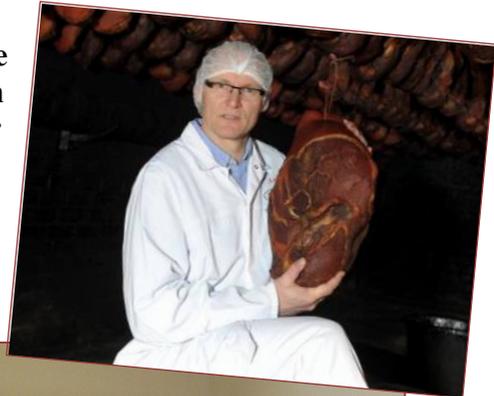




„ABRAHAM“ Das Schinken-Imperium aus Seevetal.

Am 30. Mai trafen sich 23 Pensionäre, um die Produktionsstätte „Abraham-Schinken“ zu besichtigen.

Nach einer kurzen Einführung durch die Marketingleiterin Frau Illig wurden wir an den Werksleiter Stefan Henke übergeben. Dieser mußte uns aus hygienischen Gründen erst einmal davon überzeugen, einen „Hygiene-Anzug“ anzuziehen. Ohne diesen dürften wir das Werk nicht betreten.



Werksbesichtigung "ABRAHAM-SCHINKEN"

Die Stimmung wuchs stetig, denn mit jedem angelegten Plastikteil, näherten wir uns dem Aussehen eines außerirdischen Wesens.

Nachdem wir alle hygienisch verpackt waren, betraten wir die Produktionsabteilungen. Ein angenehmer Duft von kokelndem Buchenholz empfängt uns.

12500 Schweinerohschinken werden jede Woche per LKW in Seevetal angeliefert. Der Weg bis in die Räucherei ist lang. Die Schinken werden als Erstes in einem Raum mit einer Temperatur von vier Grad gelagert und Stück für Stück per Hand mit Salz eingerieben. Dem Salz beigemischt sind Gewürze, wie Koriander, Wacholderbeere, Pfeffer und einige andere Zutaten, die allerdings zum Betriebsgeheimnis gehören. Der Schinken ruht dann neun Wochen, in denen er in Intervallen viermal gesalzen wird. Erst danach geht es in eine der 16 Räucherammern mit Buchenholzschnitzeln und einer Kaltrauchttemperatur von 30 Grad. Das dauert nochmals zwei bis drei Wochen.

Nach der Räucherei folgt eine dreiwöchige Reifezeit in modernen Klimakammern. Hier verliert der Schinken nochmals Wasser, wodurch er seine typische Festigkeit erhält. Anschließend werden die Knochen an der PAPE, dem teuersten Stück des Schinkens, entfernt. Eine wahre Knochenarbeit.

Nach Abschluß dieser Arbeiten werden die Schinken ins Schneidewerk nach Harkebrügge bei Oldenburg gefahren. Dort werden diese portioniert, vakuumverpackt und dann an die Handelsunternehmen ausgeliefert.

Eine sehr interessante Werksführung, mit vielen aufschlussreichen Informationen. Jetzt schmeckt der Schinken doppelt gut, denn nun wissen wir, wie viel Arbeit in so einer Schinkenscheibe steckt
Das ist Qualität !!!!

Davon durften wir uns bei einem Abschlussgespräch und einem wohl-schmeckenden Schinkenbrötchen überzeugen.



Ein Dank an Frau Distel für ihr Engagement, denn wir waren vorerst die letzte Besuchergruppe, der es vergönnt war, das Werk zu besichtigen. Strengere hygienische Vorschriften gestatten es dem Unternehmen nicht mehr, Besucher durch die Produktionsabteilungen zu führen.

Hamburg, den 06.06.2013
Uwe Lüdemann