

Naturpark Spessart

SALAMÄH - eine köstliche Verbindung von Klimaschutz und Genuss

Im Rahmen eines Klimaschutzprojekts wurde vom Naturpark Spessart und regionalen Partnern eine einzigartige Grünland-Spessart-Schafsalami entwickelt: die „SALAMÄH“.

Die Idee zur Wortschöpfung aus Salami und der Lautäußerung von Schafen hatte das Planungsbüro Toponeo aus Burgsinn. Sebastian Schneider und sein Team haben bereits vor einigen Jahren den regionalen „Sinngrundbörger“ aus der Taufe gehoben und brachten ihre Erfahrungen nun in die Entwicklung der SALAMÄH-Salami mit ein.

Guido Steinel, erster Vorsitzender von der Vermarktungsinitiative Grünland Spessart, freut sich, dass die Schäferinnen und Schäfer damit positiv in den Vordergrund rücken und dass ein Produkt aus dem Spessart für den Spessart entstanden ist.

„Es ist schön“, so ergänzt Christiane Geiger, Schäferin aus Gemünden-Adelsberg, „dass die komplette Verarbeitung in der Region stattfindet.“ Die SALAMÄH sei prima für eine Brotzeit beim Wandern im Spessart und „ein leckeres Mitbringsel für Zuhause“, sagt sie.

Die Produktentwicklung übernahm die Spessartmetzgerei Häuser in Aschaffenburg. Marco Häuser, einer der Geschäftsführer erklärt, dass die Entwicklungen der SALAMÄH eine ganz besondere Herausforderung war. „Wir mussten eine Weile tüfteln, bis die Sorte Waldpilz so richtig nach Pilz und die Sorte Walnuss angenehm nach Nuss geschmeckt hat.“ Dabei sollte das Lammaroma zwar spürbar, aber nicht dominant sein. Ihn freut, dass fast ausschließlich regionale Rohstoffe zum Einsatz kommen.

„Die SALAMÄH-Salami ist ein herausragendes Beispiel für nachhaltige Produktentwicklung und regionale Wertschöpfung“, so Oliver Kaiser, Geschäftsführer des Naturparks Spessart. Durch den Kauf unterstützten Verbrauchende nicht nur die Schäfereien in der Region, sondern tragen auch zum Erhalt der einzigartigen Naturlandschaft des Naturparks Spessart bei. Die extensiv genutzten Grünlandflächen dienen, so erklärt Kaiser, nicht nur als wichtige Lebensräume für eine Vielzahl von Pflanzen- und Tierarten, sondern tragen auch zur CO₂-Speicherung bei. Damit vereint die SALAMÄH Klimaschutz, Naturschutz und kulinarischen Genuss.

Die Produktentwicklung der SALAMÄH wurde im Rahmen des deutschlandweiten Wettbewerbs „Klimaschutz in Naturparks“ gefördert, der 2022 vom Verband deutscher Naturparke (VDN) in Kooperation mit der Firma Kaufland ins Leben gerufen wurde.

Infobox:

Die SALAMÄH wird in vier delikaten Geschmacksrichtungen angeboten. Zur Auswahl stehen Paprika-Chili als dünne Salametti (4 Stück im Karton), Grüner Pfeffer als dünne Salametti (4 Stück im Karton), Walnuss als kleine Salamistange (1 Stück im Karton) und Waldpilz als Salamistange im Netzdarm (1 Stück im Karton).

Ab Mitte Juli können Interessierte die SALAMÄH-Salami bei ausgewählten Partnern kaufen. Dazu zählen unter anderem „Häuser – der Spessartmetzger“ mit seinen Fachgeschäften im Raum Aschaffenburg (<https://www.metzgereihaeuser.de/>), das Baumhaushotel Seemühle in Gräfendorf (<https://www.das-baumhaushotel.de/>) sowie verschiedene Supermärkte und Dorfläden der Region. Eine aktuelle Liste mit Verkaufsstellen gibt es auf der Webseite von Grünland Spessart (<https://gruenland-spessart.de>).