

UNGARISCHE SALAMI

# MARKEN LEHR BR!EF

# Ungarische Salami

In Kooperation mit



Lebensmittel  
Zeitung

direkt  
LERNWELT



## MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN.

In der **LZ direkt Lernwelt** bündeln die LZ Medien ihre Weiterbildungsangebote (Digital, Print, Präsenz) für den Lebensmitteleinzelhandel. Praktisches Waren- und Verkaufswissen für Supermarktmitarbeiter – Kaufleute, Marktleiter und Warengruppenverantwortliche.

[lzdirekt-lernwelt.de](https://www.lzdirekt-lernwelt.de)

[training.lzdirekt.de](https://www.training.lzdirekt.de)



# EDITORIAL

## WILLKOMMEN IM MARKEN- LEHRBRIEF UNGARISCHE SALAMI!

Diese Broschüre bietet Dir praktisches Warenwissen zum Thema Ungarische Salami am Beispiel der Marke Pick. Aktuelle Marktdaten, Hintergrundinfos und Praxis-Tipps machen sie zum idealen Begleiter im Berufsalltag. Die beste Art und Weise, um Dein Grundlagenwissen zu vertiefen und mit Wissen zu punkten.

## WAS ERWARTET DICH?

Die Broschüre ist so aufgebaut, dass sie Dir auf kurzem Weg und mit viel Liebe zur Wissensvermittlung das Wichtigste zum Thema Ungarische Salami, zu den entsprechenden Produkten im Handel sowie dem verkaufsfördernden Umgang mit ihnen präsentiert.



Jede der folgenden Doppelseiten enthält eine in sich abgeschlossene Information und zusätzlich eine Testfrage, mit der Du Dein Wissen noch einmal überprüfen kannst. Die dazugehörige Lösung findet sich auf der jeweils nächsten Seite. Der Testbogen am Schluss der Broschüre gibt Dir die Gelegenheit, das Gelernte unter Beweis zu stellen.

**Wichtig: Zu diesem Markenlehrbrief gibt es auch ein E-Training, das Dir Klick für Klick wertvolle Zusatzinfos zum Thema liefert.**

**Viel Spaß beim Entdecken und Lernen!**

Herzlich,  
Deine

Nicole Grohmann



**NICOLE GROHMANN  
HEAD OF LZ DIREKT  
LERNWELT**

# STEP-BY-STEP

## MARKTWISSEN

- 06 Wurst hält die Stellung
- 08 Die Liebe zu Salami

## WARENWISSEN

- 10 Von Italien inspiriert, in Ungarn perfektioniert
- 12 Von Salami bis Cervelat: Wurstgenuss pur!
- 14 Daran erkennst Du traditionelle ungarische Salami
- 16 So entsteht Original Ungarische Salami
- 18 Luft, Rauch und Aroma: Die Salamireifung
- 20 Salami Deluxe: Qualität, die begeistert

## POS-WISSEN

- 22 Die Leitsätze, das Herz der Salami
- 24 It's Showtime: Salami perfekt präsentieren

## WISSEN PLUS

- 26 Ungarns Erbe: Einblick in das Hungarikum
- 28 Kreative Salamiküche
- 30 Rund um die Salami
- 32 Picks Salami Story

## WISSEN TO GO

- 33 Alles klar? Wissens-Check 1
- 34 Wissens-Check 2 & Lösung
- 35 Noch mehr Brainfood & Impressum



08



# WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass die ungarische Salami nicht nur ein Genuss für den Gaumen ist, sondern auch in der ungarischen Tradition verwurzelt ist? Dabei gibt es mehrere Varianten: mild, mit Paprikageschmack, scharf, traditionell oder schnell gereift, mit Edelschimmel oder ohne. Spitzenreiter der Kategorie ist die langgereifte, geräucherte Wintersalami mit Edelschimmel. Seit 1949 sind Picks Wurst- und Salamispezialitäten auch in Deutschland erhältlich.

In diesem Markenlehrbrief tauchst Du ein in die leckere Welt der ungarischen Salami und erfährst, wie insbesondere die Pick-Salami nach Originalrezept hergestellt wird. Ein kleiner Teaser: Edelschimmel und ein luftiger Reifeturm spielen dabei eine wichtige Rolle.

Die Herstellung der Salami ist eine über 150 Jahre alte Kunst. Inspiriert von einer Italienreise perfektionierte Márk Pick das Rezept für den ungarischen Gaumen. Was das Dich als Händler bedeutet, erfährst Du in diesem Markenlehrbrief. Er dient auch als Nachschlagewerk für häufig gestellte Kundenfragen.

