



„Alles in Butter“ vom 07.08.2021

„Salami im Test“

von Sigrid Müller

T e s t

VIEL MITTELMAß UNTER DER PELLE: SALAMI IM TEST

Wer genau die Salami erfunden hat, ist nicht bekannt. Sicher ist, dass es die Italiener waren, die diese Wurstsorte berühmt gemacht haben. Schließlich waren sie auch die Namensgeber. Das Wort „Salami“ kommt vom italienischen Begriff „salame“, was so viel heißt wie „gesalzenes Fleisch“. Längst hat diese Dauerwurst auch die Länder nördlich der Alpen erobert. Bei uns wird Salami traditionell nach dem Pökeln allerdings nicht luftgetrocknet, wie in den warmen mediterranen Ländern, sondern geräuchert. In Deutschland steht diese Dauerwurst auf Platz zwei der Beliebtheits-Skala.

DER TESTVERLAUF

Wir haben elf Salamiprodukte aus Supermärkten und von Discountern probieren lassen. Alle Salamis waren geräuchert, was der traditionellen nordischen Dauerwurst-Herstellung entspricht. Neun Salamis bestanden aus einer Schweine- und Rindfleischmischung, zwei Produkte waren reine Rinderwürste. In der Probierunde saß Beate Schering, Lebensmittelexpertin aus Krefeld zusammen mit David Friedrichs von der Metzgerei Friedrichs in Köln. Dritter in der Runde war Lebensmittelexperte Rüdiger Lobitz aus Meckenheim.



VIEL MITTELMAß

Bei den Noten gab es viel Mittelmaß. Sieben Salamis bekamen von der Testerin und den Testern ein „befriedigend“. Ihr Kommentar zum Geschmack dieser Produkte: „Die sind eher unauffällig“. Aber es gab erfreulicherweise auch zwei Dauerwürste, die in der Qualität rundum überzeugten. Das war einmal die *Bioladen Edelsalami*, sie bekam ein „gut“ und landete auf dem zweiten Platz. Spitzenreiter in unserem Test war die *Delikatess-Salami* von *Mühlenhof* gekauft bei *Penny*. Hier stammte das Fleisch vom Teutoburger Hofschwein. Diese Salami fanden die Tester und die Testerin angenehm intensiv im Geruch und im Geschmack, gelobt wurde auch die Bissfestigkeit dieser Dauerwurst.

ZWEI DAUERWÜRSTE ÜBERZEUGTEN NICHT

Zwei Salamis erreichten nur ein „ausreichend“. Schlusslicht in unserer Testbewertung war die *Metzgerfrisch Bio-Salami* von *Lidl*. Sie konnte in der Probierunde nicht überzeugen. Das einhellige Urteil, „zu weich“, „zu fett“ und „viel zu flach im Geschmack“.

AUF FLEISCHQUALITÄT ACHTEN

Der Tipp nach unserer Stichprobe: Nicht der Preis ist beim Kauf eine Orientierung, sondern man sollte beim Fleisch, das in den Dauerwürsten steckt, auf die angegebenen Haltungsbedingungen achten. So waren unter den besten fünf Salamis in unserem Test drei Dauerwürste in Bio-Qualität. Beim Testsieger hatte das Fleisch immerhin das Tierschutzlabel, stammte also ebenfalls nicht aus konventioneller Massentierhaltung. Weiteres Qualitätsmerkmal: Steht auf der Verpackung die Bezeichnung „Edel“- oder „Delikatess“ Salami, dann ist die Fleischzusammensetzung höherwertig.

