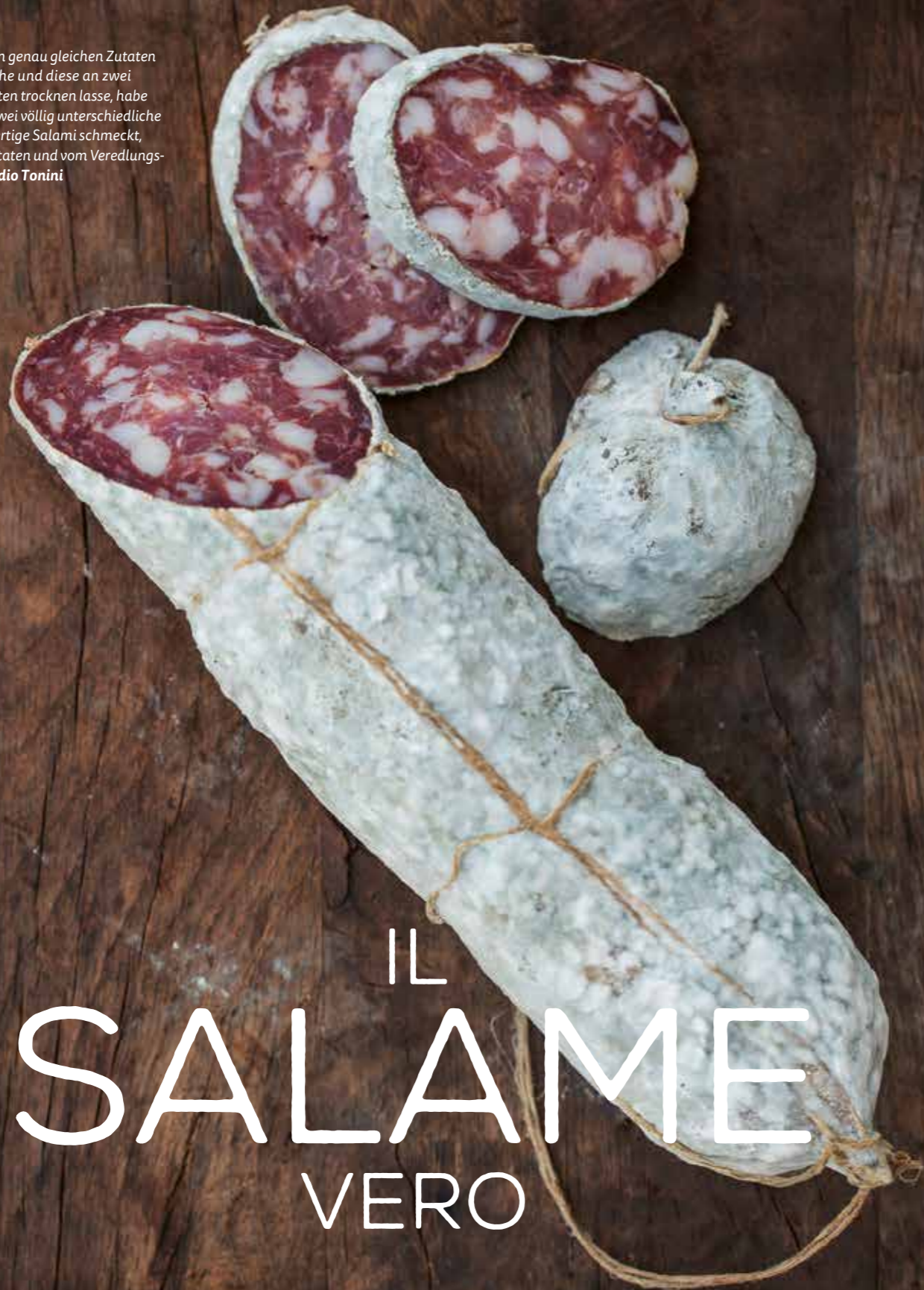


«Wenn ich aus den genau gleichen Zutaten zwei Salami mache und diese an zwei verschiedenen Orten trocknen lasse, habe ich zum Schluss zwei völlig unterschiedliche Würste. Wie der fertige Salami schmeckt, hängt von den Zutaten und vom Veredlungsprozess ab.» **Claudio Tonini**



IL SALAME VERO

Eines haben alle Salami gemeinsam – sie sind buonissimi. Je nach Zutaten und Verarbeitungsprozess hat aber jede Wurst ihren ganz eigenen Charakter. Im Tessin hat «Messer & Gabel» ein besonders feines Exemplar gefunden. Und der «salumiere» Claudio Tonini hat uns in die Geheimnisse seines «salame nostrano» eingeweiht.