Für einen besseren Lesefluss sprechen wir, wenn nicht anders möglich, in der männlichen Form. Wir meinen aber immer gleichermaßen alle Gender.

Auf den folgenden Seiten erfährst Du alles, was Du über ungarische Salami wissen solltest. Noch ein Tipp: Klick Dich auch ins **E-Training**. Es liefert ergänzende Informationen für nachhaltiges Lernen. Für Deine erfolgreiche Teilnahme kannst Du Dir **am Kursende ein Zertifikat als Bestätigung** ausstellen lassen.

**Viel Spaß beim Lesen!**

**Dein Pick-Team**



10



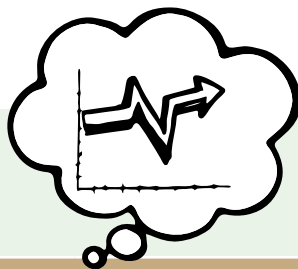
28

# WURST HÄLT DIE STELLUNG



2023 haben die Deutschen laut der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) pro Kopf 51,6 Kilogramm Fleisch verzehrt. Dabei ist und bleibt Schweinefleisch trotz leicht rückläufiger Nachfrage der Spitzenreiter beim Fleischkonsum: Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei 53 Prozent des gesamten Fleischverbrauchs.

Der Umsatz von Wurstwaren ist 2023 im deutschen Handel um 6 Prozent auf 12,8 Milliarden Euro gestiegen. Besonders bemerkenswert: Die Discounter legten umsatzseitig um 7 Prozent zu, während der Absatz stabil blieb. Discounter konnten somit erneut 61 Prozent des gesamten Wurstabsatzes für sich verbuchen. (NielsenIQ, 2024).



## MARKTENTWICKLUNG VON SALAMI

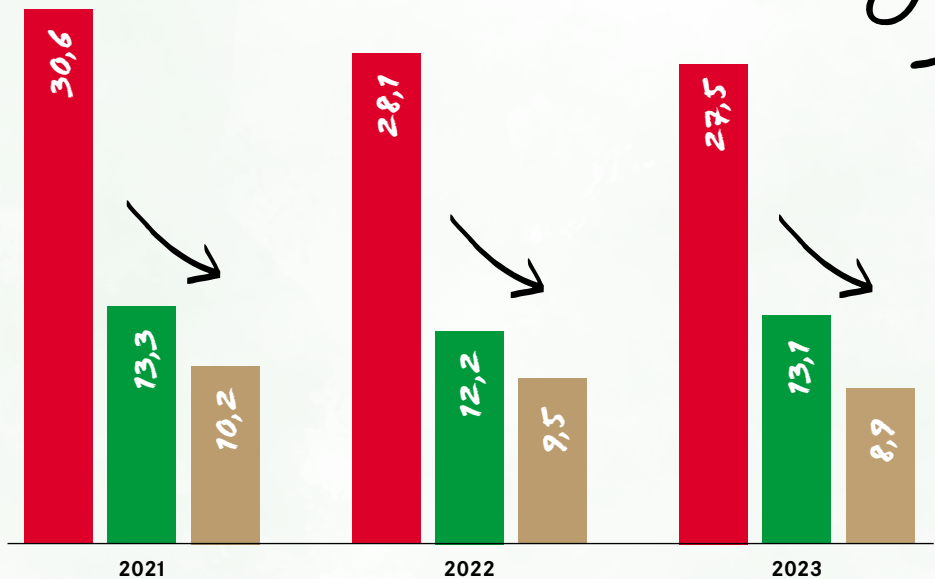
Angabe in Mio. Euro

Kategorie	Umsatz		
	2022	2023	Entwicklung (in Prozent)
<b>Salami</b>	1.322	1.432	<b>+8</b>
davon Marke	469	485	<b>+3</b>
davon Eigenmarke	853	947	<b>+11</b>



## FLEISCHWAREN, PRO-KOPF-KONSUM NACH PRODUKTGRUPPEN

Angaben in Kilogramm



● Schweinefleisch ● Geflügelfleisch ● Rind- und Kalbfleisch

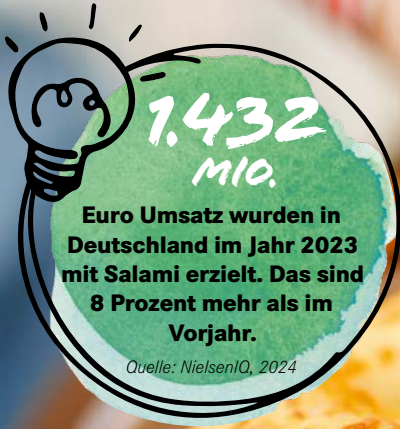
Quelle: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, 2024



