Speckmeister wurde Salamikaiser

„Speck-Kaiser“ dürfen sich nun die „Speckmeister“ Peter und Rupert Windhager aus Münzbach nennen. Sie erhielten den Titel im Bereich Gewerbebetriebe für ihre neueste Erfindung – den Salami-Taler.

Rupert & Peter Windhager: mit ihren Salami-Talern zu Salamikaisern gekürt.© Beigestellt

Zum wiederholten Male stand auch der Familienbetrieb **Windhager** bei der **AB HOF-Messe** im Rampenlicht. Die Spezialitäten aus Münzbach finden immer wieder Anklang bei der Expertenjury – und wurden auch heuer mit der höchsten Auszeichnung bedacht. Den Speck Kaiser gab’s diesmal für die neueste Erfindung des Be- triebs, den Salami-Taler. Für Fleisch & Co hat sich Speck- und jetzt auch Salamiexperte und

Fleischermeister Peter Windhager zum Kurz-Interview bereit erklärt.

Fleisch & Co: Wie sind Sie zu den Talern gekommen?

Peter Windhager: „Mich fasziniert das Thema Rohwurst schon lange, denn eine Salami ist die Königsklasse der Wurstproduktion. Bei der Meisterprüfung wurde ich das erste Mal mit einer Rohwurst so richtig konfrontiert. Aber grundsätzlich wollte ich wieder ein besonderes Produkt ‚erfinden', das es noch nicht gibt."

Fleisch & Co: Welche Vorlaufzeit braucht man, um ein neues Produkt marktreif zu haben?

Peter Windhager: „Angefangen habe ich mit der Produktion von Hauswürsten. Später dann mit Salami in Stangen. Bei der Produktion gab es immer wieder Rückschläge. Ich wollte eine Salami ohne Schnellreifemittel herstellen. Damit sind klimatische Bedingungen von außen sehr wichtig. Nachdem ich den Salami-Taler kreiert habe, dauerte es aber noch etwa ein Jahr, um die perfekte Rezeptur zu finden."

Fleisch & Co: Wie lange dauert die Produktion der Rohwurst?

Peter Windhager: „Für die Taler, in dieser Größe, benötige ich eine Reifezeit von rund vier Wochen. Je größer und schwerer die Stücke werden, desto länger dauert die natürliche Reifung. Im Gegenteil von einer schnell gereiften Salami, Reifezeit fünf Tage, doch eher recht lange."

Fleisch & Co: Wie lange und welche Produkte senden Sie zu Prämierungen?

Peter Windhager: „Seit mittlerweile elf Jahren sende ich unsere Speck- und Wurstprodukte zur Beurteilung an die Fachjury. Es wurden wirklich unzählige Medaillen für jeden Speck erreicht. Die Highlights waren unter anderem der

doppelte Speckkaiser für unseren allseits beliebten Speckroller und den Bauchspeck im Jahr 2015. Darauf folgend ein weiterer Speckkaiser für unseren Schopfspeck im Jahr 2017. Zudem sind wir Dreifach-Gewinner der Genusskrone und dann natürlich auch die zwei Goldmedaillen beim Goldenen Blunzenkranz'l im Jahr 2020 und 2021."

Fleisch & Co: Welche Sorten gibt es bei Ihnen im Shop zu kaufen?

Peter Windhager: „Derzeit gibt es drei Salami-Taler im Sortiment: die Salami Classic, Salami im Kräuter- mantel und für die Chili-Fans gibt es den Salami-Taler Western-Style."

Fleisch & Co: Wird es weitere Salami- Sorten geben?

Peter Windhager: „Mit dieser neuen Auszeichnung bin ich schon wieder Feuer und Flamme und tüftle schon wieder fleißig herum. An Kreativität und Mut zu Neuem fehlt es mir zum Glück nicht."

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at