Schritt 1
Toninis Salame nostrano besteht aus 85% Schweinefleisch und 15% Rindfleisch. In einem ersten Arbeitsschritt werden Fleisch und Fett maschinell zerkleinert und von Hand mit den übrigen Zutaten wie Salz, Zucker und Pfeffer vermischt.



Schritt 2
Toninis Mitarbeiter Duarte Gomes-Carvalho füllt die Salamimasse in die Naturdärme. Dabei muss er besonders darauf achten, die Würste so kompakt wie möglich zu stopfen. Denn Luft einschließen können den Reifeprozess negativ beeinflussen.



Schritt 3
Damit Feuchtigkeit und Luft während des Reifeprozesses aus dem Innern der Wurst entweichen können, wird die Salamihaut mit feinen Nadeln eingestochen. Geschnürt und gestochen, werden die Salamis für zwei Tage bei 26–28 °C fermentiert.



Schritt 4
Nun wird getrocknet. Der Schimmel auf der Wursthaut bildet sich bei Tonini natürlich. Er reguliert die Feuchtigkeit und trägt zum charakteristischen Aroma des Salamis bei. Ein ausgereifter Salami ist konserviert und auch bei Raumtemperatur haltbar.

Seit Jahrtausenden macht man Fleisch haltbar, indem man es einsalzt, trocknet, räuchert oder mit Bakterien und Schimmel versetzt. Beim Salami kommen gleich drei der Verfahren zum Einsatz. Denn vereinfacht gesagt, ist ein Salami rohes Fleisch, das in einer Hülle zur haltbaren Wurst geworden ist – zur Rohwurst. Während das Fleisch konserviert wird, entstehen zudem viele grossartige Aromen:

Salzen

Haltbarkeit: Salze entziehen dem Fleisch Flüssigkeit, und unerwünschte Mikroorganismen (Fäulnisbakterien, Krankheitserreger) sterben ab. In Toninis Salami kommen Kochsalz und Nitritpökelsalz.

Aroma: Das Kochsalz verleiht der Wurst den salzigen Geschmack. Nitritpökelsalz sorgt in erster Linie dafür, dass das Fleisch schön rot bleibt und gibt der Wurst das klassische Pökelaroma.

Fermentieren

Haltbarkeit: Bei der Fermentation produzieren Milchsäurebakterien Säure, die es schlechten Keimen unmöglich macht, sich im Fleisch zu vermehren. Claudio Tonini lässt seinen Salami wild fermentieren. Er weiss aus Erfahrung, dass sich im Salami auf natürliche Weise genügend Milchsäurebakterien ansiedeln, um das Fleisch ausreichend zu säuern. Andere Produzenten verwenden standardisierte Bakterienkulturen, damit die Fermentation kontrolliert und vorhersehbar verläuft.

Aroma: Die gleichen Säuren, die schlechte Keime vom Fleisch fernhalten, sorgen für feine Aromen. Da es über 40 verschiedene Milchsäurebakterienstämme gibt, ist der an der wilden Fermentation beteiligte Bakteriencocktail nie der gleiche. Darum haben wild fermentierte Salami ein sehr individuelles Aroma.

Trocknen

Haltbarkeit: Auch beim Trocknen verliert das Fleisch Flüssigkeit, was ebenfalls verhindert, dass sich schlechte Mikroorganismen im Fleisch vermehren. Toninis Salami kommen für ca. vier Wochen in den Trocknungsraum, wo sie bei rund 18 °C und regulierter Luftfeuchtigkeit langsam und gleichmässig trocknen. Haben die Salami 32% ihres Gewichts verloren, sind sie konserviert und genussbereit.

Aroma: Durch den Flüssigkeitsverlust konzentrieren sich das Salz und die Aromen, die bei der Fermentation entstanden sind. Der natürliche Schimmel auf der Aussenhaut steuert noch zusätzliche Aromen bei. So verdichten sie sich mit der Zeit zu einem einmaligen Bouquet.



In dritter Generation führen Claudio und Monica Tonini den Familienbetrieb. In Avegno schlachten und produzieren sie mit Mitarbeiter Duarte Gomes-Carvalho (Mitte). Den Salame nostrano und andere Spezialitäten gibt's in ihrem Laden in Caveragno.