

DIE WURSTMEISTER

Die kleine Metzgerei Piccoli in Piotta hat für ihre Salami schon zahlreiche Preise gewonnen. Fausto Piccoli und sein Sohn produzieren ihre Fleischspezialitäten nach alter Familientradition.

— Text Michael Lütcher Fotos Maurice K. Grünig

Aus Plastik sind der Schinken und die Salami, die über der Theke des kleinen Ladens baumeln. Aber echt und handgemacht sind die Würste, die einen Meter weiter hinten vor der Rückwand hängen – unverpackt, grau, die grösseren von ihnen grobmaschig verschnürt. Salami, Salametti, Mortadella.

Wer in der Macelleria Piccoli in Piotta TI steht, merkt: Marketing und Mode spielen hier keine Rolle. Hier wird nicht der Zeitgeist verworfen, sondern Fleisch. An den Wänden hängen viele Auszeichnungen, welche die Qualität des hier ausgeübten Handwerks bestätigen. «Da sind noch zwei», sagt Metzger Fausto Piccoli, 68, mit dem gleichen Seehundsnauz, den er schon vor dreissig Jahren trug, was ein ebenfalls zu entde-

ckendes Foto belegt, während er ein flaches Paket hervorholt. Darin liegen die gerahmten Urkunden für zwei Goldmedaillen, die ihm der Schweizer Fleisch-Fachverband im Herbst für seine Salami verliehen hat.

Salami zählen zu den beliebtesten Würsten in der Schweiz. Laut einer Statistik des Bundesamtes für Landwirtschaft ist sie die umsatzstärkste – vor Bratwürsten und Cervelats. Die meisten Salami werden allerdings aus Italien importiert, und nur wenige sind vom Typ «Nostrano», wie sie vor allem in Tessiner Metzgereien hausgemacht angeboten werden.

Die Salami ist quasi die Königin der Würste. Denn sie wird aus den besten Stücken hergestellt, die zum Würsten verwendet werden. Stotzen von →

Hier drin gehts um die Wurst: Vater Fausto Piccoli (rechts) und Sohn Sascha im Raum, wo die Salami reifen.



1

1. Sascha Piccoli gibt roten Tessiner Merlot zum Fleisch. 2. Während das Fleisch zerhackt wird, fügt er nach Gefühl Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver bei.



2



3

3. Aus der Salami-Mischung formt der Metzger grosse Ballen. 4. Er presst das Fleisch in die Därme und schnürt als letzten Schritt die Salami in ein grobes Netz.



4

Rind und Schwein, also magerere, knorpelfreie Teile, die auch für Braten und Schnitzel gebraucht werden.

Im Produktionsraum im Anbau hinter dem Piccoli-Laden wird gerade gewurstet. Piccolis Sohn Sascha, 38, und Mitarbeiter Etienne Fasciati haben verschiedene Sorten Fleisch in Stückerboxen liegen für diverse Würste Berge von Rind-, Schweine-, Wildschwein- und Hirschfleisch. Die offene Tür nach draussen sorgt für Kühlung.

Für die Salami zerkleinert Sascha Piccoli als Nächstes das Rind- und Schweinefleisch mithilfe eines sogenannten Blitzes. In dieser Maschine zerhacken zwei rotierende Messer Fleischstücke, die in einer sich langsam drehenden Metallschale liegen. Nach wenigen Umdrehungen gibt Piccoli weissen Rücken- und durchgezogenen Bauchspeck vom Schwein hinzu. Er leert roten Merlot hinein und eine Gewürzmischung dazu.

Natürliche Zutaten

«Die Gewürze mischen wir selbst, nach Augenmass», sagt Fausto Piccoli, der zuschaut. Die Liste der Zutaten ist kurz. Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver. Aber kein Nitritpökelsalz, das manche Menschen schlecht vertragen. «Dafür etwas Zucker.»

RUND UM DIE SALAMI

Eine Salami, im Dunkeln gelagert, bleibt als Ganzes ein halbes Jahr lang gut, sollte aber nicht zu lange im Metzgerpapier liegen. Sonst beginnt sie stark zu schimmeln.

Der Schnitt einer Salami ist Geschmackssache. Aber: Weichere Exemplare müssen gröber tranchiert werden als harte.

Ist eine Salami angeschnitten, soll sie bald gegessen werden. Allein schon, um Food-Waste zu vermeiden, der durch das Oxidieren des Anschnitts entsteht.

«Mein Grossvater war Metzger, wie mein Vater und nun auch mein Sohn.»

Fausto Piccoli, Metzger

Mitarbeiter Etienne Fasciati mit einem Strang frisch zubereiteter Salami.



Dieser habe denselben Effekt – er sorgt dafür, dass das Fleisch in der Salami kräftig rot bleibt.

Mit beiden Händen greift Sascha Piccoli in die Fleischmasse im nun stillstehenden Blitz, formt damit sorgfältig grosse Ballen, die er in eine Teigknetmaschine legt, wie sie in Bäckereien üblich sind. Zwei Minuten knetet der automatische Haken die rot-weiss gesprenkelte Masse.

