

Italiens schärfste Stiefelspitze

Mit der 'Nduja erobert Kalabrien weltweit italienische Restaurants. Bei den besten Erzeugern in Spilinga lässt man sich aber vom Erfolg nicht stressen: Fleisch & Co war zu Besuch beim „Streichsalami-Handwerker“.



[Galerie öffnen](#)

4

[Alle anzeigen](#)

Keine Region Italiens ist schärfer als Kalabrien. Und auch die Wurst von der Spitze des Stiefels macht da keine Ausnahme. Selten sieht man mehr Chilischoten auf einem Fleck wie in Spilinga, der Hochburg der 'Nduja. Der Name ist vermutlich eine

lokale Verballhornung des französischen Andouille oder des lateinischen *inductilia* und spielt auf das Stopfen der Wursthaut an. So genau lässt sich das heute allerdings nicht mehr sagen. Fest steht hingegen, wann das Revival der pikanten Streichsalami begann: 2002 eröffnete Luigi Caccamo

L Artigiano della nduja. Diese Fleischerei trägt das Handwerk schon im Namen, aber auch ihr einziges Produkt. Denn Signore Caccamo und seine zehn Mitarbeiter fertigen ausschließlich Nduja. Wir machen so fünf bis sechs Tonnen davon in der Woche, erzählt Caccamos Neffe Antonio Pugliese beim Firmenrundgang.

Traditionelle Herstellung

Die eigentliche Herstellung erfolgt in beeindruckender Arbeitsteilung in einem einzigen Raum der Fleischerei: Eingesalzter Guderlspeck, Bauchfett und Peperoncini werden gemeinsam faschiert und größtenteils in Naturdärme gefüllt. Sie stammen wie das Fleisch von Schweinen, die bei uns meist aus der norditalienischen Region Emilia Romagna kommen. Gleich vor Ort werden die Würste in die richtige Form gebunden; traditionell ähneln sie einem Ferkelrumpf und wiegen drei Kilogramm. Orba, blindes Schwein, hieß das bei den Bauern, die im ärmlichen Kalabrien meist nur eine davon im Jahr erzeugten.

Heute gibt es auch Halb-Kilo-Stücke (Crespone) für die Gastronomie sowie die mit Olivenöl und pasteurisiert in Gläser gefüllte Nduja. Doch auch ihr Inhalt reift in den Lagerräumen von Spilinga mindestens für 45 Tage. Zunächst erfolgt die einwöchige Trockenphase bei 13 Grad und zirka 60-prozentiger Luftfeuchtigkeit, danach bestimmt die Stückgröße die weitere Reifedauer. Unsere größten Ndujas haben 20 Kilogramm, zeigt Antonio Pugliese stolz diese Riesen, die allerdings wie die kleinsten Würste auch aus nur drei Zutaten bestehen: Speck, Salz und Chili.

Trendwurst erobert die Welt

Einmal im Verkauf, halten die Würste ohne Konservierungsstoffe bis zu drei Jahre. Kenner finden sie dann sogar noch besser,

meint der Kalabrese Domenico Tripaldi, der seit Jahren München mit der Delikatesse versorgt. Ein guter Italiener ohne Nduja sei an der Isar fast nicht mehr vorstellbar. Denn nicht nur als Belag für Weißbrot oder Crostini ist die scharfe Wurst im Aufwind, vor allem als Pizzabelag wird sie geschätzt. Dadurch entwickelte sie sich in den letzten Jahren zu einem starken Exportgut, größerer Abnehmer ist dabei Großbritannien, so Wurstmacher Pugliese. Noch internationaler wird die kalabrische Spezialität von der Kette **Eataly** vermarktet, die Caccamos Spezialitäten in 40 Filialen von New York bis Seoul bringt.

Mit Handarbeit zum Erfolg

An der strikten Handarbeit und dem traditionellen Rezept hat sich aber nichts geändert in Spilinga, dem knapp 1.500 Seelen zählenden Dorf in der Provinz Vibo Valentia. Das wird am deutlichsten bei der Chilitrocknung, die weiterhin in der kalabrischen Sonne erfolgt. Dunkelrot leuchten die Böden zweier Gewächshäuser; hier liegen seit Oktober 2018 Tonnen der roten Schoten. Bis März verlieren sie dann in der Regel 70 Prozent ihres Ausgangsgewichts. Durch den feuchten Winter liegt man heute aber fast ein Monat hinter diesem Idealzustand. Dann ist das eben so, zuckt Antonio Pugliese nur die Achseln. Auf eine echte Nduja muss die Welt eben warten können.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at