

# Fränkischer Schinken aus echter Handarbeit

Seit über 100 Jahren folgt die oberfränkische Metzgerei Bauer aus Hallerndorf einer Tradition: Jeder Schinken wird per Hand veredelt und ist somit ein Unikat und nicht nur in Franken der Renner.

KATHARINA NEUGEBAUER

Im oberfränkischen Hallerndorf findet man ganz besondere fränkische Spezialitäten. Die Metzgerei Bauer hat sich vor allem auf Rohschinken und Salami spezialisiert. Dabei hat sich seit über 100 Jahren eine Sache nicht geändert: die echte Handarbeit.

„Der Aischtaler Schinken ist ein klassisch fränkisch geräucherter Schinken und wird von Anfang bis Ende von Hand verarbeitet“, erzählt Metzgermeister Ralph Bauer. Bei der Produktion kommt wenig bis keine maschinelle Hilfe zum Einsatz. „Wir salzen die einzelnen Schinken von Hand, bei uns wird tatsächlich kein Tumbler eingesetzt“, so Bauer weiter. Der Schinken wird aus dem Schweineschlegel geschnitten und anschließend mit grobkörnigem Meersalz eingerieben.

Wie viel Salz benötigt wird hängt von der Größe des Schinkens ab und bedarf einiges an Erfahrung und Fingerspitzengefühl, wie der Metzgermeister weiß. In dem Familienbetrieb übernimmt diese Aufgabe häufig der Seniorchef, der Vater von Ralph Bauer. Neben Salz verleihen weitere verschiedene Naturgewürze wie Wacholder, Pfeffer, Lorbeer, Koriander und Knoblauch dem Aischtaler Schinken seine besondere Note. Was dabei auch noch wichtig ist, weiß Bauer: „Die Mischung macht es und die Zeit. Auch ist die Körnung der Gewürze entscheidend, also wie grob oder fein die Gewürze sind.“

Die gesalzenen Stücke werden anschließend in einem Pökelbe-



Der klassisch fränkische geräucherte Schinken wird stets von Hand verarbeitet: Der Aischtaler Schinken. Fotos: Metzgerei Bauer

hälter geschichtet und dürfen dort fast vier Wochen verweilen. In der Zwischenzeit werden sie einmal umgesetzt von oben nach unten und umgekehrt. Nach der Pökelphase werden die Schinken von Hand aufgehängt und kurz gewaschen, bevor es zum Brennen geht. In dieser Zeit erfolgt ein Salzausgleich und die Schinken erhalten ihr Pökelaroma. Nach

der Brennphase erfolgt die kräftig würzige Räucherung über Buchenholz für drei bis vier Tage. Nach der anschließenden Reifezeit von drei bis vier Monaten werden die Schinken mit einem Brandzeichen auf der Schwarte versehen – das Qualitätssiegel für die Original Aischtaler Schinken. „Unser Branding schätzen unsere Kunden sehr. Einige wollen sogar genau das Stück mit dem Brandzeichen, einfach weil es das mit dem Schinken sonst so nirgends gibt“, so Bauer. Die Schinken werden zudem nicht zwingend gepresst, wie Bauer hinzufügt. „Es sei denn beispielsweise die Gastro möchte einen glatten Anschnitt. Ansonsten bleibt der Schinken in seiner rustikalen Naturform.“

## Die richtige Nische gefunden

Bauer arbeitet im Betrieb mit seinem Vater und einer Aushilfe zusammen. Zudem übernimmt Ralphs Mutter den Verkauf und seine Frau das Verpacken der Produkte sowie die Buchhaltung. Seit einigen Jahren haben sie keinen

Ladenverkauf mehr. Als Bauer das Geschäft von seinem Vater übernahm, strukturierte er einiges um und änderte die Verkaufszeiten auf alle 14 Tage. Durch private

“

Wir sind fester Bestandteil in unserer Region.

Umbaumaßnahmen kann der Laden, wo er jetzt noch steht, nicht mehr bleiben. Verkauft wird aber trotzdem, auch wenn der Laden geschlossen ist. „Die Kunden rufen uns an und geben ihre Bestellungen auf. Diese holen sie dann meist am Wochenende also Freitag oder Samstag bei uns ab“, erklärt Bauer. Einen kleinen Verkaufsraum gibt es noch, wo die Kunden entsprechend ihre bestellte Ware abholen.

