

Die Salami-Meister von Stastnik: „Slow Food“ seit 125 Jahren

Wenn Stastnik in Gerasdorf heuer das 125-jährige Bestehen feiert, ist das nicht nur Nostalgie. Auch in der modernen Produktion des Radatz-Betriebes steckt noch viel ungarisches Know-how aus der Monarchie, wie Rohwurst-Meister Dragan Petrovic beim exklusiven Rundgang mit „Fleisch & Co“ erläutert.



Dragan Petrovic, Dr. Franz Radatz und Salamimeister Harald Winkler beim Salami-Reifetest. © Roland Unger

Vielen klingt der Werbespruch wohl noch im Ohr: „**Stastnik** ist Salamimeister“. Dragan Petrovic wäre demnach der Salamimeister vom Salamimeister. 70 bis 80 Tonnen Rohwurst verantwortet er als Produktionsleiter in Gerasdorf wöchentlich. „Der Prozess ist ein Zusammenspiel aus moderner Technik, menschlicher Erfahrung und Geduld“, fasst er einen zehnwöchigen Prozess zusammen, während dessen nicht nur 40

Prozent Gewichtsverlust des Schweinefleischs steht, sondern auch eine köstliche Metamorphose unter dem Schimmelrasen.

Wichtigster Prüfstein in den 50 Reifekammern von „Stastnik“ ist bei aller technischen Finesse von Luftzirkulation bis Rauchwäsche immer noch der Fingerdruck. Genauer gesagt ist es der Daumendruck, der dem Kenner verrät „wie weit“ die Rohwurst in ihrem Reifeprozess bereits ist. Zugleich zeigt sich auch, wie gut die Schimmelabdeckung ist. Lässt sie sich abwischen wie ein leichter Film, dann vollführt sie die ideale Aufgabe dieser Reifungsmethode – wie eine Klimaanlage Wasser aus der Wurst zu binden, aber gleichzeitig das rohe Fleisch zu schützen. Im Inneren des prall gefüllten Naturdarms vollzieht sich über Milchsäurebakterien parallel die Reifung, die von innen nach außen erfolgt. „Salami besteht nur aus dem besten Fleisch von ausgewachsenen Schweinen und Nackenspeck von ausgewachsenen Schweinen“, kommentiert Petrovic derweil die Anlieferung der Rohwaren für die diversen Kaliber, die später in **Gerasdorf** entstehen. Schon bei den ersten Schritten geht man im „Stastnik“-Werk im Zweifel den langsamen Weg.



In der Wiener Zollamtsstraße, heute ist das Hotel Hilton dort beheimatet, war einst die viel besuchte Großmarkthalle – hier hatte selbstverständlich auch Stastnik einen Verkaufsstand. © Stastnik

Salami-Feind No.1: der Trockenrand

Sind die Würste nach fünf Tagen trocken genug, werden sie erst geräuchert. „Nass räuchern bringt keinen guten Geschmack hervor“, so erklärt der **Salamimeister**. Dem zuvor geht das Salzen des gecutterten und gewürzten Fleisches und vor allem das „Absäuern“. Der ideale pH-Wert der Wurst sollte am vierten Tag unter 5,3 liegen. „Ideal wären genau 5“. Das hauseigene Labor kontrolliert jede Charge in diesem Zustand, aber auch nach der Reifung werden alle relevanten Werte kontrolliert. Dann sollte der Wert wieder in Richtung 5,3 liegen. Es ist ein wesentliches Detail, „denn säuriger Geschmack ist ein Zeichen schlechter Reifung. Ideal ist der schöne nussige Ton“. 120 Zentimeter haben die längsten Würste, die nach einem genauen Plan in der Reifekammer zirkulieren, um die optimale Luftzufuhr zu garantieren.

Denn die Salami darf nie „ersticken“, wie es Salamimeister Petrovic fachmännisch nennt. Wird auch nur ein Teil der Hülle zu schnell trocken, kann die Feuchtigkeit im Inneren nicht mehr entweichen. Dieser „Trockenrand“ muss also vermieden werden, während die Salami reift. Daher ist auch immer nur die Produktion einer Kalenderwoche zusammen in den mit bis zu 300 Wägerln befüllten Kammern, um so die gleichmäßige Reifung zu garantieren.



