



Die Form der Salami ist eine Hommage an uralte Mühlsteine. - Foto: /privat

28.
September
2014

Letztes Update am 28.09.2014, 06:00

Mühlviertler Salami

Eine lange Reifezeit macht den Geschmack der Rohwürste aus.



INGRID TEUFL

Empfehlen 31 Senden 1 Twittern 32



Foto: /privat

Das raue Mühlviertel im Norden Oberösterreichs verbindet man eher weniger mit dem Geschmack der typischen Salami. Da denkt man doch eher an den Italienurlaub oder an kulinarische Genüsse aus Ungarn. Erwin Saller aus Hagenberg im Mühlkreis

(Bezirk Freistadt) ist das allerdings "wurscht". Der gelernte Fleischhauer und Fleischereitechniker liebt den Geschmack der groben, luftgetrockneten Salzwürste so sehr, dass er sich ihr nach 20 Jahren in der Lebensmittelindustrie auch handwerklich verschrieb.

In seiner "Salamitrocknerei" setzt er auf natürliche Herstellungsweisen mit Bio-Fleisch und Gewürzen, die frei von Geschmacksverstärkern sind. Dazu kommen echte Handarbeit und eine lange Reifezeit der Rohwürste, während der sich ein intensiver Geschmack entwickeln kann. Slow Food aus dem Mühlviertel sozusagen.

Dazu gehört auch, dass Saller ausschließlich ein Naturreifeverfahren mit weißem Edelschimmelbelag einsetzt. "Weil's net wurscht is, was drin is", betont der Salamimacher. So entstand als Hommage an das Mühlviertel die fein gewürzte "Mühlsteinsalami" (200 g/10,90 €). Form und Aussehen erinnern an alte Mühlsteine. Erwin Saller stellt sie auch als Sonderedition "Fenchel-Chili" (200g/11,70 €) her.



Foto: /Salamitrocknerei Saller

Die "Hofsalami" (300 g/13,80 €) hat hingegen ganz die klassische Wurstform. Sie reift fünf Wochen.

Wem eine ganze Salami zu groß ist, wird mit den schmackhaften "Salamizwuschgerl" (100g/4,90€) Freude haben.



Bezugsquellen

Salamitrocknerei Erwin Saller, Wimmerfeld 7, 4232 Hagenberg i. M., Tel. 0650/880 96 32. Erhältlich

im **Webshop**, in Wien z. B. "Zum schwarzen Kameel" (1., Bognerg. 5), in NÖ Adamah Biohof (2282 Glinzendorf 7)