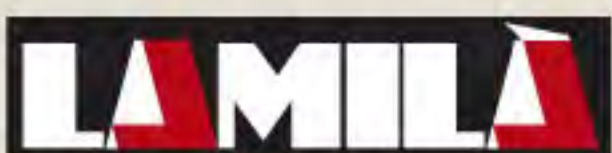


IBERICO RÜCKEN



# 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!?