**WELCHES FLEISCH WAR 2023 SPITZENREITER IM DEUTSCHEN FLEISCHMARKT?**

- Rindfleisch
- Schweinefleisch
- Geflügelfleisch

# DIE LIEBE ZU SALAMI



Euro Umsatz wurden in Deutschland im Jahr 2023 mit Salami erzielt. Das sind 8 Prozent mehr als im Vorjahr.

*Quelle: NielsenIQ, 2024*

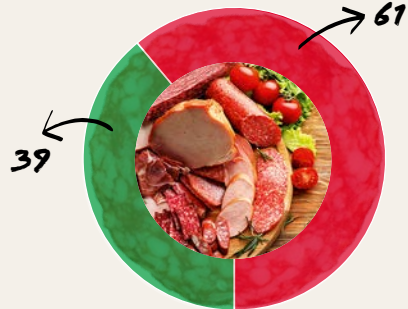
! **WELCHES FLEISCH WAR 2023 SPITZENREITER IM DEUTSCHEN FLEISCHMARKT?**

Schweinefleisch

check!

## ABSATZVERTEILUNG VON WURSTWAREN IN DEUTSCHLAND

Angaben in Prozent



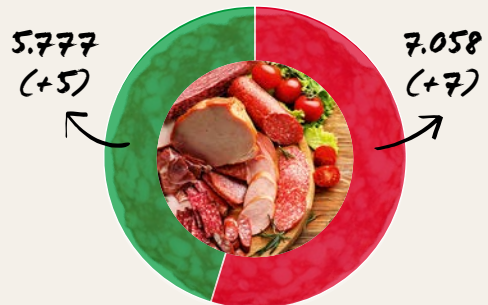
● Discounter gesamt

● LEH ohne Discount

Quelle: NielsenIQ MarketTrack, Deutschland LEH+DM, 2024

## UMSATZENTWICKLUNG VON WURSTWAREN IN DEUTSCHLAND

Angaben in Mio. Euro (Entwicklung zum Vorjahr in Prozent)



● Discounter gesamt

● LEH ohne Discount

Quelle: NielsenIQ MarketTrack, Deutschland LEH+DM, 2024

Im Jahr 2023 wurde in Deutschland mit Salami ein Umsatz von 1.432 Millionen Euro erzielt, davon entfielen 53 Prozent auf die Discounter. Der Gesamtumsatz von Salami im deutschen Lebensmitteleinzelhandel (LEH) stieg im Vergleich zum Vorjahr um 8,3 Prozent. Dies ist vor allem Preiserhöhungen und den deutschen Discountern zu verdanken, die ihren Absatz um 2 Prozent steigern konnten (NielsenIQ, 2024).

## PICKS PERFORMANCE

Die Pick Deutschland GmbH, die die Traditionsmarke Pick seit 1998 erfolgreich über den eigenen Vertrieb in den Handel bringt, hat auch in 2023 ihren Umsatz trotz schwieriger Marktbedingungen weiterhin leicht gesteigert. Insbesondere die beliebte 400-Gramm-Salamistange erzielte vor allem bei Discountern mit einem Umsatzplus von 6,4 Prozent und einer Absatzsteigerung von 5,7 Prozent super Ergebnisse. Die Marke Pick gehört heute zu den Top-5-Salamimarken in Deutschland (NielsenIQ, 2024).



**Tipps zur optimalen Präsentation am POS findest Du auf den Seiten 24 und 25.**



**WER HAT MIT 61 PROZENT DEN GRÖSSTEN ANTEIL AM WURSTABSATZ?**

- Drogeriemärkte
- Fachhandel
- Discounter

# VON ITALIEN INSPIRIERT, IN UNGARN PERFEKTIONIERT

Die Salamierstellung hat ihre Wurzeln wahrscheinlich in der Antike in der Nähe der Stadt Modena, wo schon die Römer Fleisch mit Salz konservierten. Daher der Name „Salami“, abgeleitet vom italienischen „salare“, was „salzen“ bedeutet. Neben Italien haben auch Ungarn, Frankreich und Spanien im Laufe der Jahrhunderte ihre eigenen Salami-traditionen entwickelt. Einst eine einfache Speise, hat sich die Salami zu einer weltweit geschätzten Delikatesse entwickelt, egal ob

pikant mit Paprika und Knoblauch, exotisch mit Wild und Koriander oder edel mit Trüffel und Fenchel.