„Wir sind fester Bestandteil in unserer Region“, so Bauer weiter. Die Metzgerei beliefert neben der Gastro auch Hofläden, Bierkeller, Vereine und Feste. Zwar haben sie einige Kunden durch die Schließung verloren, aber als Lieferant auch über die fränkischen Grenzen hinaus einen Namen gemacht. „Obwohl wir keinen Laden mehr besitzen, haben wir die richtige Nische gefunden, mit der wir erfolgreich sind. Denn wir haben hier mehr als genug Arbeit.“ Durch ihr Alleinstellungsmerkmal der einzigartigen handgemachten Schinken reisen sogar Kunden aus ganz Deutschland an.

In Zukunft soll es einen Onlineshop und einen Verkaufsautomaten geben. „Aktuell ist das nicht umzusetzen, da wir mitten in der Hochphase auf der Baustelle sind, deshalb sind diese Ideen noch Zukunftsmusik“, so Bauer. Zudem ist das nicht das Einzige, was Ralph Bauer beruflich macht. „Ich bin seit 13 Jahren bei dem Familienunternehmen Beck Gewürze in der Produktentwicklung



Der „schwarze Wastl“ erhält seine kräftige schwarze Farbe durch das intensive Räuchern im Kienholz.



und mache dort das Technikum.“ So kommen auch alle Gewürze und Zutaten ausschließlich von Beck Gewürze und Additive. Für diesen Job, welchen er hauptberuflich macht, ist er weltweit für die Industrie oder für kleine Metzger als Fachberater bzw. Produktentwickler unterwegs. Nebenberuflich schmeißt er dann in Halberndorf den Familienbetrieb. „Da habe ich dann Handwerk pur.“

**Von Schwarz bis Gold**

Ein weiterer Star in Bauers Schinkenparadies ist der „schwarze Wastl“. Der Name ist eine Hommage an den Gründer der Metzgerei, Sebastian „Wastl“ Bauer, der Urgroßvater von Ralph Bauer. Dieser hatte im Jahr 1905 den ersten Betrieb eröffnet, im dem auch heute noch produziert und verkauft wird. Der Unterschied zwischen den beiden Schinkenstars liegt nicht nur im äußeren Erscheinenden, sondern auch in ihrer Würzung. So wird der „schwarze Wastl“ mit weniger Gewürzen verfeinert als der Aischtaler Schinken. Geräuchert werden die Schinken bis zu zehn Tage in Kienholz, also harzhaltigem Holz, wodurch sie die kräftig schwarze Farbe an der Außenhaut erhalten, während das Fleisch kirschrot ist. Durch dieses intensive Räuchern erhalten die Schinken schließlich ihr einzigartiges Aroma.

Das Fleisch für ihre Produkte bezieht die Metzgerei Bauer klassisch vom Schlachthof. „Tatsächlich würde ich gerne das Fleisch vom Nachbarn um die Ecke beziehen, allerdings hat halt das Schwein nicht nur Schinken“, erklärt Bauer ehrlich. Durch ihre produktspezifische Arbeit mache es keinen Sinn ‚from nose to tail‘ die ganze Tier zu verarbeiten. Das Schweinefleisch stammt aber immerhin aus Bayern. Und oftmals weiß er tatsächlich, wo das Fleisch herkommt, beispielsweise bei Rindfleisch. „Mein Schwager ist der Viehhändler meines Vertrauens und da weiß ich auch genau, wo es herkommt“, fügt der 35-Jährige hinzu.

Ein weiterer Schinken im Sortiment ist der Goldschinken. „Das ist ein sehr einfacher Schinken ohne sichtbare, grobe Gewürze“, so Bauer. Veredelt wird dieser mit Salz, Gewürzextrakten, feinem Pfeffer und Knoblauch. Bauer erzählt, dass der Goldschinken vor allem bei Kunden beliebt ist, die den Aischtaler Schinken oder den schwarzen Wastl“ zu rustikal finden. „Oft braucht auch die Gastro einen einfachen, glatten Schinken und da kommt unser Goldschinken ins Spiel.“

Neben den beliebten Schinken sind die verschiedenen Salamisorten ein weiteres Aushängeschild. Die Chefsalami ist beispielsweise eine scharfe Salami durch die Zugabe von Chili. Die Fenchelsalami wird, wie der Name schon vermuten lässt, mit Fenchelsamen ver-

