

Mainzer Schinken - Renaissance du “Jambon de Mayence”

Peter Walz, Metzgerei Walz, Mainz

Der Mainzer Metzger Peter Walz machte es sich vor einigen Jahren zur Aufgabe, das verschollene Rezept eines fast vergessenen beliebten Mainzer Erzeugnisses wieder ausfindig zu machen. Mit tatkräftiger Hilfe und Unterstützung gelang dem jungen Metzgermeister schließlich die Herstellung des einst so berühmten „Jambon de Mayence“. Die älteste Erwähnung der legendären Mainzer Spezialität stammt bereits aus dem Jahre 1534. In einer Geschichte, die jeder französische Schüler kennt, schreibt der französische Renaissance-Autor Francois Rabelais über die Mainzer Köstlichkeit. Im Jahre 1788 fiel der Schinken sogar dem damaligen Diplomaten und späteren US-Präsident Thomas Jefferson auf. Im Rahmen einer Rheinreise erinnerte er in seinem Tagebuch an die gute Mainzer Spezialität. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts, als die Pfalz französisch war, ist der „Jambon de Mayence“ ein erfolgreiches Handelsprodukt. Mainz exportierte wöchentlich mit der Eisenbahn den in Leinen verpackten und mit Eisstangen frischgehaltenen Schinken nach Paris. Als Gegenzug lieferten die Franzosen Fisch und Meeresfrüchte. Sogar die betuchten Gäste der Wiesbadener Kurstadt kamen gerne auf die andere Rheinseite, um das gute Mainzer Essen zu genießen. Zu jener Zeit residierte der Präfekt St. André Jeanbon in Mainz. Durch die Ähnlichkeit seines Vornamens „Jeanbon“ wurde ihm irrtümlicherweise der „Jambon de Mayence“ zugeschrieben. Mit dem Ausbruch des ersten Weltkrieges und der Erfindung der Kühltechnik war es erstmal vorbei mit dem Mainzer Export-Schlager.

Der legendäre Mainzer Schinken bedarf nicht nur besonderer Zutaten, sondern auch einer ganz speziellen Zubereitung. Das aus artgerechter Tierhaltung der Pfälzer Region bezogene Fleisch muss mindestens neun Monate reifen. Der Schinken wird während dieser Zeit viermal mit Meeressalz nachgesalzen. Weitere wichtige Zutaten sind: eine besondere Gewürzmischung, Kräuter und ein milder Rheingauer Riesling mit einem speziellen Öchsle- und Säuregehalt. Peter Walz brauchte ein Dutzend Versuche den Schinken so herstellen zu können, dass er den Namen „Jambon de Mayence“ verdient hat. Das Patent ist angemeldet und Mainz hat ein Stück alte Gastronomie-Tradition zurück. Genießen Sie den Meener Schinken, am besten bei einem guten Glas Wein.
Bon appétit!

Metzgerei Walz

Die Metzgerei der Familie Walz existiert bereits seit 1824 im Mainzer Stadtteil Mombach. Senior Josef Walz leitet gemeinsam mit Juniorchef Peter das vom Ur- Ur- Ur-Großvater gegründete Familienunternehmen. Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung zweier Bauernhöfe der Region. Zum Angebot gehören über 150 Sorten Wurst, selbsthergestellt und teilweise aus eigener Erfindung. Besonders erwähnt werden sollte hier, dass ausschließlich mit Naturgewürzen und ohne Konservierungsstoffe produziert wird. Die Erzeugnisse erhalten jährlich DLG-Prämierungen und tragen zu Recht die Auszeichnung „Preis der Besten“. Der Walz'sche Betrieb zählt zu den 400 Top-Metzgereien.

Das Unternehmen legt viel Wert auf die Verbindung von Tradition und Moderne. Es ist gerne für alle der „Metzger um die Ecke“. Die Metzgerei Walz beschäftigt 24 Mitarbeiter und unterhält Filialen in Mombach und der Innenstadt. Regelmäßig gehen im Mainzer und Wiesbadener Raum Verkaufswagen „on Tour“. Für Geburtstage und Hochzeiten kann der Catering- und Party-Service gebucht werden.

Juniorchef Peter Walz

Peter Walz, geboren 1979 in Mainz, trug schon mit drei Jahren die erste Schürze und wollte nie etwas anderes werden als Metzger. Mit Fleiß und Disziplin und jeder Menge Lust und Freude an gutem Geschmack wurde er der jüngste Metzgermeister im Innungsbezirk. Der

Juniorchef war viel in Frankreich unterwegs und ist heute Mitglied der „Bretonischen Bruderschaft der Blutwurstschmecker“.

Mit hohem Anspruch auf Qualität fallen dem jungen Metzgermeister immer wieder kreative Wurstvariationen ein, wie zum Beispiel die Apfel-Calvados-Blutwurst oder die Spargel-Lachs-Rotwurst. Beide Kreationen wurden in Frankreich mit Preisen ausgezeichnet.

Durch seine Leidenschaft und sein Engagement schaffte er es nach 3 Jahren, das verschollene Rezept des berühmten traditionellen Mainzer Schinken (Jambon de Mayence) wiederzuentdecken. Nun bietet er die legendäre Spezialität nach 60 Jahren Vergessenheit wieder seiner Kundschaft an.



->Catering- und Partyservice

->Verkaufswagen in Martinthal, Erbach, Rauenthal und Hallgarten

->DLG prämierte Wurstwaren

eMail: info@metzger-walz.de

Internet: www.metzger-walz.de