

EUROPA FEIERT GARANTIIERTEN GAUMENGENUSS

Eine Fête für Feinschmecker. Bayonner Schinken g.g.A.
- der berühmteste Schinken Frankreichs.





BAYONNER SCHINKEN G.G.A.

– ein Spiegelbild des
südwestfranzösischen Lebensgefühls

Im Südwesten Frankreichs gehört gutes Essen zum Lebensgefühl. Bayonner Schinken g.g.A. ist das perfekte Symbol dafür: Jede Scheibe des Jambon de Bayonne spiegelt die Genusskultur der „Bayonnais“ wider. Es ist dieses französische Verständnis von Qualität und Geschmack, das dem Bayonner Schinken g.g.A. zugrunde liegt. Die Herstellung folgt einer jahrhundertealten Tradition, bei der nur die besten Schweine aus der Region und das reine Salz der Salinen von Salies-de-Béarn verwendet werden. Nach der Salzung wird der Schinken mehrere Monate an der frischen Luft des Adour-Tals gereift, was ihm seinen unverwechselbaren Geschmack und seine zarte Konsistenz verleiht. Diese Reifung verleiht dem Schinken seine charakteristische Note, die von Kennern und Feinschmeckern auf der ganzen Welt geschätzt wird.

Der Bayonner Schinken ist nicht nur ein Genussmittel, sondern ein echtes Kulturgut, das die Traditionen, den Stolz und die Lebensfreude der Region verkörpert. Er steht als Symbol für die Liebe der Franzosen zu authentischen, handwerklich hergestellten Lebensmitteln.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



LEBENSFREUDE AUS TRADITION:

die Geschichte des
Bayonne-Schinken g.g.A.



Schon Heinrich IV, der Sonnenkönig Ludwig XIV und der französische Dichter Rabelais waren Fans des Bayonner Schinken g.g.A. und servierten ihn bei festlichen Anlässen. Im Mittelalter durfte der Schinken an den Tafeln der Königs- und Adelshöfe nicht fehlen. Sein Ursprung liegt dabei nicht in Bayonne selbst, sondern im ländlichen Umland. Das Herstellungsverfahren wurde in der Region des Adour-Beckens entwickelt. So trugen die ersten Schinken auch die Namen der Ortschaften wie Orthez, Lahontan oder Garris. Seinen Aufstieg verdankt der Schinken jedoch der baskischen Hafenstadt Bayonne: Die Hersteller aus den kleinen Ortschaften verkauften ihre Produkte auf dem dortigen Schinkenmarkt, den es bereits seit 1462 gibt. Dank seiner herausragenden Qualität erlangte der Bayonne-Schinken schnell einen guten Ruf und brachte es schließlich auch zu überregionalem Ruhm bei Feinschmeckern sowie in der Gastronomie. Zart im Mund, mit delikatem Geschmack und einer dezent ausgeprägten Salzigkeit, ist der Bayonne-Schinken heute der am meisten geschätzte französische luftgetrocknete Schinken mit internationalem Ruf!

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



GARANTIERTE QUALITÄT UND REGIONALITÄT

Regionale Herkunft, hochwertige Fütterung und sorgfältige Verarbeitung – das sind die Voraussetzungen für die hohe Qualität des Schweinefleischs, aus dem der Bayonne-Schinken g.g.A. hergestellt wird. Die Zucht und Aufzucht der Schweine im Südwesten Frankreichs garantiert dabei höchste Standards. In dieser Region sorgen 740 engagierte Bauern dafür, dass die Schweine gemäß den strengen Richtlinien geboren und aufgezogen werden.

Der Schwerpunkt der Ernährung liegt dabei auf regional angebautem Getreide, vor allem Mais. Dieser fördert die Entwicklung einer optimalen intramuskulären Fettstruktur, die für die spätere Verarbeitung der Schweinekeulen entscheidend ist. Die Schweine sind überwiegend Kreuzungen der Rassen Duroc und Pietrain. Es sind alle Haltungsformen vertreten, wobei ein Großteil der Schweine in Freilandhaltung mit Offenställen aufwachsen.

Die Schlachtung der Schweine erfolgt im Alter von mindestens acht Monaten und einem Ausschlachtgewicht von mindestens 100 kg in einem der 28 regionalen Schlachtbetriebe. Keine Fahrzeit dauert länger als zwei Stunden, damit die Tiere keinem unnötigen Stress ausgesetzt werden.



