

# CLASSIC DRIVER

## Die Wildmanufaktur: Fabriano des Ostens

### **Lead**

Fast unbestritten gehören Fabriano oder Felino zu den besten Salamisorten der Welt. Abt, Mönch und Domina heißen die Wildsalamiprodukte der mecklenburgischen Wildmanufaktur, die manchen italienischen Wurstmacher zum Staunen bringen würden.

In Dobbertin scheint die Welt noch in Ordnung. Weite Felder, dichte Wälder und tiefblaue Seen, so präsentiert sich das kleine Klosterdorf im Mecklenburger Land. Versteckt hinter einer Reihe Tannen liegt die Schlachtereier der Wildmanufaktur, in der nur Wild- und Schweinefleisch aus der Region zu feiner Wurst, Schinken oder Paté verarbeitet werden.

Hinter der Idee steht der Salami-Spezialist Marcus Bauermann, der über seine Spezialität – die Wildsalami – sagt: „Ich liebe meine Wurst, weil ich die Tiere mag und das Land, wo sie aufwachsen.“ Aus diesem Grund legt der schnauzbärtige Metzgermeister viel Wert auf eine traditionelle Herstellung weit entfernt von industriellen Fertigungsmethoden. Seine Salami sollen nicht nur in der Speisekammer Nachhaltigkeit beweisen, auch bei der Wahl der Zubereitung und des Produktionsstandortes setzt der Meister der Lufttrocknung auf Ökologie und eben Nachhaltigkeit.





Ein Beispiel hierfür ist die würzige Hirschsalami Abt. Dieser Wildspezialität gönnt Bauermann eine luftgetrocknete Reifung von drei bis vier Monaten, erst dann entwickelt nämlich der weiße Edelschimmel das waldige und tiefe Aroma der Dauerwurst. Als Grundlage der Mecklenburger Wurstspezialität verwendet die Wildmanufaktur ausschließlich Hirsch, Rot- und Damwild aus Dobbertiner Hausrevieren, sowie das Bauchfett von Bio-Muttersauen ansässiger Bauern. Natürlich ohne Zusätze und chemischen Zusatzstoffe.

Neben den Wild-Paté- und Salamispezialitäten gehört der Wildschweinschinken zu den außergewöhnlichsten Köstlichkeiten der Wildmanufaktur. Der Schwarzer Buggelon getaufte Schinken reift ganze drei Jahre an der ganzen Keule mit Knochen und Schwarte und bringt schon einmal bis zu sechs Kilo auf die Waage. Bei der Zubereitung verlassen sich die Mecklenburger Fleischermeister auf ein altes Rezept welches in der Region entstanden ist und von Bauermann verfeinert wurde. Der lange Reifungsprozess und die besondere Wildqualität lassen den Preis für diesen Leckerbissen schnell in die Region von 3.500 Euro schnellen. Allerdings ist der Schinken mit seinem runden, vollen Aroma diese Investition auch Wert.

*Fotos: Jan Baedeker*

## **Galerie**



**Source URL:** <https://www.classicdriver.com/de/article/classic-life/die-wildmanufaktur-fabriano-des-ostens>  
© Classic Driver. All rights reserved.