## MÁRK PICK, ERFINDER DER UNGARISCHEN SALAMI

In Ungarn begann alles mit Márk Pick, einem Kosmopoliten mit einer Leidenschaft für kulinarische Spezialitäten. Eine Italienreise brachte ihn auf die Idee: eine Salami nach



### WAS MACHT EINE SALAMI ZUR SALAMI?

Salami ist eine Rohwurst – sie wird weder gekocht noch gebrüht. Ihre Haltbarkeit und ihr ausgeprägtes Aroma erhält sie durch Lufttrocknung oder Räucherung.

Bei der Reifung in der Reifekammer oder im Reifeturm bildet sich über Wochen eine feine Edelschimmelschicht, die die Wurst schützt und ihr ein zusätzliches Aroma verleiht. Beim Räuchern erhalten die Salamis ein charakteristisches Raucharoma, das neben der Haltbarmachung für den einzigartigen Geschmack sorgt. Durch den Reifungsprozess verliert die Salami deutlich an Wasser, wird fester und entwickelt ihr würziges Profil. Diese lange Reifezeit macht Salami zur wasserärmsten und geschmacksintensivsten aller Wurstsorten.



### WER HAT MIT 61 PROZENT DEN GRÖSSTEN ANTEIL AM WURSTABSATZ?

✓ Discounter



☆☆☆  
**VON BUDAPEST BIS BALATON:  
 DAS IST UNGARNS  
 UNVERGLEICHLICHE VIelfALT**

unverwechselbarem italienischen Vorbild, aber mit unverwechselbarem ungarischen Charakter, aus den besten Zutaten der Region zu kreieren.

Ausgestattet mit dem Rezept eines italienischen Metzgers begründete Márk Pick die Tradition einer Delikatesse, die heute aus der ungarischen Küche nicht mehr wegzudenken ist. Die ersten ungarischen Salamis wurden als Winterwurst oder Wintersalami in Szeged hergestellt, der sonnenverwöhnten Universitätsstadt im Süden Ungarns, dem kulinarischen Schmelztiegel des Landes. Hier entstand, begünstigt durch das optimale Klima der fruchtbaren Tiefebene, die Original Ungarische Salami, die seit 1869 untrennbar mit dem Namen Pick verbunden ist. Bereits 1883 begann die Serienproduktion, und schon bald gaben die Ungarn ihrer Salami eine eigene Würzung und Herstellungsmethode. So unterscheidet sich die Original Ungarische Salami nicht nur im Geschmack, sondern auch im Aussehen deutlich von ihren italienischen Verwandten.



Im Herzen Mitteleuropas gelegen, grenzt Ungarn an Österreich, die Slowakei, die Ukraine, Rumänien, Serbien, Kroatien und Slowenien. Das Land besticht durch seine landschaftliche und kulturelle Vielfalt – von der weitläufigen Puszta, die berühmt ist für ihre malerischen Dörfer und Weideherden, bis zum zauberhaften Plattensee, auch bekannt als Balaton. Budapest, das pulsierende Herz an der Donau, führt die Reihe historischer Städte wie unter anderem auch Debrecen an.

Mit seinen rund 9,6 Millionen Einwohnern, die überwiegend magyrischer Abstammung sind und der finnisch-ugrischen Sprachgruppe angehören, entfaltet Ungarn eine beeindruckende Vielfalt, von der quirligen Szene Budapests bis zu den beschaulichen Ufern des Plattensees. Das von der Donau durchflossene Land verbindet historischen Charme mit der Pracht seiner Natur. Geprägt von einem ganzjährig gemäßigten Kontinentalklima mit atlantischen und mediterranen Einflüssen, hat Ungarn nach entscheidenden Entwicklungen der letzten Jahrzehnte eine Synthese aus Tradition und Moderne geschaffen.



### LEXIKON

**Wintersalami** | Die Bezeichnung für Salami aus früheren Zeiten. Damals wurde Salami überwiegend im Winter hergestellt, da es im Sommer zu warm war für die Salamiherstellung. Sie wurde nur im Winter produziert und war auch nur dann erhältlich.

**Edelschimmel** | Der Edelschimmel, der während der Reifung auf der Salami entsteht, trägt durch seinen Stoffwechsel zum einzigartigen Geschmack bei. Er kann sich jedoch im Laufe der Reifephase auch verändern, zum Beispiel gräulich-grün weiterwachsen oder sich durch Ausfärbung verfärben.