Gewässert liegen in Platikeimern Därme von Schwein, Rind und Lamm bereit, die zukünftigen Wursthäute. Sascha Piccoli holt einige hervor, schneidet sie in Wurstlänge zu, verknotet jeweils das eine Ende und stülpt die Därme über eine Leitung, die das Wurstbrät langsam aus einem Kessel transportiert. Auf dem grossen Chromstahltisch in der Mitte des Raumes liegen bald eineinhalb Kilogramm schwere Würste.

Etwas fehlt noch: Etienne Fasciati macht sich mit dünnen Schnüren an den Würsten zu schaffen. Flink schnürt er sie in ein grobes Netz. Zweck: Sie sollen beim Aufhängen in Form bleiben. Ausserdem traktiert er sie mit einem kleinen Nagelbrett: Er sticht die Häute ein, damit ein-

geschlossene Luft entweichen kann. So soll vermieden werden, dass die Würste oxidieren und ranzig werden.

Am frühen Nachmittag sind 110 Kilogramm Fleisch verwurstet. Im Schlachtraum hängen die frischen Würste feucht glänzend an Haken – verschiedene Salami und Salametti, Luganighe und Luganigghette zum Sieden und Grillieren sowie die dickeren Cotechini, die zusätzlich etwas Schweineschwarte enthalten.

In der Woche zuvor haben die Piccolis zwei Schweine und eine Kuh geschlachtet. Das sei aber die Ausnahme, nicht die Regel. «In der oberen Leventina gibt es heute nur noch wenige Schweinehalter. Und die Bauern betreiben Milchwirtschaft und verkaufen ihre Kälber an Mastbetriebe», sagt Fausto Piccoli. Daher kauft die Metzgerei das Fleisch, das sie verarbeitet, zu einem grossen Teil in Schlachthöfen ein.

Von Generation zu Generation

«Mein Urgrossvater hat die Metzgerei eröffnet und das Haus, in dem sie sich heute noch befindet, erbauen lassen. Auch mein Grossvater war Metzger, wie mein Vater und nun eben auch mein Sohn, der ur- →

Frisch hergestellte Salami und andere Würste hängen zuerst im Schlachtraum.



Danach trocknen die Fleischwaren im Gewölbekeller (links) – zum Aufhängen dienen ausgediente Eishockeyschläger des HC Ambri-Piotta (oben).

sprünglich Automechaniker lernte», sagt Fausto Piccoli. «Die fünfte Generation», stellt er mit hörbarem Stolz fest.

Geblienen ist die Art und Weise, wie die Würste getrocknet werden, nämlich im Keller. Der eine Teil hat einen Naturboden, der mit grobem Kies bedeckt ist. Dort hängen Schinken und Speck vom Schwein, Coppa, also Schweinshals, Pancetta – gerollter, gewürzter Schweinebauch –, Carne secca vom Rind, das Tessiner Pendant zum Bündner Fleisch. Und

als besondere Spezialität ein paar Gämskeulen. «Die sind alle reserviert», sagt Piccoli, noch bevor ich ihn fragen kann, ob ich eine kaufen dürfe.

Die Temperatur hier unten sei recht konstant, sagt Piccoli und wirft einen Blick auf ein altertümliches Thermometer. «Jetzt ist es 12 Grad. Im Sommer wird es 15 Grad.» Die Lüftung besorgt die Natur, via Kellerfenster. Getrocknet und produziert wird das ganze Jahr durch. «Das Klima ist nicht in jeder Ecke gleich.

Manchmal muss ich die Stücke umhängen», sagt Piccoli. Kontrollierter und einheitlicher sind die Verhältnisse in jenem Kellerabteil, wo Salami und Salametti je nach Dicke vier Wochen bis vier Monate hängen. Hier herrschen 10 bis 13 Grad und 75 bis 80 Prozent Luftfeuchtigkeit. Präsent ist die Natur in diesem Raum gleichwohl: Die meisten Würste schimmeln. Ihr Alter ist an ihrer Farbe auszumachen. Die frischen sind rot, die jüngeren weiss, ältere grünlich-gräulich wie Flechten auf Felsblöcken. «Die reifen Würste sind braun», erklärt Piccoli. Zu diesem Zeitpunkt haben sie mindestens 30 Prozent ihres ursprünglichen Gewichts verloren.

Diese Art von Schimmel ist Ausdruck der Naturreife. Mikroorganismen aus dem Fleisch und der Luft lassen die Würste reifen und haltbar werden. «Wir geben nichts dazu», sagt Fausto Piccoli. Dies im Gegensatz zu Grossbetrieben, welche die Reifung der frischen Salami gezielt mit ausgewählten Bakterien- und Schimmelpilzkulturen fördern. Zudem wird dabei oft auch Reismehl eingesetzt, welches für die typische weiss gepuderte Haut sorgt. Eine Expertin bestätigt die Funktion der →

WER HATS ERFUNDEN?

