

Marque Nationale (15)

Mit Liebe zum Produkt

„Lisanto“ heißen die geräucherten Rohschinken des Unternehmens Groupe Steffen in Steinfort, die nach den Bestimmungen des Luxemburger Qualitätslabels Marque nationale hergestellt werden. Firmenchef Frank Steffen erklärt, wo die Geheimnisse einer exzellenten Qualität liegen.



Steckbrief

Steffen Salaisons

8, route d'Arlon
8410 Steinfort
Telefon: 39 96 50 21
E-Mail: contact@lisanto.com
Internet: www.steffen.lu

Der Personalausweis eines Marque nationale Schinkens

Die Lisanto-Schinken tragen die Bezeichnung „Qualitätsschinken nach traditioneller Art“ des Luxemburger Gütesiegels Marque nationale. Am Schinken selbst können die Verbraucher die MN-Zertifizierung anhand von drei eingebrannten Stempeln nachvollziehen: In der Schweinemastanlage wird dem Schwein eine betriebsindividuelle Nummer, die von der Marque nationale-Kommission vergeben wird, auf beide Hinterkeulen aufgetätowiert. Auf jedem Schinken, der die strengen Kriterien der Marque nationale erfüllt, wird nach dem Schlachten ein Stempel in Schweineform eingebrannt und schließlich erhält der geräucherte Schinken die „MN-Krone“ als Brandzeichen. Zudem lassen sich die MN-Schinken an einer Metallplombe erkennen, die vor dem Einsalzen am Schinken fixiert werden. Auf den Metallmarken sind neben den Initialen M und N auch das Jahr sowie der Monat des Einsalzens eingestanz. Vom diesem Tag an müssen die Schinken mindestens ein Jahr lang reifen.

Zart weiß glänzt die Salzschrift auf einer Reihe von Schinken, während das Gewürz auf einer anderen kaum noch zu sehen ist, zeigt Cyrille Klein, Maître-salaisonier im Hause Steffen in dem Kühlraum, wo die Luxemburger Knochenschinken in einem zweimonatigen Prozedere vorbehandelt werden, bis sie in die Räucherherde kommen. Zwei Mal wird die hauseigene Salz-Gewürzmischung von Hand in die rohen Schinken einmassiert und später wieder abgewaschen. Bei leicht schwankenden Temperaturen zwischen zwei und etwa 4,5 Grad Celsius arbeitet das Fleisch und lässt den Geschmack leicht in seine Poren einziehen. Nach etwa zehn Wochen kommen die Schinken dann in die Räucherherde, wo sie eine Stunde mit geraspelten Buchenholzstückchen bei etwa 25 Grad Celsius geräuchert und dann wiederum gelüftet werden. „Wir schaffen so einen leichten Rauchgeschmack, der aber keinesfalls dominieren darf“, erklärt Frank Steffen.

Wenn der 52-Jährige von seinem Unternehmen, der Groupe Steffen, erzählt, leuchten seine Augen. Der Firmengründer ist fest davon überzeugt, dass man seine Arbeit gerne tun muss, um gute Produkte zu erhalten. Deshalb ist er darauf bedacht, seine mittlerweile insgesamt 140 Angestellten als ein großes Team zu sehen, für das es nicht nur regelmäßige Fortbildungen und Coachings gibt, sondern in dem auch Probleme und Anregungen von jedem Mitglied ernst genommen werden. „Wenn etwas nicht stimmt, muss das sofort behoben werden. Nur so lassen sich Mängel vermeiden.“

Hochwertige Basisprodukte. Als er 1992 mit der Schinkenproduktion begann, war daher auch völlig klar für ihn, nach den Bestimmungen der Marque nationale zu arbeiten. Jahrelang war Steffen selbst Mitglied in der Kommission des Qualitätslabels. Hinter dem leicht italienisch anmutenden Schinkennamen „Lisanto“ aus dem Hause Steffen verbergen sich die Vornamen seiner Kinder Lisa, Anne und Tom. Rund 140 Schinken werden nun pro Woche in seinem Betrieb eingesalzen. Sie alle kommen nur von Marque nationale zertifizierten Schweinen, die in Luxemburg gemästet und geschlachtet worden sind. Die Schinkenproduktion unterliegt einer strengen staatlichen Kontrolle. So kommt ein staatlicher Prüfer vor jedem Einsalzen und überprüft die Stempel des Bauernbetriebes und Schlachthofs, die belegen, dass die Marque nationale-Kriterien bis dato erfüllt wurden. Erst dann kann dem Schinken die Metallmarke mit den Angaben des Monats, des Jahrgangs und den Initialen „MN“ verpasst werden.

„Zur Rückverfolgbarkeit werden die Schinken in einem Los zusammengefasst“, erklärt Prüfer Philippe Steichen vom Landwirtschaftsministerium, „der Hersteller muss ein Register über die Produktion führen, das heißt jedes Los an Schinken, das gesalzen wurde, das Salzdatum, die Losnummer und die Anzahl an Schinken müssen genau vermerkt werden.“ Kommen die Schinken aus der Räucherherde, werden sie in einen Ruhe-raum zum langen Ausreifen verbracht. Nach der Reifedauer von einem Jahr wird die Kommission wieder in Kenntnis gesetzt, erst dann wird ihnen nach erneuter staatlicher Prüfung und nach bestandener organoleptischer Test das Symbol der Marque nationale, eine Krone mit den Initialen „MN“ eingebrannt. Der staatliche Prüfer kontrolliert die sensorischen Eigenschaften des Schinkens mittels eines speziellen, dünnen Pferdeknöchens, welche den Geruch des Schinkens durch seine Poren

nach außen befördert. Gibt der Prüfer sein Okay, können die Schinken mit dem MN-Brandstempel versehen werden und in den Verkauf gelangen.

Frank Steffen gönnt seinen Schinken nochmal zwei Monate mehr Reifezeit, in der sich der Geschmack weiter entfalten kann und das Fleisch an Zartheit gewinnt, bevor sie in den Handel kommen. Das Mitglied der Slow-Food-Bewegung legt Wert auf hochwertige und ehrliche Basisprodukte. „Wird ein Tier unter schlechten Bedingungen gehalten und geschlachtet, ist das nicht gut für die Qualität des Fleisches. Deshalb ist es uns sehr wichtig, woher die Schweine kommen – Garant dafür ist die Marque nationale“, sagt er, „wir sind dann für die Veredelung zuständig. Ein lang gereifter Schinken der Marque nationale ist ein kleines Kunstwerk!“

Mit einem speziellen, dünnen Pferdeknöchel, der den Geruch des Schinkens durch seine Poren nach außen befördert, kontrolliert der staatliche Prüfer Philippe Steichen die sensorischen Eigenschaften des Produkts.

Firmeninhaber Frank Steffen (rechts) schaut sich mit seinem Maître-salaisonier Cyrille Klein die Schinken im Ruheraum an.

Fotos: Gerry Huberty



*Sa qualité
me fait
de l'effet!*



Ons Ham!

*Ceux qui exigent une viande de qualité,
en provenance de porcs élevés au Luxembourg,
choisissent le label Marque nationale.*

„Officiellement bon“!

Exigez, dégustez!

*Plus d'informations
et toutes nos recettes sur:
www.marque-nationale.lu*

