



Leidenschaftlicher  
Jäger: Fabian  
Molinari weiss, was  
schmeckt.

© SEDRIK NEMETH



FABIAN MOLINARI

# DER LANGE WEG ZUR DELIKATESSE

Der Walliser Fabian Molinari ist Meister des Trockenfleisches. Die Ansprüche, die er an seine Fleisch- und Wurstwaren hegt, schmeckt man. Wohl, weil er sie mit viel Liebe nach traditionellem Handwerk herstellt. Er lässt seinen Delikatessen genügend Zeit, in gesunder Luft auf 2005 Meter Höhe zu trocknen.

Christine Künzler

**D**er Ursprung des Walliser Trockenfleisches geht bis in das 14. Jahrhundert zurück. Heute sind Molinaris Trockenfleisch, Rohschinken und Würste nach wie vor sehr gefragt und weitherum bekannt. In seinem Ristorante in Simplon Dorf serviert er seine Köstlichkeiten, in seiner Metzgerei in Brig verkauft er sie, und durch seinen Online-Shop verschickt er sie in alle Ecken der Schweiz. In all seinen Spezialitäten stecken 100 Prozent Schweizer Fleisch, die richtige Portion Salz, Gewürze aus seinem Garten sowie viel Liebe und Erfahrung. Und laut eigenen Aussagen hat ihn nur «das viele Üben zum Meister gemacht».

## MIT EIGENWILLIGKEIT GESEGNET

Molinari ist nicht wirklich Metzger, aber Koch und Diätkoch. Er weiss deshalb, was schmeckt. Er ist aber auch mit Mut, Eigenwilligkeit, Hartnäckigkeit und einer Portion Selbstsicherheit gesegnet. Sonst stünde er nicht da, wo er jetzt ist. In seinen jungen Jahren hat er weder als Koch noch als Metzger gearbeitet: Er war bei den Grenzwachtern in Schaffhausen, Basel, Genf, Bern – und mit Frau, Kind und Kegel auch in Moskau. Dort war er als Visumssachbearbeiter

tätig, und dort ist auch eines seiner Kinder zur Welt gekommen. Zurück in der Schweiz, ist der leidenschaftliche Jäger, der sein Fleisch schon immer selbst bearbeitet hat, auch hauptberuflich «auf das Fleischen gekommen» – er machte sein Hobby zu seiner Berufung. «Mit Oswald Jordan habe ich viel geschlachtet», blickt er zurück. Und auch Martin Murmann aus Naters hatte mitgeholfen beim «Pröbeln, mal dies, mal das».

Es ist ihm wichtig, diese beiden Namen erwähnt zu wissen, die beiden Männer haben ihn offenbar auf seinem beruflichen Weg geprägt.

## FAST VON DER FRAU RAUSGEWORFEN

Nachdem ihn die Testesserinnen und Testesser immer mehr ermuntert haben, seine Fähigkeiten doch besser auszuschöpfen, begann Fabian Molinari Trockenfleisch, Rohschinken, Trüffel-Rohschinken, Würste und Speck herzustellen. Irgendwann mal kaufte er sich dann einen Räucherofen, «da hat mich meine Frau fast aus dem Haus geschmissen, weil es dermassen gestunken hat».

Etwas später, im Jahr 2016, kaufte er in Simplon Dorf das alte Haus von Clemenz



Damit die  
Fleischstücke optimal  
trocknen...



... braucht der Raum  
die genau richtige  
Luftfeuchtigkeit.

Arnold, dessen Räumlichkeiten er für Degustationen nutzen und umbauen lassen wollte. Das ehemalige Hauptmanngebäude von Simplon Dorf wurde 1715 erbaut und steht unter Denkmalschutz. Ein benachbarter Restaurantbesitzer, der sich wohl vor Konkurrenz fürchtete, machte ihm klar, was es alles braucht, um ein Haus in ein Restaurant verwandeln. «Das brachte mich dann auf die Idee, tatsächlich ein Restaurant zu eröffnen», sagt Molinari lachend.

