Speckmeister wurde Salamikaiser

Zum wiederholten Male stand auch der Familienbetrieb Windhager bei der AB HOF-Messe im Rampenlicht. Die Spezialita?ten aus Mu?nzbach finden immer wieder Anklang bei der Expertenjury – und wurden auch heuer mit der ho?chsten Auszeichnung bedacht. Den Speck Kaiser gab’s diesmal fu?r die neueste Erfindung des Be- triebs, den Salami-Taler. Fu?r Fleisch & Co hat sich Speck- und jetzt auch Salamiexperte und Fleischermeister Peter Windhager zum Kurz-Interview bereit erkla?rt. Fleisch & Co: Wie sind Sie zu den Talern gekommen? Peter Windhager: „Mich fasziniert das Thema Rohwurst schon lange, denn eine Salami ist die Ko?nigsklasse der Wurstproduktion. Bei der Meisterpru?fung wurde ich …

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 Spezialitaten aus Munzbach finden immer wieder Anklang bei der Expertenjury ج und wurden auch heuer mit der hochsten Auszeichnung bedacht. Den Speck Kaiser gab؛s diesmal fur die neueste Erfindung des Be- triebs, den Salami-Taler. Fur Fleisch & Co hat sich Speck- und jetzt auch Salamiexperte und Fleischermeister Peter Windhager zum Kurz-Interview bereit erklart.

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

Peter Windhager: ؛Mich fasziniert das Thema Rohwurst schon lange, denn eine Salami ist die Konigsklasse der Wurstproduktion. Bei der Meisterprufung wurde ich das erste Mal mit einer Rohwurst so richtig konfrontiert. Aber grundsatzlich wollte ich wieder ein besonderes Produkt ‚erfinden؛, das es noch nicht gibt.ۍ

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

Peter Windhager: ؛Angefangen habe ich mit der Produktion von Hauswursten. Spater dann mit Salami in Stangen. Bei der Produktion gab es immer wieder Ruckschlage. 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: ؛Fur die Taler, in dieser Große, benotige ich eine Reifezeit von rund vier Wochen. Je großer und schwerer die Stucke werden, desto langer dauert die naturliche Reifung. Im Gegenteil von einer schnell gereiften Salami, Reifezeit funf Tage, doch eher recht lange.؛

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

Peter Windhager: ٭Seit mittlerweile elf Jahren sende ich unsere Speck- und Wurstprodukte zur Beurteilung an die Fachjury. Es wurden wirklich unza̰hlige Medaillen fṵr jeden Speck erreicht. Die Highlights waren unter anderem der doppelte Speckkaiser fṵr unseren allseits beliebten Speckroller und den Bauchspeck im Jahr 2015. Darauf folgend ein weiterer Speckkaiser fṵr unseren Schopfspeck im Jahr 2017. Zudem sind wir Dreifach-Gewinner der Genusskrone und dann natṵrlich auch die zwei Goldmedaillen beim Goldenen Blunzenkranzډl 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 Kra̰uter- mantel und fṵr 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 tṵftle schon wieder fleißig herum. An Kreativita̰t und Mut zu Neuem fehlt es mir zum Glṵck nicht.٭

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at