#### SEIT WANN PRODUZIERT PICK SEINE UNGARISCHE SALAMI?

- 1769
- 1869
- 1969

# VON SALAMI BIS CERVELAT: WURSTGENUSS PUR!

Jede Region, jedes Rezept bringt einzigartige Typen von Salamis hervor. Zusammen mit ihren „nahen Verwandten“, der Mettwurst und Cervelatwurst, sorgen sie für eine reichhaltige Auswahl in jedem Kühlregal, im ungekühlten Regal und in jeder Wursttheke. Was macht die ungarische Salami aus? Und was unterscheidet sie zur Mettwurst und Cervelatwurst? Das erfährst Du hier!



## UNGARISCHE SALAMI

Die ungarische Salami sticht mit ihrer besonderen Würzmischung hervor und bietet

einen unverwechselbaren pikanten Geschmack. Die ursprünglich aus Italien übernommene Salamiherstellung verleiht der ungarischen Variante durch landestypische Gewürze und Klimabedingungen eine ganz eigene aromatische Note. Typisch für die Original Ungarische Salami sind die Reifemethode und der grau-weiße Edelschimmelbelag, welche ihr den besonderen Geschmack verleihen. Zudem wird die Pick-Salami seit jeher natürlich gereift, ohne zusätzliche Starterkulturen. Das von Márk Pick verwendete und bis heute gehütete Geheimrezept fand rasch so viele Nachahmer, dass Pick sich die Rechte an

## SO UNTERSCHIEDLICH IST DIE SALAMI IN DEN LÄNDERN:

### SPANISCHE SALAMI



Spanische Salami ist am bekanntesten in der Form von Chorizo. Ihr Geheimnis? Eine ordentliche Portion Paprika, die ihr nicht nur ihre knallrote Farbe verpasst, sondern auch für das würzige Aroma sorgt. Von sanft und mild bis hin zu richtig feurig – Chorizo gibt es in jeder Schärfe und ist ein echtes Must-have in der spanischen Küche. Mit ihrem kräftigen Geschmack und der festen Bissfestigkeit macht sie sich prima auf jeder Tapas-Platte oder als Star in traditionellen Gerichten.

### FRANZÖSISCHE SALAMI



Französische Salami, auch als Saucisson bekannt, zeichnet sich ebenfalls durch ihren charakteristischen Naturschimmel aus, der Qualität verspricht. Geschmacklich bringen sie die französische Küche mit deutlichen Knoblauch- und Weinnoten auf den Punkt. Die Edelschimmelpkulturen betonen nicht nur die Sorgfalt in der Herstellung, sondern auch den besonderen Geschmack. Saucissons variieren in Geschmack und Textur, von fein gewürzt bis hin zu kräftig und pikant.



### SEIT WANN PRODUZIERT PICK SEINE UNGARISCHE SALAMI?

✓ 1869



## LEXIKON

**Mettwurst** | Mettwurst ist eine Rohwurst, meist aus Schweine- und Rindfleisch. Sie kann grob- oder feinkörnig sowie schnittfest oder streichfähig sein. Der Name leitet sich vom niederdeutschen Wort für Fleisch beziehungsweise gehacktes Schweinefleisch ab.

**Cervelatwurst** | Cervelat oder Cervelatwurst ist eine schnittfeste Rohwurst. Der Name leitet sich vom italienischen „cervellata“ (kleines Hirn) ab. Heute wird sie aus magerem Rind- und Schweinefleisch sowie Speck fein zerkleinert hergestellt und hauptsächlich als Aufschnitt verwendet. Im Gegensatz dazu unterscheidet sich die Schweizer Brühwurst Cervelat in Herstellung, Konsistenz und Geschmack.

dem Namen schützen ließ. Bis in die Gegenwart steht Pick Szeged für ungarische Salami. Das ganz im Süden des Landes gelegene Szeged mit seinen vielen Sonnentagen ist auch heute noch Stammsitz des Traditionshauses Pick und Heimat der beliebten Original Ungarischen Salami.

## SALAMI, METTWURST ODER CERVELATWURST?

Anders als auf den ersten Blick zu vermuten, unterscheiden sich die Würste deutlich voneinander. Salami und Cervelat sind immer

schnittfeste Rohwürste, während Mettwurst auch streichfähig sein kann. Ihre Reifezeiten variieren ebenfalls: Die Reifezeiten sind bei Cervelat und Mettwürsten kürzer und betragen bei der Mettwurst mitunter nur eine knappe Woche. Während Salamis meist an der Luft reifen, werden Cervelat- und Mettwürste meist kaltgeräuchert, ohne eine Edelschimmelschicht zu bilden. Edelschimmel verleiht der Salami ihren unvergleichlichen Geschmack.



