



Eine historische

Wieder vereint: Mainz und „sein“ Schinken.

Schweinerei.

Zu besonders wohlschmeckenden Speisen heißt es gerne, sie wären „ein Gedicht“. Der klassische „Mainzer Schinken“ allerdings ist kein Gedicht – er ist vielmehr ein Lied. Das heißt: Jahrzehntlang war er nur noch ein Lied. Aber jetzt ist er auch wieder kulinarisch existent – dank des Liedes. Klingt schwer verdaulich? Ist es aber keineswegs ...



Oben: Die Schinken-Sucherin und der Metzger: Gemeinsam haben Hiltrud Gill-Heine und Peter Walz den Mainzern eine fast vergessene Spezialität wiedergegeben.



Links: Neun Monate nimmt die Produktion eines „Jambon de Mayence“ in Anspruch – Peter Walz ist trotzdem immer mit Spaß bei der Sache.

Hiltrud Gill-Heine ist ein „Meenzer Meedche“ – und als solches der herzhaften regionalen Küche verbunden. Außerdem ist sie schon seit Jahren als Fremdenführerin für die Touristik-Centrale Mainz unterwegs. Daher machte sie es stutzig, dass insbesondere Besucher aus Frankreich, aber auch aus Amerika, immer wieder nach dem berühmten „Mainzer Schinken“ fragten, wenn Hiltrud Gill-Heine sie durch die Stadt führte. Zum Beweis, wie populär diese Spezialität in ihrer Heimat war, stimmten die Franzosen dann meist auch noch das Liedchen vom „Jambon de Mayence“ an, das diese Köstlichkeit feiert.

Das war insofern merkwürdig, als dass es zwar jede Menge Metzger in Mainz gibt, die Schinken anbieten, ein „Mainzer Schinken“ als regionaltypische „Marke“ in der ganzen Stadt aber unbekannt war. Was aber, wenn er lediglich vergessen wurde?

Also begann die Fremdenführerin zu recherchieren. Einen ersten Hinweis erhielt sie noch von Hans Baumann, dem mittlerweile verstorbenen Direktor des Mainzer Verkehrsvereins. Weiter fand sie heraus, dass die Metzgerei Falk in der Betzelsgasse noch bis 1942, als ihr Geschäft einem Bombenangriff zum Opfer fiel, „Mainzer Schinken“ verkauft hatte. Ein Verkaufskarton aus dieser Zeit ist heute noch im Stadtmuseum am Drususstein zu besichtigen.



Rabelais, Jefferson und der alte Fritz – alles Schinken-Fans

Auch in der Literatur finden sich Passagen, die belegen, wie populär diese Mainzer Spezialität einst gewesen sein muss. Der französische Mönch François Rabelais schrieb bereits 1534 die Geschichte vom Riesen Gargantua, der in Unmengen „Mainzer und Bayonner Schinken“ verzehrte. Preußenkönig Friedrich II. soll später mit seinem aufklärerische Brieffreund Voltaire gestritten haben, welche dieser Delikatessen besser sei. Im 18. Jahrhundert erwähnte der spätere US Präsident den Schinken in seinen Berichten über eine Rheinreise.

In der Mainzer Stadtbibliothek entdeckte Hiltrud Gill-Heine Quellen, die erklären, wie der „Mainzer Schinken“ als „Jambon de Mayence“ in Frankreich zusätzliche Popularität erlangte. Mainzer Gastronomen intensivierten im 19. Jahrhundert den Tauschhandel mit Paris, weil sie verstärkt von Gästen aus der benachbarten Kurstadt Wiesbaden besucht wurden, die auf der linken Rheinseite kostengünstiger zu tafeln hofften. Also boten sie auf den französischen Großmärkten Mainzer Schinken gegen Fisch und Meeresfrüchte an, mit denen sie ihre mondänen Badegäste verwöhnen wollten. Der rege Lebensmittelaustausch endete wohl mit dem Ersten Weltkrieg – daneben trug wohl auch die Weiterentwicklung der Kühltechnik dazu bei, dass dieses Import-Export-Geschäft nicht mehr so gefragt war.

Somit war das Geheimnis der Popularität des „Mainzer Schinken“ bei den französischen Nachbarn gelüftet. Was das Mainzer Mädchen aber immer noch nicht wusste, war: Wie schmeckte diese schweinerne Köstlichkeit eigentlich? Eine Rezeptur war in alten Mainzer Kochbüchern trotz aller Mühen nicht zu finden. Also machte sich Hiltrud Gill-Heine in Frankreich auf die Suche.

