

# Tradition verbindet

*Schinken und Spargel bilden für viele*

*Genießer ein fast unzertrennliches Duo.*

*Keine andere Fleischspezialität wird so häufig*

*und gerne zum Spargel genossen wie*

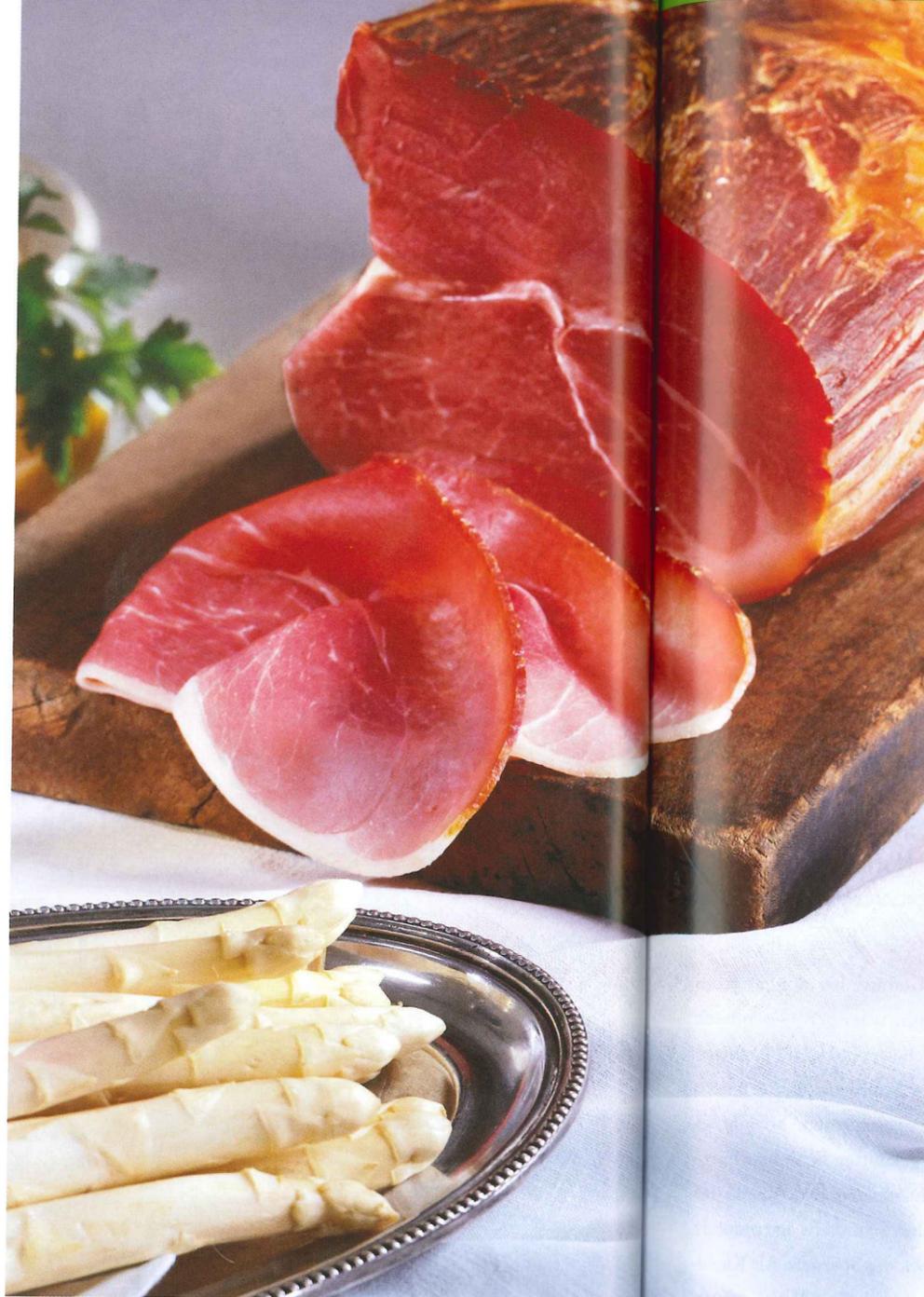
*Schinken in allen Variationen.*

Der Grund für die kulinarische Zweisamkeit von Schinken und Spargel ist nicht nur der Geschmack, sondern auch die Tradition. Schinken war früher ein Genuss, auf den man lange warten musste. Nach den Schlachtungen, die in der Regel zu Beginn des Winters stattgefunden hatten, war der Schinken gerade rechtzeitig zur Spargelzeit reif. Heute gibt es zu jeder Jahreszeit eine große Schinkenvielfalt. Trotzdem sollte man im Fleischer-Fachgeschäft die Spargelzeit nutzen, um Schinkenspezialitäten in den Fokus zu rücken. Mit dem entsprechenden Angebot kann man den Umsatz ankurbeln und den Spargelliebhabern das besondere Genusserlebnis bieten.

## Sonderverkaufsfläche im Laden

In fast allen Geschäften gibt es das ganze Jahr über eine breite Schinkenauswahl. Deshalb müssen zur Spargelzeit nicht viele neue Produkte ins Sortiment genommen werden. In den meisten Fällen ergänzt man es mit einigen Spezialitäten und achtet darauf, dass die Schinkenvielfalt ins rechte Licht gerückt wird. Das kann auf unterschiedliche Weise geschehen. In manchen Geschäften wird eine Schinken-Spargel-Aktionswoche kreiert. Andere werben für das breit gefächerte Angebot mit Handzetteln und Anzeigen oder kurbeln den Umsatz durch eine Probierraktion an. In jedem Fall muss die Schinkentheke sorgsam gestaltet werden, denn nach wie vor wird ein Großteil der Kaufentscheidungen erst an der Theke getroffen.