### DEUTSCHE SALAMI

Deutsche Salami ist vielfältig und traditionell, oft aus Schweine- und Rindfleisch mit kräftigem Geschmack. Manchmal wird optisch ein Schimmelbelag imitiert, der echten Edelschimmel nachahmt, ohne jedoch dessen Geschmack zu erreichen. Qualitätssiegel wie „echt“ oder „Bauer“ signalisieren die traditionelle Herstellung. Nur die Greußener Salami aus Thüringen genießt den Schutz des Siegels „geschützte geografische Angabe“, das ihre lokale Herstellung bestätigt.



### ITALIENISCHE SALAMI

Angefangen hat alles mit der italienischen Salami. Sie ist weltweit bekannt für ihre hohe Qualität und aromatische Vielfalt. Charakteristisch ist auch hier der natürliche Schimmelbelag, der zur Entwicklung eines tiefen und reichen Geschmacksprofils beiträgt. Einige italienische Salamis sind von der EU als „geschützte geografische Angabe“ zertifiziert, was ihre Authentizität und regionale Herkunft garantiert. Dazu gehören regionale Spezialitäten wie die Salami Milano oder die Salami Felino.



#### WAS IST EIN CHARAKTERISTISCHES MERKMAL VON DER ORIGINAL UNGARISCHEN SALAMI?

- Sie wird immer gekocht vor dem Verzehr
- Sie enthält keine Gewürze
- Sie hat eine feine Schicht Edelschimmel

# DARAN ERKENNST DU TRADITIONELLE UNGARISCHE SALAMI

## MITTELGROBE KÖRNUNG:

Perfekt für den unverkennbaren Biss.

## TYPISCH UNGARISCHE GEWÜRZE:

Bei Pick kommt ein Geheimrezept zum Einsatz.

## LANGE REIFEZEIT:

Hier entfaltet sich der unverwechselbare Geschmack.

## BESONDERES RÄUCHERVERFAHREN:

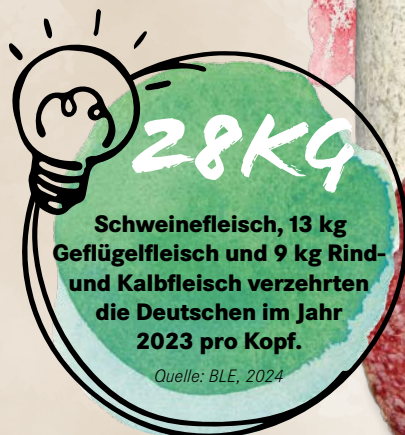
Zum Beispiel Buchenholzrauch sorgt für die typische Rauchnote.

## HOHER FLEISCHANTEIL:

Bei Pick sind zum Beispiel in 100 Gramm Salami ganze 159 Gramm Schweinefleisch.

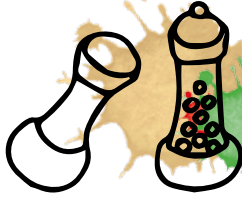
## CHARAKTERISTISCHER GRAU-WEISSER EDELSCHIMMEL:

Dieser bildet sich bei der Reifung.



### WAS IST EIN CHARAKTERISTISCHES MERKMAL VON DER ORIGINAL UNGARISCHEN SALAMI?

- Sie hat eine feine Schicht Edelschimmel



Salami, das ist pure Handwerkskunst in Wurstform – fest und schnittfest, ganz im Gegensatz zur Streichwurst. Der unverkennbare Geschmack? Den verdankt sie vor allem dem Fleisch: Je mehr Fleisch auf 100 Gramm fertige Salami kommt, desto besser ist in der Regel die Qualität und desto intensiver der Geschmack. Die Hauptbestandteile von Salami sind Muskelfleisch, Salz und Knoblauch.

Für die Original Ungarische Salami von Pick werden nur ausgewählte, ausgewachsene Sauen verwendet, die ein langes Leben hinter sich haben. Ihr Fleisch ist von Natur aus trockener als von jüngeren Tieren, was den Reifeprozess der Salami erleichtert. Außerdem ist das langsam gereifte Fleisch voller intensiver Aromen.

