UNSERE HELDEN 53. FOLGE: CHRISTIAN VINCKE

Saugutes AROMA

TEXT **SILKE LIEBIG-BRAUNHOLZ** FOTOS **SABRINA ROTHE**

Auf Edelzucht, viel Auslauf und Eichelmast setzt Schweinezüchter **Christian Vincke**. Und das alles in Westfalen! Sein Ziel ist Luxusschinken wie der Pata Negra aus Andalusien

Die Schweine stehen schon in Lauerstellung, als Christian Vincke zu ihnen ins Gehege steigt. In Sekundenschnelle sprinten sie auf ihn zu, grunzen, quieken. Der Bauer streut das Futter aus, tätschelt seine Tiere. Viel Auslauf und manchmal eine Streicheleinheit – das gehört hier zur Aufzucht.

Jedenfalls bei dieser kleinen Gruppe von Schweinen, die auf dem 500 Jahre alten Vincke-Hof im westfälischen Everswinkel seit Kurzem die Stars sind. Anders als ihre Artgenossen sehen sie aus, dunkel und ausgewachsen ziemlich massig. Vor allem liefern sie besonderes, von feinen Fettadern durchzogenes Fleisch, und ihre Keulen reifen zu einer Delikatesse, die in dieser Gegend exotischer kaum sein könnte: Ibérico-Schinken. Der ist eigentlich in Andalusien zu Hause, wo das Iberische Schwein, eine halb wilde Rasse, in Korkeichenwäldern reichlich Eicheln futtern darf. Dafür bedankt es sich mit einem luftgetrockneten Schinken von herrlich nussigem Aroma, dem Jamón Ibérico.

DEUTSCHER PATA NEGRA
Die schwarze Klaue ist das Erkennungszeichen des echten Pata-Negra-Schinkens aus Andalusien. Die Keule wird eingespannt, der feine nussig-milde Schinken von Hand heruntergeschnitten

Für Vincke sind die neuen Hofbewohner das Resultat einer Lebensentscheidung: Er legte den Schalter um, von Masse auf Klasse. Den 120 Eichelmastschweinen stehen auf dem Hof derzeit noch 2800 Tiere gegenüber, die konventionell gehalten werden – dicht gedrängt in Ställen mit Spaltböden und vollautomatischer Fütterung. Das will der 24-Jährige ändern, zügig und ziemlich radikal. Schon 2021 soll der Traditionshof ausschließlich die artgerecht aufgezogenen Ibérico-Schweine vermarkten. „Ich will raus aus einem System, in dem man immer mehr Fleisch zu immer niedrigeren Preisen produzieren muss", sagt der Jungbauer: „Meine Kinder sollen in etwas reinwachsen, das sie später guten Gewissens übernehmen können."

Aber warum ausgerechnet Ibérico-Schweine und nicht Bunte Bentheimer oder Schwäbisch-Hällische? „Die sind mir zu dicht am konventionellen Schwein dran", sagt Vincke. Das Fleisch der Ibérico-Rasse sei viel stärker marmoriert und enthalte so viele ungesättigte Fettsäuren, dass man in Spanien von einer Olive auf vier Beinen spreche: „Das Ibérico ist beim Schwein, was Wagyu beim Rind ist." Vincke war schon länger von der Rasse fasziniert, da stieß er 2016 in Bayern auf eine Züchterin, die Abstammungsurkunden vorweisen konnte, die nach Andalusien führten. Bei ihr kaufte er eine Sau und fünf Ferkel. Das Sperma eines reinrassigen Ibérico-Ebers ließ er aus einem Labor nahe Sevilla einfliegen. Bald wurde in Everswinkel ein Eber geboren, und Vincke konnte mit einer eigenen Zucht beginnen.

Die ersten vier Monate verbringen die Ferkel bei der Mutter in einem Stall mit großer Fensterfront. Vincke, seine Frau Andrea und die vier Kinder können sie vom Wohnhaus aus hüpfen und springen sehen. Anschließend kommen die Tiere in ein 11 000 Quadratmeter großes Gehege. Dort dürfen sie nach Herzenslust wühlen, sich suhlen und ganz langsam dick werden, fast zwei Jahre lang. Zum Vergleich: Vinckes Magerschweine treten die Reise zum Schlachhof nach acht Monaten an. Gefüttert werden die Ibéricos mit Gerste, Weizen – und einem geheimen speziellen Mix, den Vincke, der nach dem Studium der Agrarwissenschaft zwei Jahre bei einem Futtermittelhersteller arbeitete, selbst ausgetüftelt hat und auf dem Hof erzeugt. In den letzten drei Monaten bekommen die Schweine dann Eicheln, allerdings nicht pur, sondern als Mehl dem Futter beigemischt. Eine Dosierung wie bei der Premiumstufe „Bellota" des Jamón Ibérico könne er sich nicht leisten, sagt Vincke: „Da wird jedes Tier am Ende mit täglich mehreren Kilo Eicheln gemästet. Das würde zu teuer." Das Schlachten übernimmt ein kleiner Betrieb in Schöppingen.

Ohnehin wolle er das spanische Produkt nicht kopieren, sondern mit dem Label „Ibérico Westfalia" seinen eigenen Weg gehen, sagt der Landwirt und reicht ein Probierstück. Der Schinken – 100 Gramm kosten 9,50 Euro – ist tiefrot, duftet himmlisch, hat einen festen Biss, schmeckt vollmundig und intensiv. Er hat einen feinen Schmelz, nussige Aromen, aber es fehlt die prägnante Süße des Ibérico. „Wir sind noch in der Entwicklung", sagt Vincke, „und werden den Salzgehalt etwas reduzieren, damit der Eigengeschmack des Fleisches noch besser zur Geltung kommt." Reifen lässt er den Schinken bei einem befreundeten Metzger in Gießen. Dort wird das Fleisch zunächst sechs Wochen gepökelt, anschließend gewässert und dann mit dem Fett eingeschmalzt, das beim Zerlegen, Abschwarten und Parieren anfällt. Bei sechs bis acht Grad hängen die Keulen dann bis zu 16 Monate ab, verlieren dabei fast ein Drittel ihres Gewichts und gewinnen kräftig an Geschmack.

Ebenso wichtig bei Vinckes Umstellung ist das Frischfleisch, vom Nackensteak über Filet bis zum *secreto.* Schon ein schlichtes Kotelett könnte einen zum Stammkunden machen: perfekt zu braten, einzigartiges Aroma. Der Bauer verkauft ab Hof, übers Internet, beliefert Restaurants in der Region, aber auch Top-Adressen wie das „Intense" im pfälzischen Kallstadt. „Wir würden", sagt dessen Küchenchef Benjamin Peifer, „gerne noch mehr von ihm beziehen, aber er muss oft Nein sagen." Doch begrenzte Mengen seien ein gutes Zeichen: „Das zeigt, dass es hier nicht nur ums Geschäft geht, sondern auch ums Tierwohl."

www.hofvincke.de