PRESSEMITTEILUNG · 1. NOVEMBER 2026

Der Cortador: Schinkenkultur wird am Messer erlebbar

Das Fach- und Praxisbuch von Ronny Paulusch verbindet Warenkunde, Schnittführung und Plattenlegen. Bildfolgen und Übungen begleiten den Weg von der ganzen Schinkenkeule bis zur Verkostung und Beratung.

Wien, 1. November 2026. Ein gereifter Schinken bringt seine Geschichte mit: Herkunft, Herstellung und Reifung prägen das Produkt. Beim Schneiden entscheidet sich, wie es auf dem Teller zur Geltung kommt. Mit „Der Cortador - Schinkenkultur · Schneiden · Plattenlegen“ legt Ronny Paulusch ein Fach- und Praxisbuch vor, das diese Zusammenhänge auf 216 Seiten verständlich macht. Herausgeber ist die M.E.A.T. GmbH.

Das Buch richtet sich an Teilnehmer von Cortador-Kursen, Lehrlinge und Auszubildende sowie Fachkräfte aus Fleischerei, Feinkost, Küche und Service. Auch interessierte Genießer finden einen Zugang zur Arbeit an der ganzen Keule. Warenkunde, handwerkliche Abläufe und Genuss werden dabei als zusammenhängende Aufgabe betrachtet.



"Der Cortador" als Begleiter für Schinkenkultur, Handwerk und Genuss. Illustrative, KI-generierte Produktinszenierung: M.E.A.T. GmbH.

Erst das Produkt verstehen

Den Einstieg bilden die Schinkenkultur und das Handwerk des Cortadors. Weitere Kapitel erklären ganze Keulen, die Herstellung und Reifung sowie die Einordnung von Ibérico-Schinken. Dehesa und Montanera werden in ihren Zusammenhang mit dem Produkt gestellt. So entsteht eine Grundlage, um Herkunftsangaben und Qualitätsmerkmale fachlich einzuordnen und gegenüber Gästen oder Kunden verständlich zu erläutern.

Vom Arbeitsplatz zur feinen Tranche

Der Praxisteil beginnt bei Arbeitsplatz, Werkzeug und Anatomie. Er führt über das sichere Einspannen, die Vorbereitung und den Anschnitt zur Arbeit an den verschiedenen Partien der Keule. Bildfolgen zeigen aufeinander aufbauende Schritte und erläutern, worauf beim Schneiden zu achten ist.

Die Stärke und Beschaffenheit einer Tranche beeinflussen den Eindruck beim Essen. Präzise Schnittführung dient damit auch der sensorischen Qualität: Textur, Fett und Muskelfleisch sollen in einer stimmigen Scheibe zusammenkommen. Das Buch begleitet das praktische Lernen und Nachschlagen. Die persönliche Einführung in den sicheren Umgang mit dem Messer ergänzt es; sie bleibt Bestandteil einer verantwortungsvollen Ausbildung.



Originaldoppelseite zur Schnittführung: Öffnungsschnitt und Perforationsschnitt werden getrennt erläutert. Buchauszug: Ronny Paulusch / M.E.A.T. GmbH.

Präsentieren, verkosten und begründet beraten

Beim Plattenlegen setzt sich die Arbeit am Messer fort. Anordnung, Wiederholung und Portionierung geben den Tranchen eine Form, die zum Produkt und zum Anlass passt. Ein eigenes Kapitel behandelt den Schinkenvulkan als Präsentationsform.

Die Sensorikkapitel schärfen den Blick für Geruch, Geschmack, Mundgefühl und Nachhall. Der Verkostungsbogen trennt die Qualität und Stimmigkeit einer Ausprägung von ihrer bloßen Stärke. Eine kräftigere Aromatik oder ein längerer Nachhall führen deshalb nicht automatisch zu einer besseren Bewertung. Übungen im Praxisatelier unterstützen das Beobachten und die bewusste Weiterentwicklung des eigenen Handwerks.



DER CORTADOR

11 Sensorik am Schinken

Mit dem ersten Bissen beginnt die Beschreibung

Eine frisch geschnittene Scheibe lässt sich aus mehreren Blickwinkeln betrachten. Das Auge erkennt Farbe und Fettverteilung, die Nase nimmt den ersten Duft wahr. Im Mund kommen Salzgeschmack, Aroma und Textur zusammen. Der Cortador macht diese Eindrücke zugänglich, ohne dem Gast vorzuschreiben, was er empfinden muss.

Eine gute Beschreibung beginnt konkret. „Die Scheibe ist fein marmoriert und gibt beim Kauen rasch nach" sagt mehr als ein pauschales „hervorragend". Erst danach folgt die persönliche Einschätzung. Beobachtung, Eignung für den Anlass und eigenes Gefallen sind miteinander verbunden, aber nicht dasselbe. [10, 12]

Aussehen und Geruch

Am Anschnitt werden Magerfleisch und Fett gemeinsam betrachtet. Farbe, Glanz, Verteilung und Randbeschaffenheit geben erste Hinweise auf das Stück. Eine dunklere Partie ist zunächst eine Beobachtung; ihre Ursache lässt sich nicht allein aus der Farbe bestimmen. Das Gleiche gilt für ein besonders ausgeprägtes Fettbild.