## GESCHMACKSREISE IN DER SALAMI

Richtig spannend wird es aber erst durch die spezielle Würzung, die der traditionellen ungarischen Salami erst das gewisse Extra verleiht. Der Geschmack einer Salami ist aber auch eine Frage der Reifung und Trocknung. Bei der traditionellen Reifung zum Beispiel kommen Edelschimmelkulturen ins Spiel, die der Salami ihren charakteristischen Geschmack verleihen (siehe Seite 18 und 19).

**FLEISCH, SPECK, GEWÜRZE UND EDELSCHIMMEL MACHEN DIE UNGARISCHE SALAMI AUS.**

Nicht zu vergessen die verschiedenen Räucherverfahren, bei denen Holzarten wie Buche, Eiche oder Birke das Aroma noch intensivieren. Auch gut zu wissen: Feste Salami reift in der Regel länger als weiche Sorten und hat daher oft einen intensiveren und runderen Geschmack. Kurzum: Hinter jeder Salami steckt eine Welt voller Geschmack und Tradition.



### WAS SIND HAUPTBESTANDTEILE VON SALAMI?

- Muskelfleisch, Salz, Koriander
- Muskelfleisch, Zimt, Pfeffer
- Muskelfleisch, Salz, Knoblauch



# SO ENTSTEHT ORIGINAL UNGARISCHE SALAMI



*FÜR DIE ORIGINAL UNGARISCHE SALAMI WERDEN FEINSTE SCHWEINEFLEISCH, SPECK UND EINE GEHEIME GEWÜRZMISCHUNG VERWENDET. DIE RÖTLICHE, FEINKÖRNIGE MISCHUNG WIRD ZERKLEINERT UND DANN IN KUNSTDÄRME GEFÜLLT.*

*DIE SALAMI WIRD ZWEI WOCHEN LANG ÜBER SCHWELENDEM FEUER UND GETROCKNETEM BUCHENHOLZ KALT GERÄUCHERT. HIER ENTWICKELT SICH DIE UNVERWECHSELBARE RAUCHNOTE.*



Die Salamiherstellung bei Pick verbindet traditionelle Methoden mit moderner Technik und jahrzehntelanger Erfahrung. Nach dem Originalrezept von Márk Pick wird für die echte ungarische Salami ausschließlich feinstes Schweinefleisch verwendet. Je nachdem wie grob oder fein die Textur oder Körnung sein soll, werden das Fleisch und der Speck sorgfältig zerkleinert.

In einem großen Kutter entsteht die charakteristische Mischung für die Salami – ein Mix aus

feinem Schweinefleisch, Speck und einer seit 1869 gehüteten geheimen Gewürzmischung. Die rötliche, feinkörnige Mischung wird anschließend in einen Kunstdarm gefüllt. Bei der Original Ungarischen Salami „Wintersalami“ verzichtete Márk Pick auf Paprika. Heute reicht das Sortiment von mild bis scharf, mit und ohne Paprikazusatz und spiegelt die Vielfalt der ungarischen Salami wider. Übrigens kommt die Salamiherstellung ganz ohne Wasser aus. Nitritpökelsalz sorgt nicht nur für die charakteristische Farbe, sondern auch für die Haltbarkeit.



## WAS SIND HAUPTBESTANDTEILE VON SALAMI?

✓ Muskelfleisch, Salz, Knoblauch



**Darm** | Durchlässige Wursthülle aus Kunst- oder Naturdarm.

**Körnung** | Schnittgröße des zerkleinerten Fleisches.  
Die Körnung kann grob, mittel oder fein ausfallen.

MINDESTENS  
80 TAGE GEREIFT

DER SALAMIMEISTER INSPIZIERT ALLE  
SALAMISTANGEN PERSÖNLICH UND BÜRSTET  
DIESE VON HAND, DAMIT SICH DER NATÜRLICHE,  
GRAU-WEISSE EDELSCHIMMEL  
GLEICHMÄSSIG BILDEN KANN.

DIE SALAMI REIFT  
ANSCHLIESSEND FÜR  
MINDESTENS 80 TAGE.

## ZWISCHEN TRADITION UND INNOVATION

Die Salami wird zunächst zwei Wochen lang in einer Räucherammer über schwelendem Feuer und 2 Jahre lang getrocknetem Buchenholz kalt geräuchert. Anschließend reift sie mindestens 80 Tage lang.

