zarte Lomo (Rücken ohne Knochen)
oder, klassisch, das Quarée aus dem sich
ganz außergewöhnliche Koteletts schnei-



den lassen. Unser spanischer Lieferant
La Mila ist seit mehreren Generatio-
nen im Schweinehandel tätig und sucht
mit sicherem Auge die besten Exemp-
lare aus.

Auch noch gesund!

»Olive auf vier Pfoten« werden die spani-
schen Schweine anerkennend genannt,
da ihr Fleisch dank ihrer Ernährung
einen hohen Anteil an ungesättigten
Fettsäuren besitzt. Gibt es ein zeitgemä-
ßeres Argument, um Schweinefleisch-
zauderer zu überzeugen!?

