

Jürgen Löbel

**Mailänder  
Salami  
& Co.**

ETB

ECON Taschenbuch Verlag

# Inhalt

HANS-PETER WODARZ über Mailänder Salami & Co. 9

**»Ohne Wurst und ohne Speck  
hat das Leben wenig Zweck« 11**

*Was ist eigentlich Rohwurst?* 12

*Schnittfeste Rohwurst* 13

*Braunschweiger Mettwurst -*

*nicht unbedingt aus Braunschweig* 14

*Es geht (sprachlich) um die Wurst* 15

**Die Wurst in Geschichte und Literatur 17**

*Die Wurst im alten Rom* 17

*Das Wurstmittelalter* 19

*Neuzeitlicher Siegeszug der Salami & Co.* 20

## **Die Geheimnisse der Dauerwurstherstellung 23**

*Die Qual der Fleischwahl: Ältere Tiere gefragt* 24

*Das Schlachten und die Wurstqualität* 25

*Das Aroma liegt im Speck* 27

*Sortenreichtum dank vielfältiger*

*Zerkleinerungsmöglichkeiten* 28

*Erlaubte Konservierungsstoffe und Gewürze* 29

Salzen und Pökeln 31

Zucker für die Kleinsten 33

Keimfreie Würzzutaten 33

Schimmel auf und Bazillen in der Wurst? 34

*Nichts geht über Naturdärme* 35

*Das Räuchern ist des Metzgers Lust* 37

*Die Reifung der Wurst* 39

Der Trockenvorgang 41

Lufttrocknen: Naturreifung gegen Klimareifung? 41

Schnellreifeverfahren und andere Methoden 43

## **Italien: Dauerwurst-Weltmeister 45**

*Die Salami* 45

Die Salame Felino 47

Die Salame Milano 49

Die Salame Veronese 51

Die Salame Fabriano 52

Die Salame Varzi 53

Die Salame Genovese 54

Die Salame Napoletano (oder Napoli) 55

Weitere Salamisorten 56

*Soppressa und Soppressata* 60  
*Die Finocchiona* 62  
*Der Cacciatore* 63  
*Große Würste, kleine Würste: Alles aus Italien* 64  
*Salsiccia & Co.* 65

**Frankreich: Le bon saucisson 67**

*Saucisson sec und saucisse seche* 67  
*Jesus, rosette & chasseur* 68

**Deutschland: Föderalistisches Rohwurst-Paradies 71**

*Die Schlackwurst* 72  
*Die Cervelatwurst und ihre Verwandten* 72  
*Plockwurst, Schinkenwurst und Mettwurst* 74  
*Feldkieker und andere Spezialitäten* 76

**Ungarn: Salami und Kolbász 79**

*Szegediner und Budapester Salami* 79  
*Kolbász oder »Mir kocht der Blut«* 80

**Spanien: Unbekanntes Wurstland 82**

*El Chorizo* 83  
*La Longaniza* 86

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| <i>La Cana de Lomo</i>        | 87 |
| <i>El Chosco</i>              | 88 |
| <i>La Sobrasada</i>           | 89 |
| <i>La Imperial de Bolanos</i> | 89 |
| <i>Buche &amp; Morcön</i>     | 90 |
| <i>El Salchichön de Vic</i>   | 90 |
| <i>El Fuet de Barcelona</i>   | 91 |
| <i>El Botelo de Galicia</i>   | 91 |

### **Kleiner Streifzug durch weitere WursÜandschaiten 93**

|  |    |
|--|----|
| <i>Schweiz: Alpenklüpfel &amp; Co.</i>             | 93 |
| <i>Österreich: Kantwurst und Sulmtaler Krainer</i> | 94 |
| <i>Jugoslawien: Sudjuka &amp; Co.</i>              | 94 |
| <i>Bulgarien: Ambaritsa &amp; Co.</i>              | 95 |
| <i>Norwegen: Farremorr &amp; Farepölse</i>         | 95 |
| <i>Sowjetunion: Moskovskaya &amp; Co.</i>          | 96 |
| <i>USA: Mennonitenwurst</i>                        | 96 |
| <i>China: Lup Cheong</i>                           | 97 |

### **Salami & Co. kaufen, aufbewahren und verarbeiten 98**

|   |     |
|---|-----|
| <i>Statistisches zur Rohwurst</i>               | 98  |
| <i>Hinweise zum Kauf</i>                        | 99  |
| <i>Die richtige Lagerung und Rohwurstfehler</i> | 100 |
| <i>Die Dauerwurst in der Küche</i>              | 103 |

### **Glossar 107**