



## KULINARISCHE KLEIN(ST)BETRIEBE ENTDECKEN!

### Saller Salami Trocknerei

Im Herzen des Mühlviertels, in Oberösterreich, hat sich Erwin Saller mit seinen raffinierten Rezepturen ganz der Herstellung von Salami verschrieben. Seine Delikatessen bestechen durch herausragende Qualität und noch besseren Geschmack, der durch die Verwendung sehr guter Bio-Rohstoffe und durch die lange Reifungsphase erzielt wird. Die traditionelle Handarbeit führt dazu, dass keine der Salamis der andern gleicht. Ganz nach dem Motto „klein aber fein“.

Die Salamiherstellung gilt als die Königsdisziplin der Wurstherstellung. Es bedarf einiges an Wissen und Erfahrung, um hochwertige Salamis herstellen zu können. Diese Herausforderung nahm Erwin Saller an. Er widmet sich seit Anfang dieses Jahres mit Leidenschaft der Salamiproduktion. Um allerdings gute Salamis ohne Zusatzstoffe herstellen zu können, muss man die Abläufe während des Reifeprozesses genau kennen. Erst dann versteht man, warum gute Rohstoffe sehr wichtig sind. Die mit Edelschimmel gereiften Bio-Salami Varianten des Metzgermeisters sind etwas ganz besonderes, da sie auch ein gewisses Fingerspitzengefühl erfordern. All das zusammen macht die Herstellung für Herrn Saller zu einem spannenden Unterfangen, welches, wenn man alles richtig gemacht hat, herrliche Produkte entstehen lässt.



Die Erzeugnisse überzeugen durch die viele Handarbeit, die in jeder einzelnen Salami steckt. Das beginnt bereits bei der Fleischauswahl. Jedes Stück wird von Hand zugeschnitten und von Sehnen und Knorpeln befreit. Nach dem Würzen und Salzen wird die Rohwurstmasse ausschließlich in Naturdärme gefüllt, auch das geschieht ohne großen technischen Aufwand. Jedes Stück wird dabei händisch mit Wurstgarn abgebunden und mit einer Schlaufe zum Aufhängen versehen. Den typischen Metallclip an den Enden können Sie hier vergeblich suchen. Jede Salami wird dadurch zu einem Unikat mit rustikalen Aussehen.

Der Salamigenuss beginnt mit der Qualität und der Erzeugung der verwendeten Rohstoffe. Für den Metzgermeister bedeutet dies, dass auch die Futtermittel der Schweine so erzeugt werden müssen, dass Qualität entstehen kann. Die Umwelt sollte dabei so wenig wie möglich belastet werden. Die Tiere sollten bei der Aufzucht nicht nur als Fleischlieferanten gesehen werden, sondern mit dem nötigen Respekt behandelt werden. Auch gegenüber dem Rohstoff Fleisch sollte es wieder die nötige Wertschätzung geben und es sollte nicht nur als billiges Nahrungsmittel dienen. Herr Saller vertraut bei der Herstellung daher ausschließlich auf Bioschweinefleisch für seine Salamis, um jeden Bissen mit ruhigem Gewissen genießen zu können.

#### Warenkunde

Als die wichtigsten Zutaten für die Herstellung seiner Salamis nennt Herr Saller bestes Bio Schweinefleisch und seine eigenen Rezepturen mit hochwertigen Bio Rohgewürzen wie z.B. weißen und schwarzen Pfeffer. Der Pfeffer wird erst kurz vor der Herstellung frisch gemahlen, um die ganze Aromavielfalt in die Würzung zu bekommen. Bei der Produktion wird zur Gänze auf jegliche Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen verzichtet. Und weil Gut Ding auch Weile braucht, erfordert es auch viel Zeit, bis die Aromen des Edelschimmels zur Geltung kommen. Der Reifungsprozess kann daher einige Wochen und bei der „Hofsalami Natur“ beispielsweise bis zu 8 Wochen dauern.

Um sich an der geschmacklichen Raffinesse so lang wie möglich zu erfreuen, sollte man die Salamis am besten im Kühlschrank lagern. Auch wenn es oft heißt, dass Salamis bei Zimmertemperatur gelagert werden sollen, rät Herr Saller davon ab, da diese von Haushalt zu Haushalt variiert. Gekühlt lässt sich die Salami auch besser schneiden und wenn die dünnen Salamischeiben vor dem Essen noch etwas bei Raumtemperatur liegen, reicht das in der Regel für die Aromaentfaltung. Als kulinarischen Begleiter zu seinen Delikatessen empfiehlt der Salamimeister ganz klassisch, italienische Antipasti, guten Käse, frisches Brot und einen guten Rotwein zu servieren. Die perfekte guten Kombination. Dem stimmen wir zu! Buon Appetito!

Fotocredit: Saller Salamitrocknerei



#### Saller Salami Trocknerei

Grensberg 7  
4291 Lasberg

+43 650 8809632

[e.saller@salamitrocknerei.at](mailto:e.saller@salamitrocknerei.at)

[www.salamitrocknerei.at](http://www.salamitrocknerei.at)