#### TROCKENFLEISCH WORKSHOP

Wer einmal sein Talent für die Herstellung von Trockenfleisch ausloten möchte, kann das in einem Workshop tun: Fabian Molinari, der auf viel Erfahrung zurückgreifen kann, zeigt die altbewährte Walliser Tradition des Konservierens, Einsalzens und Trocknens des Fleisches. Alle Teilnehmenden kreieren ihr eigenes Trockenfleisch und bekommen es nach der Trockenzeit nach Hause geschickt. Der Meister hilft selbstverständlich beim Salzen und Würzen, sodass alle «Lernenden» genau jenes Fleisch bekommen, das ihnen mundet. Grundsätzlich finden die Workshops ab 10 Personen statt. Kleinere Gruppen legt Fabian Molinari zusammen, sodass die Mindestteilnehmerzahl erreicht ist. Die Workshops finden im Ristorante Molinari in Simplon Dorf statt. Anmeldung unter: +41 79 791 37 67 (auch per WhatsApp) oder molinari.sempione@gmail.com  
MOLINARISEMPIONE.CH

In seinem «Ristorante Molinari», ohne fixe Öffnungszeiten, bekoacht er nun Gäste auf Anmeldung und führt Workshops durch, in denen Feinschmeckerinnen und Feinschmecker ihr eigenes Trockenfleisch herstellen können (siehe Box). Letztes Jahr kaufte sich Molinari zudem das seit längerem leerstehende Hotel Bellevue auf dem Simplonpass. Vorerst dient das grosse ehemalige Hotel-Gebäude nur zum Trocknen seines Fleisches, sommers draussen, winters drinnen. Später einmal will er das Hotel ausbauen lassen und auch hier Gäste empfangen.

#### HÖCHSTE FLEISCHTROCKNEREI

«Mit 2005 Metern über Meer ist es die höchste Fleischtrocknerei Europas», so Molinari stolz. Die gute Luft schlägt sich – davon ist er überzeugt – positiv auf die Qualität seiner Fleischwaren nieder. Im Winter, wenn es kalt wird, trocknet Fabian Molinari die feuchten Bellevue-Räume mit einem alten Ofen, damit das Fleisch optimal reifen kann. Die richtige Temperatur ist besonders wichtig, damit sich ein Edelschimmel bildet, der dafür sorgt, dass das Fleisch bakterienfrei bleibt. Der Raum darf nicht mehr als 10 bis 12 Grad kühl sein, die Luftfeuchtigkeit darf 72 Prozent nicht übersteigen.

#### IN VIER MONATEN GENUSSREIF

Fabian Molinari arbeitet durch und durch nach alter Tradition. «Mein Fleisch enthält kein Pökelsalz», betont er, «ich salze nur mit Salz aus Bex.» Einmal eingesalzen, fügt er Kräuter aus seinem Garten, etwa Lavendel, Thymian,



Im Workshop salzen und würzen die Hobby-Metzger...



... das Trockenfleisch nach persönlichen Vorlieben.



Ein kritischer Blick – ob der Schinken wohl Molinaris Anforderungen genügt?

BILDER: © SEDRIK NEMETH



Sind die Fleischstücke reif für den Verkauf oder brauchen sie noch etwas Trockenzeit?

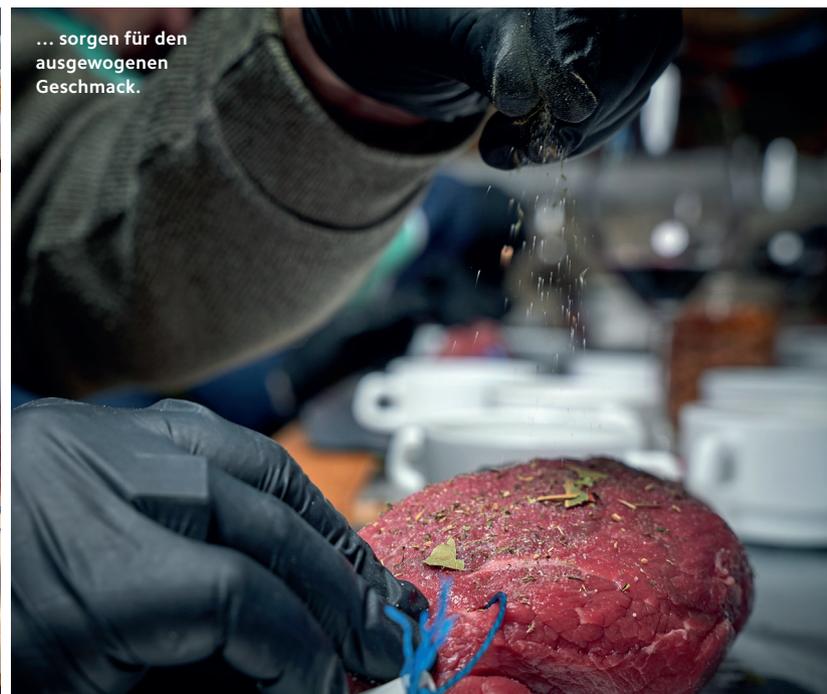
BILDER: © SEDRIK NEMETH



Kräuter aus Molinaris Garten...

