



Genuss-Kolumnistin Nicole V. Wilhelm ist Inhaberin des Feinkost-Hauses **MIORI** in Brebach-Fechingen

## Das schwarze Gold der Toskana-Schweine

Ran an den Speck: Das Fleisch der Cinta-Senese-Rasse ist fast so wertvoll wie Kaviar – und bei Feinschmeckern in der ganzen Welt beliebt

**S**ie grunzen und quieken, sie wühlen und rüsseln. Sie suhlen genüsslich im Schlamm – und buddeln sich munter durch die Erde unter den alten Eichen. Wäre die Floskel nicht so abgedroschen, würde ich behaupten: Diese Schweine fühlen sich sauwohl!

Natürlich spreche ich nicht von irgendwelchen Ferkeln. Sondern vom original Cinta-Senese-Schwein. Eine Rasse,

die Feinschmecker-Hezen in aller Welt höher schlagen lässt. Der Schinken der Cinta-Senese-Rasse ist ein absoluter Hochgenuss – ähnlich dem spanischen Pata Negra. Die prächtigen Schinkenkeulen vom Cinta-Senese-Schwein zieren seit kurzem auch unsere Frischetheke bei miori. Die Kundschaft ist begeistert!

Die Ursprünge der Cinta Senese-Rasse reichen bis ins Mittelalter zurück. Man

züchtet sie in der Gegend um Siena und der Chianti-Region seit mehr als 1000 Jahren. Charakteristisch ist der weiß-rosa Streifen über Nacken, Brustkorb und Vorderhufen. Daher auch der Name „Cinta“, was soviel wie „Gürtel“ bedeutet.

Das Cinta-Senese-Schwein stammt aus der Toskana, wird rund 150 Kilo schwer, hat eine schwarze Haut, nicht sehr dichte Borsten und erreicht aufgrund seines bewegten Lebens in freier Wildbahn fast die doppelte Größe eines Stall Schweins.

Für Fleischliebhaber ist die Welt des Cinta-Senese-Schweins ein kleines Paradies, das es zu entdecken gilt. Sein wildes Leben, die viele Bewegung und die besondere Ernährung aus Eicheln, Kastanien, Knollen und Trüffeln verleihen seinem Fleisch einen einzigartigen Geschmack und ganz besondere Eigenschaften. Das rötlichere und geschmackvollere Fleisch ist gleichmäßig mit Fett durchzogen. Deshalb ist es außerordentlich schmackhaft und aromatisch. In den Restaurants und Lokalen der Gegend um Siena nimmt das Fleisch der Cinta-Senese-Schweine in seinen verschiedenen Zubereitungen einen Ehrenplatz ein.

Nach der Schlachtung werden die Vorder- und Hinterkeulen sorgsam mit Meersalz eingerieben, mit Pfeffer und Knoblauch gewürzt und anschließend mindestens 18 Monate luftgetrocknet. Ihr authentischer Geschmack macht sie zu einem besonderen unvergesslichen geschmacklichen Erlebnis, ob zum Aperitif oder Imbiss zwischendurch. Guten Appetit! ■



Die Toskana ist Heimat des Cinta-Senese-Schweins



Glückliche Tiere: Die Cinta-Senese-Schweine bewegen sich in freier Wildbahn