Salami wurde laut dem aktuellen Forschungsstand in ihrer heutigen Form im 18. Jahrhundert in Italien erfunden. Darauf weist auch der Name hin, der sich von «salare» – salzen – ableiten lässt.

Als ursprüngliches Salami-Zentrum gilt die Provinz Modena in der

Emilia-Romagna. Die bekanntesten Salami-Sorten Italiens sind «Milano» und «Felino» (nach ihrer Herkunft benannt). Salami werden aus verschiedenen Sorten Fleisch hergestellt: Hauptsächlich verwendet werden Rind und Schwein. Es gibt aber auch Produkte von Esel,

Wildschwein, Hirsch, Ziege, Pferd und Gans.

Auch in Dänemark, Frankreich, Österreich, Spanien und Ungarn wird seit langem Salami produziert. In Deutschland werden einige Sorten geräuchert, und die meisten sind in Kunststoffverpackung.

Fausto Piccoli prüft den Reifegrad des Trockenfleischs – und hängt es, wenn nötig, um.





Stillleben alla ticinese: Salami, Brot und Merlot im Boccalino – eine perfekte Komposition.

Tradition: Die Macelleria Piccoli ist in diesem Gebäude seit über 120 Jahren zu Hause.



Verkaufschlager: Die Brötchen von Loredana Piccoli erfreuen sich bei den Arbeitern grosser Beliebtheit.

Allrounder: Fausto Piccoli ist in der Metzgerei und hinter dem Tresen im Laden tätig.



natürlichen Reifung. Helena Stoffers von der landwirtschaftlichen Forschungsanstalt Agroscope spricht von «einer gesunden Hausflora, welche natürlicherweise im Betrieb vorkommt». Dabei könne sich der Schimmel natürlich verbreiten.

Die schimmelige Oberfläche mag unappetitlich aussehen. Aber man zieht die Haut vor dem Essen ja von der Salami ab. Fausto Piccoli nimmt je eine grosse und eine kleine Salami sowie eine Mortadella ticinese zur Hand. Letztere gleicht der Salami, enthält aber nebst Schweinefleisch zu einem Fünftel Rindsleber. Piccoli legt die Würste auf ein Holzbrett. Und zeigt uns, wie man sie richtig aufschneidet: schräg. «Das sieht besser aus», sagt er. Der Geruch der Scheiben ist etwas tierisch, säuerlich. Aber der Geschmack im Mund ausserordentlich fein, samtig.

Seine grobkörnige Salami schmeckt aromatischer als die teils feineren aus industrieller Produktion, wie später eine kleine

Degustation auf der Redaktion der «Schweizer Familie» offenbart.

Der Letzte seiner Art

Die Macelleria Piccoli ist der letzte übrig gebliebene Laden in Piotta. Es gibt hier nebst Trocken- und Frischfleisch auch Brot, Teigwaren, tiefgekühltes Gemüse oder Chupa-Chups-Schlecktängel zu kaufen. Unübersehbar ist die Präsenz des Logos des Hockeyclubs HC Ambri-Piotta, dem bekanntlich das halbe Tessin und ganz Uri folgen; sehr viele Fans kommen von auswärts. In den letzten 50 Jahren hat die Leventina mehr als ein Viertel ihrer Bevölkerung verloren.

Seine grobkörnige Salami schmeckt aromatischer als die feinere aus industrieller Produktion.

«Es wird Jahr für Jahr schwieriger», sagt Fausto Piccoli über den Geschäftsgang, «vor allem im Winter.» Die Metzgerei verkauft ihre Produkte an ein paar auswärtige Läden, in erster Linie aber direkt an Privatkunden. Einheimische, aber auch viele Durchreisende. Als der Zürcher

«Tages-Anzeiger» 2018 einen Artikel über die Macelleria Piccoli publizierte, erlebte diese einen «Ansturm», wie sich der Chef erinnert. Innerhalb einer Woche waren alle reifen Salami ausverkauft.

Fausto Piccoli ist in diesem Haus geboren, nach der Lehre lebte er zweieinhalb Jahre in den Kantonen Luzern und Graubünden. Seither arbeitet er wieder hier und hat vor, dies zu tun, solange er mag. Er führt das Geschäft mit seiner Frau Loredana und Sohn Sascha. Dieser hat jene Wurst erfunden, der eine der beiden jüngsten Goldmedaillen gilt: den Mortadeletto. Eine doppelte Wurst – ein Stück Darm, in der Mitte gefaltet, die eine Seite mit Salamibrät, die andere mit Mortadellabrät gefüllt. Die Hausspezialitäten, vereint in einem Produkt. Die Auszeichnung zeigt: Wer in Zukunft bestehen will, muss die Tradition bewahren und Neues wagen. ■

HIER GIBTS DIE PICCOLI-SALAMI

Macelleria Piccoli, Via San Gottardo 154, Piotta TI. Die Produkte können auch telefonisch oder per E-Mail bestellt werden: Tel. 091 868 11 19, macelleria.piccoli@bluewin.ch