94

belvedere



... sorgen für den ausgewogenen Geschmack.



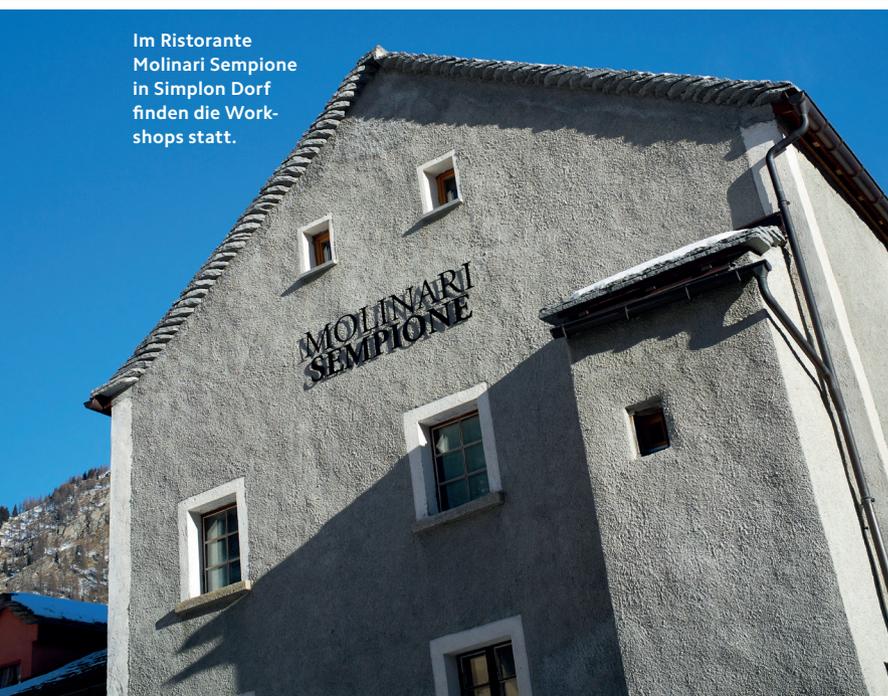
Im Stoffsack reift der besonders milde Rohschinken.

Majoran, Salbei hinzu. Den Pfeffer kauft er zu, weil dieser auch im sonnigen Wallis nicht gedeihen will. Zwei bis vier Monate, je nach Luftfeuchtigkeit und Fleischstück, trocknen die Delikatessen schliesslich in luftiger Höhe. Molinaris Angebot ist originell: Trockenfleisch, Rohschinken mit oder ohne Trüffel, Würste mit Trüffel, Peperoncini, Randen, Lauch oder Aprikosen sowie Trockenspeck und Schweinshals mit Brennessel. In seinem Shop gibt es auch selbstgemachte Konfitüre von seiner Mutter zu kaufen.

### LIEBEVOLLES WENDEN

Der Weg zum Trockenfleisch ist ein langer und anspruchsvoller. Molinari erhält vom Metzger die Fleischstücke zugeschnitten, so wie er sie haben möchte. Von da an übernimmt er das Zepter. «Als erstes prüfe ich die Qualitätskriterien des Fleisches. Dann schnüre ich das Stück und wäge es, um die Menge des Salzes und Gewürzes zu bestimmen.» Danach wird das Fleisch mariniert, nicht in Öl, sondern trocken in Salz und Gewürzen. In einem wasserdichten Behälter wandert das zukünftige Trockenfleisch in den Kühlschrank, wird dann jeden zweiten Tag liebevoll gewendet und nach 10 bis 12 Tagen wieder aus dem Kühlschrank geholt. Anschließend geht es weiter auf den Simplonpass in die naturbelassene trockene Luft. Dort hängt das Trockenfleisch für zwei bis vier Monate – bis es Genussreife erlangt.

MOLINARISEMPIONE.CH



Im Ristorante Molinari Sempione in Simplon Dorf finden die Workshops statt.

### RUNDWEG

Wer die Region rund um das urchige Bergdorf Simplon Dorf erkunden möchte, begibt sich auf den «Rundweg Simplon Dorf». Der Weg startet bei der Post in Simplon Dorf und führt vorerst auf die gegenüberliegende Talseite, vorbei an Maiensässen, einem Hüttenwald, eindrücklichen Lärchenbäumen und einer hübschen kleinen Kapelle, der Bleikenkapelle. Von dort geht es hinunter zum Weiler Gabi mit Anschluss an den Stockalperweg und retour nach Simplon Dorf. Der Rundweg dauert ungefähr zwei Stunden und eignet sich auch für Familien.