SALZ

– das A & O bei der Produktion

Für die Herstellung des Schinkens wird ausschließlich Salz aus den Salinen von Salies-de-Béarn (g.g.A.), bekannt als das "weiße Gold", verwendet. Um die Salzversorgung sicherzustellen, hat das Konsortium des Jambon de Bayonne im Jahr 2011 die Salinen übernommen. 80 % der gewonnenen Salzmenge werden für das Pökeln des Schinkens genutzt.

Die Solen, die sich in einer Tiefe von 150 bis 200 Metern unter dem Ort befinden, enthalten eine zehnfach höhere Salzkonzentration als Meerwasser, sind rein weiß. Das Salz wird aus meteorologischen Gründen von April bis Oktober geerntet.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Handwerk & Herkunft

als Garanten für Spitzenqualität

Exzellenz entsteht nicht im Handumdrehen: Hinter herausragenden Produkten steckt oft ein komplexer Prozess, der viel Zeit und Know-how erfordert – so auch beim Bayonne-Schinken g.g.A., bei dessen Herstellung sieben Schritte streng eingehalten werden müssen:

1



Salzen

Die frischen ganzen Schinken werden einzeln mit dem Quellsalz aus Salies-de-Béarn g.g.A. eingerieben. Anschließend werden sie dick mit Salz bedeckt und in einem Salzraum bei Kälte gelagert.

2



Die Ruhephase

Nach dem Salzen werden die Schinken zum Ruhen aufgehängt. Diese Ruhephase dient dazu, die winterlichen Bedingungen nachzuahmen, gefolgt von einer Trocknung bei milden, frühlingshaften Temperaturen.

3



Die Trocknung

Die Trocknung des Schinkens ist ein entscheidender Schritt. Die Schinken werden in den Trockenräumen aufgehängt, wo eine lange Reifung beginnt, um Geschmack, Aroma und Zartheit des Schinkens zu optimieren. Die ersten Aromen des Schinkens entfalten sich. Es ist Sommer!

4



Die „Pannage“

Bei der sogenannten „Pannage“ wird eine Mischung aus Schweinefett und Reismehl auf die muskulären Teile des Schinkens aufgetragen, was eine sanftere Trocknung während der langen Reifezeit ermöglicht.

6



Das Anstechen

Nach der Reifung erfolgt das Anstechen: Die Schinken werden von den „Nasen“ bewertet, die die Qualität der Schinken anhand ihres feinen Duftes bestimmen. Dazu verwenden die Schinkenveredler Sonden, die den Geruch des Schinkens einfangen. Die durchschnittliche Herstellungszeit eines Bayonne-Schinkens liegt zwischen 9 und 12 Monaten, mit einem Mindestalter von 7 Monaten.

5



Die Reifung

Dies ist der letzte Schritt, bei dem der Schinken all seine „inneren Qualitäten“ entwickelt und seine Persönlichkeit offenbart: sanfter Geschmack, ausgewogene Salzigkeit, zartes Aroma.

7



Die Markierung

mit dem Bayonne-Siegel „Lauburu“

Das „Bayonne“-Siegel, die Lauburu (baskisches Kreuz), wird mit einem glühenden Eisen auf die Schinken aufgebracht, die die verschiedenen Auswahlstufen erfolgreich durchlaufen haben. Die Lauburu ist in Rot und Schwarz auf dem Etikett aller Bayonne-Schinken gedruckt.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



EIN EUROPÄISCHES ORIGINAL:

das g.g.A.-Gütesiegel

Seit 1998 trägt der Bayonne-Schinken das begehrte g.g.A.-Siegel – die geschützte geografische Angabe (auf Französisch IGP, indication géographique protégée).

Dieses Siegel wurde eingeführt, um das Know-how und den Ruf europäischer Produkte zu bewahren. Es dient dem Schutz der Produktspezifikationen und seines geografischen Namens vor Missbrauch oder Fälschung und bietet den Verbrauchern eine verlässliche Garantie dafür, dass Herkunft und Qualität des Produkts bestätigt und kontrolliert werden. Nur Betriebe, die in der betreffenden Region produzieren und die strengen Anforderungen des Lastenheftes erfüllen, erhalten das g.g.A.-Siegel.

Im Falle des Bayonne-Schinkens g.g.A. bedeutet dies zum Beispiel, dass das verwendete Schweinefleisch aus einem Zuchtbetrieb im Südwesten Frankreichs stammen muss.