Zum Riechen eine kleine frische Probe verwenden. Fleischige, nussartige, würzige oder rauchige Eindrücke lassen sich in wenigen treffenden Worten festhalten. Ein Aromabegriff beschreibt eine Wahrnehmung, nicht automatisch eine Zutat. Ein nussartiger Ton beweist deshalb keine bestimmte Fütterung.

194 11 SENSORIK AM SCHINKEN

DER CORTADOR

Geschmack und Mundgefühl

Salzig, süß, sauer, bitter und umami bezeichnen Grundgeschmacksrichtungen. Rauch, Kräuter oder nussartige Eindrücke gehören vor allem zur Geruchswahrnehmung. Beim Kauen gelangen flüchtige Aromastoffe auch aus dem Mund in den Nasenraum; dieses retronasale Riechen trägt wesentlich zum gesamten Eindruck bei. [10, 11]

Das Mundgefühl wird gesondert beschrieben. Gibt die Scheibe leicht nach? Bleibt eine feste Faser zurück? Wird das Fett rasch geschmeidig oder wirkt es länger wachsig? Eine kleine Veränderung der Schnittstärke kann diese Wahrnehmung beeinflussen, ohne dass sich am Schinken selbst etwas geändert hat.

Nach dem Schlucken bleibt der Nachklang. Dabei zählt nicht allein seine Dauer. Wichtig ist, welche Eindrücke anhalten: ein angenehmes Reifearoma, Salz, Rauch oder eine störende Note. Erst diese Unterscheidung macht die Beschreibung für Schnitt und Beratung nutzbar.

Partien einer Keule vergleichen

Maza, Babilla und Jarrete bieten unterschiedliche Voraussetzungen. Für einen Vergleich werden kleine Portionen eindeutig zugeordnet. Wo möglich, bleiben Schnittstärke und Servierzustand vergleichbar. Muss eine faserigere Partie als kleiner Würfel statt als Scheibe angeboten werden, wird dieser Unterschied benannt.

Zuerst jede Probe für sich beschreiben, anschließend die Unterschiede festhalten. Eine Partie kann saftiger wirken, eine andere fester und im Nachklang intensiver. Das Ergebnis gilt für diese Keule. Es ist kein starres Aromaschema, das sich unverändert auf jeden Schinken übertragen lässt.

11 SENSORIK AM SCHINKEN 195

Die Sensorikkapitel verbinden Geruch, Geschmack und Mundgefühl mit einer bewussten Beurteilung des Schinkens. Buchauszug: Ronny Paulusch / M.E.A.T. GmbH.

Erfahrung aus Handwerk und Lehre

Ronny Paulusch ist Diplom-Fleischsommelier, Maestro Cortador Profesional, Fachautor und international tätiger Dozent. Seine Arbeit verbindet handwerkliche Praxis mit Sensorik und verständlicher Wissensvermittlung. Für die Konzeption und Umsetzung eines deutschsprachigen Cortador-Fachkurses wurde er 2022 mit dem FH-Fleischerhandwerk Award in der Kategorie Weiterbildung ausgezeichnet.

Buchdaten und Bezug

„Der Cortador - Schinkenkultur · Schneiden · Plattenlegen", Ronny Paulusch. 216 Inhaltsseiten, Format 17 × 24 cm, Softcover mit Fadenheftung, farbiger Inhalt. M.E.A.T. GmbH, 2026. ISBN 978-3-9827840-2-1. Preis: Deutschland 39,00 EUR, Österreich 40,50 EUR, Schweiz 42,00 CHF.

Das gedruckte Buch ist über die M.E.A.T.-Website und bei Meatshirts erhältlich:

- M.E.A.T.: https://web.meat-gmbh.com/cortador-buch
- Meatshirts: https://www.meatshirts.de/products/der-cortador-schinkenkultur-schneiden-plattenlegen

Ergänzend ist das Werk als digitale Lesefassung in der Sensory-ID Library enthalten. Der Zugang zur geschützten Bibliothek wird separat angeboten. Informationen: https://library.sensory-id.com

Über die M.E.A.T. GmbH

Die M.E.A.T. GmbH mit Sitz in Wien verbindet Fleischhandwerk, fachliche Bildung und internationale Fleischkultur. Das Unternehmen entwickelt Fachpublikationen, Bildungsangebote und digitale Werkzeuge für Handwerk, Gastronomie, Handel und Weiterbildung.

Pressekontakt

Ronny Paulusch · M.E.A.T. GmbH E-Mail: office@meat.gmbh Website: https://www.meat.gmbh