

Schatzkammer Im holzverkleideten Trockenraum von Fabian Molinari reifen 300 Schinken bei kühlen vier Grad Bergluft – für ganze zwei Jahre.



Handwerk, Holz, Luft

Hoch oben im Wallis auf 1476 Höhenmetern veredelt **Fabian Molinari** in Simplon-Dorf Kräutersäuli zu hochklassigen Trockenfleisch-Spezialitäten. Die Qualität überprüft er mit einem nadeldünnen Pferdeknöchel.

Text Anita Lehmeier Fotos Sedrik Nemeth

INMITTEN DER HISTORISCHEN GEBÄUDE IN SIMPLON-DORF, der hübschen 330-Seelen-Ortschaft, sticht eines heraus: ein schlichter, grauer Bau mit dem typischen Steindach und dem Schriftzug Molinari Sempione. Hier, im Haus Clemenz, erbaut 1715, geht Fabian Molinari seinem Handwerk nach: der gelernte Koch, der sich in vielen Berufen umgetan hat, veredelt seit fünf Jahren professionell Fleisch. Ein Gang durchs Haus, das er vor zehn Jahren erworben und weitgehend eigenhändig renoviert hat, zeigt, was er damit meint. Im ersten Stock befindet sich die Schatz-

kammer, der Trockenraum. Fleischesser fühlen sich wie im Paradies, allerdings in einer kühlen Version. Im Raum mit den Holzdecken und -böden herrschen frische vier Grad. Das ideale Klima für die hunderte Schinken, die hier hängen, jeder sorgsam in einem Baumwollsack verborgen. «Für die Edelschimmelbildung braucht Holz», erklärt der Meister. Nachdem die Schweinebeine zwölf bis fünfzehn Tage im Salz gelegen haben, werden sie hier aufgehängt, für ganze zwei Jahre. Die gute Bergluft, aromatisiert durch die Tannen- und Lärchenwälder der Umgebung, sei ein



Im Gefühl Der Geruchstest gibt Auskunft über Qualität und Reife des Trockenfleisches.



Schutzhülle Fabian Molinaris Mutter Lydia näht die Baumwollsäcke für die Schinken.



Kräuteraroma Molinari verarbeitet ausschliesslich Kräuterschweine, des niederen Fettgehaltes, der zarten Marmorierung und des Aromas wegen.

& Zeit

wichtiger Bestandteil des Reifeprozesses. Mit einem nadeldünnen Pferdeknochen, der ins Fleisch gesteckt wird, prüft Molinari die Qualität. «Ein uraltes Werkzeug, aber unübertroffen. An der porösen Oberfläche bleiben Fasern hängen. Meine Nase sagt mir dann, ob alles in Ordnung ist.» Salzen und Trocknen von Fleisch ist eine der ältesten Konservierungs-Methoden. Molinari pflegt dieses traditionelle Handwerk mit Hingabe. Neben den Schinken hängen weitere Spezialitäten wie Trockenfleisch aus Rind, im Nebenraum lagern Speck, Coppa und Salami. Besonders stolz ist

Molinari auf dem Salami Zia Serena, hergestellt nach einem Rezept einer italienischen Tante.

DIE BASIS FÜR HERAUSRAGENDE ROHSCHINKEN seien natürlich die Tiere, deren Haltung und Fütterung, betont Molinari. Aus diesem Grund verarbeitet er ausschliesslich Kräuterschweine. Die unter diesem Label angebotenen Tiere würden mit Futter, dem Kräuter beigemischt sind, aufgezogen. Diese schützen das Fleisch vor Oxidation, was dem typischen Geschmack von Schwiinigem entgegenwirke, ebenso

wie der geringere Fettgehalt. Und das Fleisch verliere beim Lagern und Kochen weniger Wasser. Bei Bauern in der Umgebung kaufe er bei Gelegenheit auch Schafe und Eringer Kühe, der er nach der gleichen Methode haltbar macht. Oder auch frisch zubereitet, in seinem Ristorante. Im Erdgeschoss des 300-jährigen Hauses hat Molinari eine Profiküche installiert, und bekoht hier Gästegruppen auf Voranmeldung und weicht sie in die Geheimnisse der Fleischkonservierung mit Salz, Luft und Zeit ein. ●

www.molinarisempione.ch