Außerdem muss das Salzen nachweislich in der Region des Adour-Beckens erfolgen. Nur in diesem Landstrich zwischen Atlantik und Pyrenäen findet man die besonderen klimatischen Bedingungen, die dem Bayonne-Schinkens seinen einzigartigen Charakter und seinen delikaten Geschmack verleihen.

Das g.g.A.-Siegel bestätigt, dass bei der Herstellung strenge Vorschriften eingehalten werden. Ein amtlich anerkanntes Lastenheft regelt die Produktionsbedingungen, insbesondere die Zulassung der beteiligten Hersteller, das Selbstkontrollsystem der Produktionsbetriebe, die internen Produktionskontrollen durch Beauftragte des Konsortiums für Bayonne-Schinken g.g.A. und die externen Kontrollen durch eine unabhängige Zertifizierungsstelle. Nach einem strengen Prüfplan wird so jeder einzelne Produktionsschritt kontrolliert, um den höchsten Ansprüchen an Transparenz gerecht zu werden.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



ZAHLEN & FAKTEN

Seit 1998

trägt Bayonne-Schinken
das g.g.A.-Siegel

740

zugelassene Schweinebetriebe
in 19 Erzeugergemeinschaften

28

Schinkenveredler, ansässig
ausschließlich im Adour-Becken

28 Schlachtbetriebe

Seit 2000

Hauptsitz des Konsortiums in
Arzacq-Arraziguet, mit Ausbildungs-
und Forschungszentrum, einer
Qualitätssicherungsstelle und einem
Museumsbereich

2 Zutaten:

Schweinekeulen aus zugelassenen
Betrieben im Südwesten
Frankreichs und Quellsalz aus
Salies-en-Béarn g.g.A.

**Jährliche
Produktion:**

ca. 900.000 Stück Bayonne-
Schinken (15 % der französischen
Produktion von luftgetrocknetem
Schinken)

1991:

Gründung des Bayonne-
Schinken-Konsortiums



NACHHALTIGKEIT, TIERWOHL UND REGIONALE VERANTWORTUNG als Fundament für Qualität

Die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) Jambon de Bayonne basiert auf der Zusammenarbeit aller Branchenakteure – von Schweinezüchtern bis zu den Pökelbetrieben. 2018 wurden mit Unterstützung des Coopération Agricole de Nouvelle Aquitaine und der AFNOR CSR-Standards eingeführt. Der CSR-Standard, basierend auf ISO 26000, umfasst sechs Hauptbereiche:

Unternehmensführung (Governance)

Sie stellt sicher, dass das Unternehmen transparent, ethisch und in Übereinstimmung mit gesetzlichen und regulatorischen Anforderungen arbeitet. Verantwortlichkeit, Fairness und Transparenz in den Beziehungen zu den Stakeholdern (z.B. Mitarbeiter, Kunden) wird gefördert.

Umwelt

Es wird darauf geachtet, natürliche Ressourcen zu schonen, Energie effizient zu nutzen und Abfälle sowie Emissionen zu reduzieren. Nachhaltigkeit und Umweltschutz sind zentrale Elemente, um langfristige ökologische Balance zu erreichen.



Tierwohl

Es werden Praktiken implementiert, die sicherstellen, dass Tiere in einer gesunden und stressfreien Umgebung leben. Eine artgerechte Haltung mit ausreichenden Platz, Zugang zu Nahrung und Wasser sowie eine schmerzfreie Behandlung steht dabei im Mittelpunkt.



Arbeitsbedingungen

Gute Arbeitsbedingungen fördern die physische und psychische Gesundheit der Mitarbeitenden, indem sie faire Löhne, sichere Arbeitsplätze, angemessene Arbeitszeiten und ein diskriminierungsfreies Umfeld gewährleisten.

Lokale Positionierung

Die regionale Wirtschaft wird durch die Schaffung von Arbeitsplätzen, Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten und Investitionen in Gemeinschaftsprojekte gestärkt. Dies stärkt die Beziehungen zur lokalen Bevölkerung und fördert nachhaltige Entwicklung vor Ort.



Kundenverantwortung

Qualität und Transparenz sind die Stichworte. Die Kunden werden stets klar und ehrlich über Produkte und Qualitätsstandards informiert, Fragen offen beantwortet. Dies schafft Vertrauen und langfristige Kundenbeziehungen.





Kontakt:

Stephanie COURALET
Consortium Jambon de Bayonne
communication@inpaq.fr

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden. Empfehlungen für eine gesunde und ausgewogene Ernährung finden Sie unter <https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/gut-essen-und-trinken/dge-ernaehrungskreis/>



Kofinanziert von der
Europäischen Union

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