Produkt	Preis pro 100 g	Zutaten	Ergebnis sensorischer Test ¹	Bemerkungen der Tester:innen
Mühlenhof/ Delikatess Salami vom Teutoburger Hofschwein/ Penny	1,98 €	Schweinefleisch*, jodiertes Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Reifekulturen, Rauch *Tierschutzlabel	„Gut“ (8,4 Punkte)	Kräftig im Geruch, schöne bissfeste Konsistenz, herzhaft intensiver Salamigeschmack
bioladen /Bio Edelsalami	3,99 €	Schweinefleisch*, Rindfleisch*, Meersalz, Gewürze, Vollrohrzucker*, Rote Beete Saft* (färbendes Lebensmittel), Rauch *aus kontrolliert ökolog. Landwirtschaft	„Gut“ (8,2 Punkte)	Ausgeprägter Geruch, angenehm fest im Biss, pfeffrig würziger Geschmack
Chiemgauer Naturfleisch/Bio Rinder-salami	5,06 €	Rindfleisch*, Rinderfett*, Meersalz, Rohrohrzucker*, Pfeffer schwarz*, Knoblauch*, Buchenholzrauch, Reifekulturen *aus kontrolliert ökolog. Landwirtschaft	„Befriedigend“ (7,5 Punkte)	Zu dezent im Geruch, fest im Biss, angenehmer Geschmack, etwas zu pfeffriger Nachgeschmack
Dulano/ Delikatess Rindersalami/ Lidl	1,39 €	Rindfleisch, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Glukosesirup, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Reifungskulturen, Buchenholzrauch	„Befriedigend“ (6,7 Punkte)	Schöne Rotfärbung, angenehmer Geruch, angenehm im Biss, unauffällig im Geschmack
Biobio Salami/ Netto	1,59 €	Schweinefleisch*, Rindfleisch*, Meersalz, Dextrose*, Gewürze*, Glukosesirup*, Zucker*, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Reifekulturen, Buchenholzrauch	„Befriedigend“ (6,5 Punkte)	Dezent im Geruch, schönes Schnittbild, etwas weich im Biss, leicht pfeffrig im Nachgeschmack
Metzgers Beste Stockmeyer/ Gourmet- Salami/ Penny	1,35 €	Schweinefleisch, Speisesalz, Traubenzucker, Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Kaliumiodat, Reifungskulturen, Rauch	„Befriedigend“ (6,4 Punkte)	Gefällige Brotform, Geruch frisch, Konsistenz etwas weich, unauffällig im Geschmack

Wilhelm Brandenburg Salami Spitzenqualität	1,99 €	Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz, Gewürze, Glukosesirup, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Kaliumsorbat, Reifekulturen, Rauch	„Befriedigend“ (6,3 Punkte)	Angenehm im Geruch, etwas gummiartig im Biss, mittelmäßiger Geschmack
Gut Drei Eichen Delikatess Salami/ Böklunder / Aldi Süd	1,10 €	Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz, Gewürze, Glukosesirup, Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Kaliumsorbat, Reifekulturen, Buchenholzrauch	„Befriedigend“ (6,0 Punkte)	Dezenter Geruch, Konsistenz zu weich, leicht pfeffriger Geschmack
Alnatura Bio Sommer-Salami	2,45 €	Schweinefleisch *(64%), Rindfleisch *(32%), Salz, Gewürze*, Maltodextrin*, Honig*, Rohrohrzucker*, Buchenholzrauch *aus biologischer Landwirtschaft	„Befriedigend“ (6,0 Punkte)	Leichte Knoblauchnote im Geruch, zu weich und etwas zu fettig, Geschmack unauffällig
Wiltmann Feinschmecker Salami/ Netto	2,49 €	Schweinefleisch, Rindfleisch, jodiertes Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Reifekulturen, Buchenholzrauch	„Ausreichend“ (5,8 Punkte)	Geruch nicht ausgeprägt, zu weich im Biss, unausgewogen im Geschmack, pfeffrig und süßlich
Metzgerfrisch Bio Landsalami/ Lidl	1,60 €	Schweinefleisch*(108g), Rindfleisch*(27g), Salz, Gewürze*, Dextrose*, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Reifungskulturen, Buchenholzrauch *aus kontrolliert ökolog. Landwirtschaft	„Ausreichend“ (4,3 Punkte)	Geruch kaum wahrnehmbar, zu weich im Biss, fettiges Mundgefühl, sehr flach im Geschmack

1) Die Verkoster:innen konnten jeweils 1 bis 10 Punkte vergeben. 1- 1,9 („ungenügend“), 2 – 3,9 („mangelhaft“), 4 – 5,9 („ausreichend“), 6-7,9 („befriedigend“), 8 – 9,9 („gut“), 10 („sehr gut“). In das sensorische Gesamturteil ging der Geschmack zu 50 Prozent sowie Aussehen, Geruch und Konsistenz zusammen mit 50 Prozent ein.

Die Bewertung erfolgte durch: Beate Schering, Lebensmittelexpertin/Krefeld, David Friedrichs, Friedrichs-Die Metzgerei/Köln, Rüdiger Lobitz, Lebensmitteltelexperte/Meckenheim