



Vom Winde verwöhnt ...

Außer-Edensbach. Ein winziger Weiler bei Waldburg. Für Feinschmecker aber eine bekannte Adresse, gut ausgeschildert zudem: Waldburger Schinken. Hier in der Idylle arbeitet die Metzgerei Boos seit genau 30 Jahren. Und bietet das Beste aus der Region: Duftende Würste, frisches Fleisch, vor allem aber Schinken aller Art. Mit dieser Spezialität hat sich die Metzgerei ihren guten Namen gemacht.

www.waldburger-schinken.de

Außer-Edensbach. Zufällig kommt hier kaum ein Kunde vorbei. Die Käufer kommen aus der Region zwischen Leutkirch, Bodensee und Ulm, sie kommen gezielt, die meisten sind oder werden Stammkunden. Damit sich die Fahrt lohnt, wird der Korb prall gefüllt. Verständlich, denn die Fleischwaren sind vom Feinsten. Handarbeit gilt in dieser Metzgerei noch viel, Christian und Anita Boos kennen ihre Kunden und wollen sie nicht enttäuschen. Wer den Weg auf sich nimmt, kauft in der Regel die gut haltbaren Produkte auf Vorrat ein, der Ab-Werk-Verkauf lohnt sich in Qualität und Preis. Metzgermeister Christian ist besessen von der Qualität, vom Pökeln des Fleisches bis zum Befeuern der Räucher-kammern, die „24 Stunden am Tag, 365 Tage im Jahr“ aktiv sind. Täglich werden zwischen 450 und 500

Schinken verarbeitet. Hals, Bauch und Koteletts. Für Rohschinken, Vesper-speck, Bauern-Rauchfleisch oder Lendenschinken. Jedes Stück wird von Hand gesalzen und dann in den 48 Räucher-kammern mit Buchenholz geräuchert – „genau so, wie es früher die Bauern machten.“ Drei Monate gibt Christian Boos seinem Schinken, ehe der Kunde ran darf. Viel Zeit, aber nur so reift ein Schinken heran, der an alte Zeiten erinnert, die Kunden begeistert. Die Massenware bei den Discountern dagegen, sie wird oft in zwei Wochen produziert, keine Chance für den guten Geschmack. Auch die selbst gemauerten Räucher-kammern und das Buchenholz leisten ihren Beitrag. Vor allem aber die die Waldburger Luft! Der Blick zu den Alpen ist in Waldburg stets frei, das Geheimnis aber, das Christian Boos eher nebenbei verrät: Die Alpen in

Sichtweite herrscht hier so gut wie immer Aufwind. Eine wunderbare Thermik, die dem Waldburger Schinken seine besondere Note verleiht. „Mit diesem Wind klappt das Räuchern besser, vor allem aber das Lufttrocknen – so einfach ist das Waldburger Rezept...“

So einfach? Na ja, die Kenner wissen, was einen guten Schinken ausmacht. Von „schöner Röte“, bloß nicht „leimig oder weich“ darf er sein, deftig schmecken soll er, aber ja nicht salzig, der erste Biss muss überzeugen. Klappt alles nicht, wenn das Ausgangsprodukt nicht stimmt. „Ich merke gleich, wenn Tiere zu schnell aufgezogen wurden“, erklärt Boos. Die Rinder dürfen nicht zu jung sein, die Tiere müssen artgerecht gehalten sein, viel Bewegung haben, am besten auf der Weide. Auf den Weiden der Region, versteht sich.

Fleisch, das diesen hohen Ansprüchen entspricht, bezieht Boos aus der Nähe, auch von der Stiftung Liebenau. Extensiv gehalten, im Sommer auf der Weide, im Winter im offenen Laufstall, gefüttert mit Heu, Grassilage und Weidegras, im Winter kommt etwas Mais dazu. Die Schweine für den LandZunge-Schinken wachsen indes im Schatten des Klosters Sießen auf. Der landwirtschaftliche Betrieb des Klosters wird ebenfalls von den Liebenauern bewirtschaftet. Die von Boos veredelten Produkte wiederum landen auch im „Liebenauer Landleben“ – ein vorbildliches Modell der regionalen Vermarktung.

Qualität und Ehrgeiz: Metzgermeister Boos verwendet keine Zusatzstoffe mehr, die ansonsten die moderne Würste künstlich dopen. Selbst das Pökelsalz will er irgendwann ersetzen.



Der „Perfektionist“ tüftelt ständig an neuen Rezepturen und Methoden, dem Waldburger Wind will er nicht allein vertrauen. Für das Räuchern hat er ein neues Geheimnis, das er aber noch nicht verrät – erst dürfen die Stammkunden testen. Christian Boos führt seine Metzgerei in der neunten Generation und er liebt die Region. Gearbeitet und gelernt hat er aber in Österreich, in der Schweiz und in Italien. Überall hat er die Schinken inspiziert, so manches Rezept mitgebracht. Für den luftgetrockneten Burg-Schinken etwa kombiniert der Meister die Methoden aus Südtirol und aus Parma. Die beiden Kinder Francesca und Lorenzo künden auch von dieser italienischen Liebe.

45 Mitarbeiter sind in der Metzgerei Boos heute aktiv. Geliefert wird an viele kleine Metzgereien, an Märkte und Kantinen, bis nach München, Konstanz oder Pforzheim, gekühlt bis nach Norddeutschland, in der Region aber auch an die Filialen von Feneberg und an die Gastronomie – wir von der LandZunge begrüßen den Waldburger

Ein dunkles Geheimnis in jeder Kammer: Hier reifen die Schinken-Schätze von Christian Boos lange, ehe sie Anita Boos im Handumdrehen an Liebhaber verkauft

Fotos: Rolf Schultes



Schinken daher gerne als neuen Partner. Und wir raten den Gästen: Keine Brotzeit mehr ohne diesen Schinken...

ANNE OSCHWALD