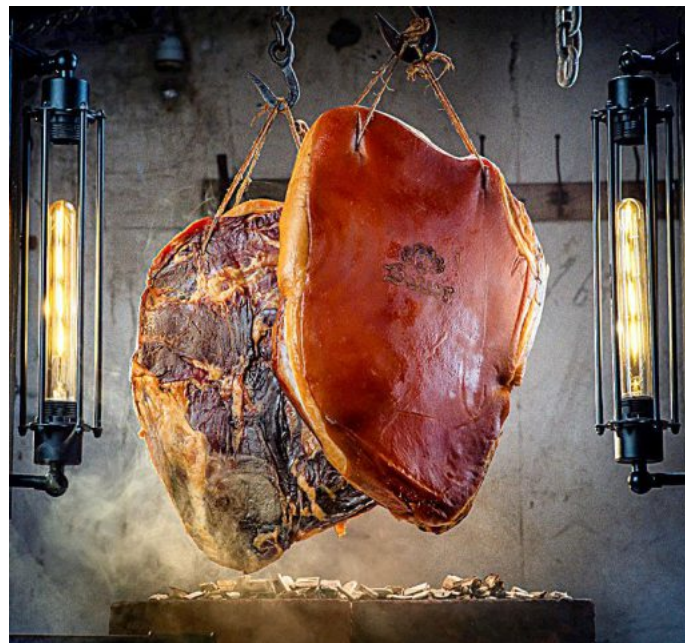


Es braucht Zeit und die richtige Würzung für die einmaligen Schinken.

feinert. Und die „Salami 1905“ ist eine ganz klassische Salami, welche wunderbar auf frischem Bauernbrot schmeckt. Sie hat ihren Namen vom Gründungsjahr der Metzgerei. Auch hier gibt es nur echte Handarbeit. „Die Salamis werden von Hand abgebunden und nicht geclippt. Auch wenn wir da bestimmte Mengen machen, diese Zeit nehmen wir uns. Da bleibt der Bindfaden dran, damit

die Kunden das auch sehen“, so Bauer.

„Wir haben den Luxus, dass wir Produkte herstellen, die wir auf Menge produzieren können, da sie sich lange halten. So können wir viel vorproduzieren bei Salami und Schinken.“ Alles andere was nicht lange haltbar ist, wird dann auf Nachfrage frisch hergestellt, wenn am Wochenende beispielsweise Veranstaltungen oder



Das Branding ist das Qualitätssiegel der Metzgerei.

Feste anstehen, gibt es auch weitere Produkte wie Bratwürste. Weitere Produkte im Sortiment des kleinen Betriebs sind neben Schinken und Salami beispielsweise Bauchspeck, Presssack, Leberwurst, Göttinger und auch eine Auswahl an Dosenfleisch. „Bei uns findet man eben die fränkischen Wurstklassiker, die auf einer Brotzeitplatte nicht fehlen dürfen.“ Die Metzgerei Bauer hat

mit ihrer Spezialisierung auf vor allem Rohschinken und Salami wirkungsvolle Aushängeschilder, die bei den Kunden sehr gut ankommen. Es zählt hier in erster Linie Qualität vor Quantität. So wird jedes Produkt in die Hand genommen, bevor es zum Verkauf geht, und das ist es, was die Kunden letztendlich auch so besonders schätzen. | afz 5/2025 [www.schinken-bauer.de](http://www.schinken-bauer.de)

ANZEIGE

**KERRY | Red Arrow**

Prozesszeiten kürzen,  
Kosten sparen.

**CLEAN-LABEL KONFORM**

**Spezialprodukte zur Lakeanwendung** mit intensiver Rauchnote verkürzen den Räucherprozess. Bringen Sie frischen Wind in Ihre Rezeptur und bieten Sie trendgerechte Abwechslung.

- **Natural Mesquite Smoked Maltodextrin**  
typisch amerikanische Mesquite-Rauchnote
- **Natural Hardwood Smoked Maltodextrin**  
klassisch vollmundige Hartholz-Rauchnote

Red Arrow Handels-GmbH Deutschland | Telefon: +49 421 59 65 70 | [verkauf@red-arrow-deutschland.de](mailto:verkauf@red-arrow-deutschland.de)  
Red Arrow is a registered Trade Mark of Kerry.  
[Kerry.com](http://Kerry.com)

© Kerry