Recherche mit Gesangseinlage

Weit über die Grenze brauchte sie nicht zu fahren. Schon in der Stadtbibliothek Metz fiel bei hilfreichen Geistern sofort der Groschen, nachdem sich die fragende Deutsche vor ihnen mit einem Gesangsvortrag profiliert hatte: Das Lied vom „Jambon de Mayence“ ist in Frankreich in der Tat ungefähr so populär wie bei uns „Wir haben Hunger, Hunger, Hunger ...“ Die Bibliothekarinnen zauberten ein altes Kochbuch herbei, das die gesuchten Rezepturen enthielt – und Hiltrud Gill-Heine kehrte mit der historischen Wiederentdeckung nach Hause zurück.

In dem Mainzer Metzger Peter Walz fand sie anschließend einen Fachmann, der sich der Herausforderung stellen wollte, die verloren gegangene Schweinerei wieder entstehen zu lassen – als kreativer Wurstmacher profiliert sich der Familienbetrieb schließlich schon länger. In Frankreich etwa ist Walz schon zum „Ritter der Blutwurst“ aufgestiegen, eine Auszeichnung, die die gleichnamige Bruderschaft vor allem Ausländern nur sehr selten vergibt. ▶





Einfach ist die Schinkenproduktion – reine Handarbeit übrigens – allerdings nicht: Der Reifeprozess zieht sich über insgesamt neun Monate hin. Innerhalb von acht Wochen wird er drei Mal mit grobem Meersalz eingerieben, in eine bestimmte Gewürzmischung und eine exakt bemessene Menge Wein eingelegt, die vor allem mit Wacholder harmoniert. Die Rebensaftsorte bleibt, ebenso wie weitere Details, geheim – schließlich soll der wiederentdeckte „Jambon de Mayence“ exklusiv vermarktet werden. Ein Patent darauf ist bereits angemeldet.

Auch Frankreich entdeckt den Schinken wieder

Die richtige geschmackliche Abstimmung zu finden, war ebenfalls Feinarbeit, die sich über Monate hinzog. Dafür begeistert das Endergebnis nun Entdeckerin und ausführenden Metzger: „Das ist nun ein Schinken für die breite Masse, weder zu salzig, weder zu sehr nach Wacholder oder auch nach Wein schmeckend“, freut sich Peter Walz. Die Kundschaft in

den Geschäften in Mombach und der Großen Bleiche teilt diese Einschätzung. Der „Jambon de Mayence“ geht gut, als Geschenk besonders beliebt ist er im angebotenen Säckchen, welches auch das Büchlein enthält, das Hiltrud Gill-Heine über ihre Schinken-Suche geschrieben hat.

Verschiedene Mainzer Lokale führen die Spezialität mittlerweile auch wieder auf der Speisekarte. Für die kommende Spargelsaison hat Walz bereits mit steigender Nachfrage kalkuliert – schließlich muss er die Produktion neun Monate im voraus planen. Einige Walz-Kunden haben die Spezialität auch bereits wieder nach Frankreich exportiert. Und der Metzger will sie im Sommer auch zu den anstehenden Festivitäten zum 50-jährigen der Partnerstädte Mainz und Dijon präsentieren.

So kommen auch die Franzosen wieder auf den Geschmack – und die Geschichte wiederholt sich doch. ♦

*Text: Eric Scherer
Fotos: Eric Scherer, privat*



Schinken „lokal“ entdecken

Hiltrud Gill-Heines Büchlein über den „Jambon de Mayence“ ist in allen Mainzer Buchhandlungen erhältlich. Dazu bietet die Fremdenführerin auch Stadtrundgänge an, die die wiederentdeckte Spezialität thematisieren. Auf dem Weg vom Fischtor über Brand und Betzels-gasse und ehemaligen Tiermarkt am Schillerplatz wird der Geschichte der Mainzer Metzgereien nachgespürt. Der Rundgang endet natürlich in einem Mainzer Lokal, in dem „Jambon de Mayence“ gereicht wird. Die nächste Führung ist am Samstag, xx März, um 15 Uhr geplant. Anmeldungen unter Telefon: -Nr.: 0 61 31/83 23 81 oder 83 15 68.