Splügener Salsiz

In der obersten Talschaft des Hinterrheins, dem Rheinwald, wirtschaften alle Bauern längst nach dem Standard der Bio-Knospe. Dank des lokalen Genossenschafts-Schlachthauses stehen für die Tiere nur kurze und stressfreie Transporte an.

Aus dem erstklassigen Fleisch produziert die Metzgerei Strub in Splügen je nach Saison rund 10 verschiedene Salsize aus Wild-, Rind-, Schaf- und Schweinefleisch nach verschiedenen Rezepten. Salsize und auch Trockenfleisch reifen im natürlichen Klima des auf 1500m ü.M. gelegenen Bergtals. Es ist eine der wenigen Fleischtrocknereien, die ohne künstliche Klimaräume auskommt.

Eine Auswahl: Walsersalsiz, gewürzt mit Wacholder, Hirschsalsiz, Lebersalsiz und Splügener Salsiz mit Schweine- und Rindfleisch (Im Titelbild von links nach rechts). Mein Favorit: Der Lebersalsiz, mit intensiven Lebergeschmack, bestimmt nicht nach jedermans Geschmack, doch wer sich mit ihm angefreundet hat, kommt bestimmt nicht mehr davon los.

Nebst den Salsizen wird auch Rohschinken, Speck und Trockenfleisch produziert und auch Würste und Frischfleisch. Ein Tipp: Bei der Durchreise auf der Autostrasse durch den San Bernardino-Tunnel, lohnt sich ein kurzer Stopp in Splügen für den Besuch der Metzgerei Strub.

Spezialitätenmetzgerei Strub, Splügen

Bild: Spezialitätenmetzgerei Strub, Splügen