Der Prozess der Reifung ist ein Zusammenspiel aus moderner Technik, menschlicher Erfahrung und Geduld. © Harald Eisenberger

Vom Lehrling zum Salami-Meister

Der oberste Salamimeister kennt jedes Detail, was auch mit seiner eigenen „**Radatz**“-Biografie zusammenhängt. „Vor 32 Jahren habe ich als Lehrling begonnen, seit 23 Jahren bin ich hier in Gerasdorf“, erinnert sich Petrovic. In beiden Fällen stand am Anfang die Rotation, um alle Bereiche – vom Verkauf in den Filialen bis hin zu der **Zerlegung** – des **Familienunternehmens** kennenzulernen. Mittlerweile bestimmt aber die Rohwurst das Leben von Petrovic – auch abseits seiner Arbeitszeit in Gerasdorf: „Als Erstes schaue ich jeden Tag vor die Tür, wie das Wetter ist – darauf muss man die Salami einstellen.“



Dragan Petrovic, Produktionsleiter bei Stastnik schaut jeden Morgen auf das Wetter. © Stastni

Diese tägliche Nachjustierung hat viele Facetten, von Reaktion auf die Außentemperatur bis zum Luftaustausch in den Reifekammern, der nur bei gutem Wetter erfolgen sollte. Jedes dieser Puzzleteile dient dem Geschmack, der übrigens seit Jahren ganz ohne Geschmacksverstärker auskommt. Reines Schweinefleisch, Gewürze und Speck machen die Rohwurst aus. Wobei der Fettanteil niedriger sei, als oft angenommen wird: circa 25 Prozent einer Salami besteht, je nach Rezept, daraus.



Der ungarische Salamimeister Franz Velebil gab den entscheidenden Hinweis für die Zukunft. © Stastnik

Wie Ungarns Salami nach Wien kam

„Stastnik“ stellt für Österreich zweifellos einen Namen dar, den fast jeder österreichische Haushalt kennt. Die Markengeschichte reicht dabei in die Blütezeit der österreichisch-ungarischen Monarchie zurück. Doch mit paprikascharfen Rohwürsten hatte Johann Stastnik genau genommen wenig zu tun. Der Firmengründer stammte aus dem heutigen Tschechien und machte sich 1898 im 15. Bezirk als Fleischer selbstständig. Sein gleichnamiger Sohn trat ebenfalls in das Unternehmen ein. Doch bis zum Jahre 1948 wurden Stastnik und Salami noch nicht als Einheit ausgesprochen. Es war erst der dritte Johann Stastnik, der mehr als eine Prise ungarischen Fleischerwissens anwendete. Der Ezzes-Geber dabei stammte nämlich tatsächlich aus Ungarn und hieß **Franz Velebil**. Der 1907 geborene Fleischer riet Stastnik nicht nur, die „Königdisziplin“ der Rohwurst anzugehen, sondern hatte auch einen Standort dafür parat: die Produktionsstätte des Salami-Erzeugers „Herz“ in der Brigittenau. Velebils Rat kam zur richtigen Zeit. Die haltbare Wurst erfreute sich als Jause in der Wiederaufbauzeit großer

Beliebtheit und wurde auch im Export immer gefragter.



Johann Stastnik sen. verfeinerte das Handwerk nach und nach. Stastnik Salami wurde bald weltweit vertrieben. © Stastnik

Der Umzug nach Gerasdorf 1971 war daher ein logischer Expansionsschritt. Doch dem Investment folgte der Verkauf des Unternehmens an „**Herta**“ und damit ein interessantes Detail für Branchenkenner: 1972 übernahm der später als Biofleisch-Pionier mit seinen „**Herrmannsdorfer Landwerkstätten**“ bekannt gewordene Deutsche Karl Ludwig Schweisfurth (†2020) die neue Produktionsstätte. Es blieb eine Etappe.

Seit einem Vierteljahrhundert firmieren die salamiroten und schimmelweißen Rohwürste aber wieder unter österreichischer Flagge: „**Radatz**“ übernahm den Standort mit den Räucherkammern im ungarischen Stil – und baute kräftig aus. Zuletzt 2019, als erneut Reifekammern hinzukamen, die jede einzelne Charge computergesteuert trocknen lassen.

Internationale Rohwurst-Vorlieben

„Europaweit einzigartig“ seien die Räucherkammern, die mit Buchenholz-Rauch in einer Temperatur zwischen 18 und 20 Grad gefüllt sind. Auf zwei Etagen wird so im großen Maßstab kalt geräuchert. Zwei Tage nach diesem Arbeitsschritt hat dann die Schimmelkultur ihren Auftritt, die am Ende den so attraktiven Schimmelrasen ergibt. Dieses Prozedere lässt man übrigens auch dem einzigen Salami-Produkt angedeihen, das nicht aus Schweinefleisch erzeugt wird. Die „Putensalami“ erhält statt

Speck pflanzliches Fett, um ebenfalls entsprechend weich im Biss zu sein.

