



Zwei, die ein gutes Vesper lieben – und das Produkt des anderen, Jochen Ehni (l.) und Thomas Rabel (r.)

Eine neue Verbindung von Geschmäckern schufen Jochen Ehni, Metzger aus Lenningen und Thomas Rabel, Whiskybrenner aus Owen mit ihrer Whisky-Salami.

Wurst mit Schuss



Geschmackstüftelei

Die Whisky-Salami – zu haben in der Metzgerei Ehni und im Hofladen vom Berghof Rabel

Lassen wir es uns nicht nehmen: Ein deftiges Vesper ist ein Stück Lebenskunst. Es bringt die Kraft und die Lebensfreude zurück wenn man müde ist, und am besten schmeckt es, wenn man zuvor hart gearbeitet hat.

Zwei Schaffer und ihr Selbstgemachtes

Thomas Rabel und Jochen Ehni kennen sich schon aus den Zeiten, als Thomas Rabel noch Rinder im Stall hatte, die er an Jochen Ehni verkaufte. Die Viehzucht hat er inzwischen abgegeben, um sich mit ganzer Kraft seinen Hofladenprodukten zu widmen, die er überwiegend aus dem Obst seiner Wiesen herstellt. Am bekanntesten davon sind seine Destillate, und unter diesen sein schwäbischer OWEN Whisky.

Jochen Ehni ist mit seiner kleinen Metzgerei in Lenningen einer jener Metzgermeister, von denen es nicht mehr viele gibt. Wenn er gefragt wird, welche seiner Produkte er selbst herstellt, zählt er einfacher die auf, bei denen er das nicht tut, denn das sind nur wenige. In einer Zeit, in der auch Metzger, die überhaupt noch selber schlachten, dies nur für einen ganz kleinen Teil ihres Sortimentes tun, ist das durchaus außergewöhnlich.

Zwei Geschmackstüftler

Die beiden verbindet nicht nur eine lange Geschäftsbeziehung, sondern

auch die gemeinsame Liebe zu einem herzhaften Vesper, und so kamen sie auf die Idee, ihre Produkte miteinander zu verbinden. Ihre neu entworfene Whisky-Salami hat einen Anteil von etwa 5-6 % Single-Grain Whisky.

Eine Salami herzustellen ist eine aufwändige Angelegenheit, 70-80 % der Metzger machen das heute nicht mehr selber. Die Haltbarkeit der Rohwurst wird neben der genauen Beachtung des richtigen Säuregehaltes vor allem durch die Trocknung bewirkt. Durch die Zugabe von Flüssigkeit, dem Whisky, wird die Sache nicht einfacher.

Wie Geschmack entsteht

Drei bis fünf Wochen muss die Wurst in einem Raum hängen, in dem nicht nur die Temperatur, sondern auch die Feuchtigkeit und Luftumwälzung stimmen. Am Ende aber ist das Ergebnis überzeugend. Der Geschmack des Destillats verbindet sich harmonisch mit dem ehrlichen, fleischigen Geschmack der Salami. Man schmeckt den Whisky nicht heraus, aber der Gesamteindruck auf dem Gaumen ist sicherlich eines Feinschmeckers würdig.

Bei aller Freude über das Ergebnis gehen den beiden Geschmackstüftlern die Ideen nicht aus – vielleicht werden wir schon bald einen Hägen-Sherry-Schinken kosten können.

DER BERGHOF RABEL
FEINSTE DESTILLATE UND SPEZIALITÄTEN

*ehni
schwäbischer
Altdinkel Whisky*

Rabel

in Owen

OWEN

Altdinkel Whisky

in unserem Hofladen finden Sie noch
über weitere 50 versch. Destillate u.v.m.

Berghof Rabel
Berghof, 73277 Owen-Teck
Telefon (07021) 86 19 61 • www.berghof-rabel.de

Metzgerei & Partyservice

Ehni

*ehni
schwäbischer
Altdinkel Whisky*

Rabel

Kennen Sie schon unsere Whisky-Salami?

Durch die Kooperation zweier absoluter Spezialisten entstand ein einzigartiges Produkt, das seinesgleichen sucht. Nach der wochenlangen Reifung erhält diese Salami einen angenehm rauchig, würzigen Geschmack!

Sie werden kaum noch eine Metzgerei in unserer Größe finden, die noch selbst schlachtet, und für Sie täglich auf 's Neue in feinsten Handarbeit über 80 Sorten Wurst- und Schinkenspezialitäten, 30 Sorten Feinkostsalate, über 45 Konserven und unzählige Fleischspezialitäten von A-Z selbst herstellt.

Oberlenningen Tel.: 07026/ 7828 • Gutenberg Tel.: 07026/ 7814
www.metzgerei-ehni.de