Das gesamte Team sollte überlegen, ob während der Spargelsaison eine Sonderverkaufsfläche im Laden möglich ist. Wenn der Platz es zulässt, kann man beispielsweise eine Aktionstheke aufstellen. Ist dies nicht möglich, sollte man prüfen, ob der Freiraum in der Theke während der Spargelzeit etwas ausgeweitet werden



Unzertrennliches Duo: Spargel und Schinken

Foto: Abraham

kann. So ist es möglich, alle Schinken von ihrer besten Seite zu präsentieren und dadurch Vielfalt und Kompetenz zu demonstrieren. Ist der Platzbedarf festgelegt, wird das Angebot geprüft. Wenn etwas im Programm fehlt, muss entschieden werden, ob aus der eigenen Produktion etwas Neues hinzukommt oder ob man das Angebot der Schinkenspezialisten in Anspruch nimmt.

## Über die Landesgrenzen blicken

Heute gibt es Schinken in unendlicher Vielfalt. Rund um den Globus findet man Spezialitäten in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Angefangen von den bekannten luftgetrockneten Klassikern aus Parma, San Daniele oder aus Spanien, über geräucherte Feinschmeckerlieblinge wie den Schwarzwälder oder den Westfälischen

Schinken bis zu den gekochten Leckerbissen aus Virginia oder den Hunan-Schinken aus China. Ob zum heimischen Spargel die chinesische Spezialität der Renner ist, erscheint allerdings fraglich. Auf jeden Fall sollte man neben den heimischen Spezialitäten über die Landesgrenzen hinwegsehen und zumindest die Urlaubsliebblinge ins Sortiment nehmen. Als Begleiter zum königlichen Gemüse geschätzt ist der Prosciutto di Parma, der Parma-Schinken. Sein milder Geschmack harmoniert sowohl zum feinen weißen wie auch als Gegenspieler zum würzigeren violetten oder kräftigen grünen Spargel. Doch Italien hat mehr zu bieten als den bekannten Parma Schinken.

## Charakteristische Farbe

Der Italien-Spezialist Di Gennaro mit Sitz in Stuttgart hat ein interessantes Schinkenprogramm zusammengestellt. Feinschmecker lassen sich mit dem „Prosciutto arrosto al rosmarino Villani“, einem Rosmarin Kochschinken, überzeugen. Er zeichnet sich durch besondere Aromatisierung mit feinen Kräutern und anderen natürlichen Aromen aus, die von der Oberfläche bis in den Kern hineinreichen. Nach dem Kochen wird der Schinken im Ofen angebraten, wodurch die charakteristische Farbe und der Geschmack

des Bratens erreicht werden. Der Grillschinken mit dem wohlklingenden italienischen Namen „Prosciutto Arrosto alle Erbe Toscano Di Gennaro“ ist mit Kräutern gewürzt, gekocht und anschließend gegrillt. Er wird ohne Zusatz von Polyphosphaten hergestellt.

Für die Liebhaber des Besonderen gibt es Grillschinken mit Marsala. Ein Piemontesischer Schinken, mit rotem Marsala-Wein, Lorbeer und Wacholder gewürzt, gekocht und anschließend gegrillt oder den „Culatello con Tartufo Di Gennaro“, ein Kernschinken mit Trüffeln. Der Culatello ist das Kernstück des Schinkens und deshalb besonders wertvoll. Dieser Kernschinken wird aus frischem Schweinefleisch hergestellt, gesalzen und von Hand gebunden. Mit italienischen Sommertrüffeln gewürzt, zuerst mit Dampf gegart und anschließend im Ofen gekocht.



Spargel und Schinken in modernem Outfit. Für die feine Vorspeise wird ein Risotto mit Schinken gekocht. Dazu kommt Spargelschaum und ein pochiertes Ei, bevor das Kunstwerk mit zwei Spargelstangen vollendet wird.

Auch in unseren Landen gibt es jede Menge Spezialitäten, die hervorragend mit den schlanken Stangen harmonieren. So zum Beispiel der Abraham Katenschinken aus der Pape. Er wird über Buchenspänen geräuchert und vier Monate voll ausgereift. Der milde und feine Geschmack macht ihn zum Genuss für jeden Feinschmecker.

## ZARTES ERRÖTEN FÜHRT ZUM ERFOLG!

Wer seine Kochpökelwaren erfolgreich verkaufen will, der sollte gleich zu den Lakewürzungen von Hela greifen! Denn die garantieren für ein vollmundiges, kräftiges Fleischaroma, einen zarten, saftigen Biss, zelltiefe Umrötung und einen ausgezeichneten Scheibenzusammenhalt.

Außerdem bietet Hela für die verschiedensten Aromen Lakezusätze wie:

- Honig Schinken Zusatz
- Spargel Schinken Zusatz
- Marillen Schinken Zusatz
- Walnuss Schinken Zusatz

**NEU:**

Hela Lakin P Meister – das Hela Spritzmittel für die ganz besondere Note.



Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH & Co. KG  
Beimoorweg 11 · 22926 Ahrensburg · Germany · Telefon +49 (0)41 02/496-0  
Fax +49 (0)41 02/496-304 · e-mail: verkauf-gew@hela.eu · Internet: www.hela.eu