Wobei auch so nicht jede Salami gleich ist, erläutert Dragan Petrovic. Nationale Unterschiede greifen schon beim Daumendruck. Eine nach italienischem Vorbild gefertigte „Salame Morbido“ würde von den meisten Österreichern als zu weich beurteilt werden. Auch der im Süden beliebte Fenchelgeschmack würde in Osteuropa „eher an alte Kastln bei der Oma“ erinnern, lacht der Produktionsleiter. Dafür wiederum bevorzugen Stastniks norddeutsche Kunden etwas säuerlichere Salamis, während Bayern es wie Österreich gerne nussig und leicht süßlich mag. Auch der Speck müsse hierzulande für die meisten Genießer in zwei bis drei Millimeter kleine Würfel geschnitten sein. Größere Speckstücke in der Wurst, wie man sie etwa in der spanischen Chorizo finden kann, seien dafür verpönt. Aus Sicht des Salamimeisters wären sie aber auch nicht wünschenswert. Seine Faustregel für alle Rohwurst-Reifer lautet: Je mehr Fett die Salami enthält, desto länger dauert die Reifung.

Alles Salz? Die Wurzeln der Salami

Das Verfahren selbst ist übrigens eines der ältesten der Fleischhaltbarmachung. Anleitungen zum Einsalzen und Trocknen von Schweinefleisch finden sich bereits bei **Cato dem Älteren** (2. Jahrhundert v. Chr.). Bis heute trägt die Salami auch diese Methode im Namen. Das mittelalterliche Wort „salamen“ geht auf die ältere lateinische Bezeichnung „salsamentum“, das für Fischsaucen bzw. Salzlake stand und auch der pikanten „Salsa“ ihren Namen gibt. Der Salamimeister des 12. und 13. Jahrhunderts war nämlich vielmehr ein „Salzmeister“ – Stockfisch, Schinken und Trockenwürste kamen allesamt aus seiner Fertigung. Der Rohwurst-Experte entwickelte sich erst später als eigener Beruf. Aus dem Jahr 1436 ist etwa eine italienische Notiz erhalten, die die explizite Schlachtung von Schweinen für die Salami („per sallamine“) erwähnt. Aus Italien soll dann auch Ungarns Pionier dieser Methode, Márk Pick, die Inspiration für seine Fabrikation in Szeged erhalten haben. 1869 begann die Produktion an der Theiss, produziert wurde nur in der kalten Jahreszeit, wenn die hygienischen Bedingungen stabil waren. Gemeinsam mit Herman Herz & Söhne in Budapest machte man die „Wintersalami“ (ungarisch: téli szalámi) zu einer Delikatesse der k.u.k. Monarchie. Dass Stastnik auf den alten Herz-Gründen in Wien mit der **„Haussalami“** begonnen hat, schließt einen historischen Kreis. Und auch dieses zentrale Produkt feiert heuer ein Jubiläum: Seit

75 Jahren gibt es diese beliebte Rezeptur.



*Die guten Stastnik-Salamis gibt es auch mit Camembert- oder Grüner-Verltliner-Geschmack.
© Luzia Ellert*

Stastnik-Salami: auch mit Wein oder im Käseformat

200 Mitarbeiter sind es heute, die wöchentlich 220 bis 230 Tonnen Wurstwaren erzeugen. Vor allem die Jausenstangerln erhöhen die Menge über die diversen Salami-Kaliber hinaus. „Alles, was getrocknet wird“, so Petrovic, ist eine Sache für die Gerasdorfer Spezialisten. Stolz ist man etwa auf die hautlosen Snack-Stangen aus Gerasdorf, die nicht nur einen anderen Biss haben, sondern auch eine wertvolle Ressource – Naturdarm – sparen helfen.

Innovationen setzt man aber nicht nur bei den Saison-Produkten. Zum 120. Jubiläum von Stastnik wurde die Camembert-Salami von Radatz lanciert, die zu den größten Kalibern im Haus gehört – zwischen 10 (Sticks) und 130 (Camembert) wechselt die Bandbreite der Köstlichkeiten. In der Höhe an den berühmten französischen Käse angelehnt, schmeckt die rundum unter Schimmel reifende Salami auch nach echtem Camembert. Und dann ist da noch die „**Weinviertel Salami**“, für die **Grüner Veltliner** und das diesem Wein nachgesagte „Pfefferl“ die Würze liefern. Basis ist dafür regionales Schweinefleisch. Mit 60 Mitarbeitern wird der größte Teil der in Gerasdorf Beschäftigten in der Verpackung eingesetzt. Der komplette

Export wird mittels Lkw abgewickelt, für Österreichs Kundenstock erfolgt die Salami-Kommissionierung über die „Radatz“-Logistik. Auch hier geht man den langsameren, aber sicheren Weg. Krakauer und Speck werden von den Rohwürsten beim Slicen von den Rohwürsten getrennt: Während sämtliche vorgeschnittenen SB-Packungen mit Rohwurst in Gerasdorf portioniert werden, kommen gebrühte Wurstwaren nach dem Räuchern in die „Radatz“-Zentrale. „Die Produktsicherheit steht über allem“, lautet die Maxime. Und damit auch das Schlusswort des Salamimeisters.

Autor: Roland Graf

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at