

Essen Montag, 14. März 2016

## Was den Osterschinken so besonders macht

**Seit Jahrhunderten ist der Osterschinken mit dem  
Fastenbrechen untrennbar verbunden**



© Bild: Meisterfleischer/WKO

Der Trend ist klar erkennbar: Es wird wieder vermehrt gefastet. In den 40 Tagen vor Ostern verzichten viele auf Genussprodukte wie Alkohol oder Tabak, andere wiederum streichen vorübergehend Fleisch und Fleischwaren von ihrer Speisekarte. Während die Fastenzeit ursprünglich religiös begründet ist, kommt heute bei vielen der Wunsch nach Entschlacken zum Tragen. Nach wie vor aber mit dem Ende der Fastenzeit verbunden ist der Festtagsschmaus, bei dem der traditionelle Osterschinken natürlich nicht fehlen darf.

THEMEN:

- [Gewerbe & Handwerk](#)

Seit Jahrhunderten ist der Osterschinken mit dem Fastenbrechen untrennbar verbunden. Dieser wurde zu einer ganz besonderen Speise erhoben, da er doch der einzige im Jahr ist, der "mit Gottes Segen" verspeist werden kann. Dahinter steht der in weiten Teilen Österreichs seit dem frühen Mittelalter verbürgte und bis heute bestehende Brauch der Speisenweihe im Zuge der Ostermette. Zusammen mit anderen "Weihespeisen" wie Brot und Salz wird der Schinken in der Auferstehungsmesse, die in der Nacht von Ostersonntag auf Ostermontag gefeiert wird, geweiht. Nach der Messe wird im Kreise der Familie Brot und Salz geteilt. Dann folgt der große Moment: das Anschneiden des Osterschinkens.

## **Eine Spezialität - viele Zubereitungsarten**

Ein spezielles Rezept für den Osterschinken gibt es nicht. Vielmehr finden sich quer durchs Land unzählige Traditionen zu seiner Herstellung. Wurde früher der frische, saftige Schinken häufig mit Knochen vorbereitet, so sieht man diese Variante heute nur noch selten. In manchen Teilen Österreichs ist es ein Stück Geselchtes, in anderen wiederum ist es üblich, den Osterschinken in Brotteig einzubacken, was ihn zu einer ganz besonderen Spezialität macht.

Österreichs Fleischer sehen sich der Tradition des Osterschinkens zutiefst verbunden. Für sie ist es eine Frage der Ehre, nur die allerbesten Stücke für diese Weihspeise zu verwenden. Der Osterschinken wird mit höchster Sorgfalt und "heiligem Ernst" gefertigt.

Fleischerbetriebe, die mit dem AMA-Handwerkssiegel ausgezeichnet sind, bieten dem Kunden neben bester Handwerkstradition die Garantie, dass ausschließlich Fleisch von heimischen Schweinen verarbeitet wird. Sie stehen durch ihre speziell kurzen Transportwege für Regionalität und einen hohen ökologischen Anspruch. Diese Betriebe leben und arbeiten nach dem Prinzip "Aus der Region - Für die Region - Mit der Region". Und das schmeckt man auch.