Durch das Räuchern und die lange Reifung entwickelt die Salami ihr einzigartiges Aroma und wird besonders lange haltbar – für Genuss, der

bleibt. Damit sich der unverzichtbare, charakteristische grau-weiße Edelschimmel bilden kann, der für Aussehen und Geschmack unverzichtbar ist, werden die Salamistangen vom Salamimeister persönlich inspiziert und in aufwendiger Handarbeit sorgfältig gebürstet. So verteilen sich die gewünschten Edelschimmelpilzkulturen auf der Oberfläche optimal.



### WAS MACHT DIE UNGARISCHE SALAMI BESONDERS HALTBAR?

- Die Zugabe von Konservierungsstoffen
- Lufttrocknung, Reifung und Nitritpökelsalz
- Schockfrostern nach der Herstellung



# LUFT, RAUCH UND AROMA: DIE SALAMIREIFUNG



**GO  
ONLINE**



## VON SÜD NACH NORD: DIE VIELFALT DES SALAMIKÄUCHERNS

Nicht jede Salami genießt das Raucharoma: Während im Norden Ungarns oft die Lufttrocknung dominiert, schwören im Süden viele auf das zusätzliche Raucharoma. Bei der Kalträucherung kommt Buchen-, Birken- oder Erlenholz zum Einsatz. Dessen schwelender Rauch verleiht den Würsten bei Temperaturen von 15 bis 20 Grad eine würzige Note. Die Salami ist für zwei Wochen in der Räucherammer. Dieser Prozess entzieht der Wurst nicht nur weitere Feuchtigkeit, sondern bereichert sie auch um die Aromen des Holzes.



### WAS MACHT DIE UNGARISCHE SALAMI BESONDERS HALTBAR?

- ✓ Lufttrocknung, Reifung und Nitritpökelsalz



**Kalträucherung** | Bei diesem Verfahren wird die Salami in Rauch von glimmenden Holzscheiten oder -spänen bei bis zu 20 Grad Celsius schonend aromatisiert und konserviert.

**Reifekammer oder Reifeturm** | Ein klimatisierter Raum mit idealen Bedingungen für die Reifung der Salami. Hohe Schornsteine in Reifetürmen fördern das Entweichen und Verdunsten der Feuchtigkeit während der Trocknung.

Jetzt kennst Du die Kunst der ungarischen Salamierstellung. Lass uns tiefer in die Feinheiten der Reifung und der Räucherung bei Pick eintauchen. Nachdem die Salami fertig erstellt ist, wird sie in einer Räucher- kammer zwei Wochen lang über schwe- lendem Buchenholzfeuer kalt geräuchert. Danach kommt sie für mindestens 80 Tage unter kontrollierten Bedingungen in einen traditionellen Reifeturm. Durch die Kamin- wirkung des über 60 Meter hohen Turms wird die während der Trocknung abgegebene Feuchtigkeit ins Freie geleitet und die Salami entwickelt ihr volles, einzigartiges Aroma. Insgesamt verfügt Pick über 32 spezielle Reifekammern.

Die Stadt Szeged, Heimat der Pick-Salami, profitiert von ihrer Lage an dem Fluss Theiss und dem einzigartigen Mikroklima der frucht- baren ungarischen Tiefebene. Diese kühle und feuchte Luft ist ideal für die Entwicklung des besonderen Edelschimmels, der sich während der Reifung auf der Salamiober- fläche bildet und für den unverkennbaren Geschmack sorgt. Um den charakteristi- schen grau-weißen Edelschimmel zu fördern, inspiziert und bürstet der Salamimeister jede Wurst persönlich. So stellt er sicher, dass die gewünschten Schimmelkulturen sich gleich- mäßig verteilen.

## EDELSCHIMMEL, DAS GEHEIMNIS ERSTKLASSIGER SALAMI

Was verbirgt sich eigentlich hinter dem Begriff Edelschimmel? Dieser Schimmel entwickelt sich in Reifekammern auf der Salami. Während er früher auf natürliche Weise entstand, fördern heute gezielt eingesetzte Mikroorganismen seine Bildung. Bei der Pick Original Ungarischen Salami entsteht der hochwertige Edelschimmel wie seit jeher durch natürlich wachsende Edelschimmel, die sich aus einer Vielzahl von Schimmel- stämmen entwickeln. Diese einzigartige „Hausflora“ sorgt für ein besonderes Klima in den Reifekammern. In der letzten Reifephase bildet sich unter lichtgeschützten Bedingun- gen und bei genau definierten Temperatu- ren innerhalb von bis zu zwölf Wochen der charakteristische Schimmelmantel. Dieser schützt die Salami vor dem Austrocknen und unerwünschten Mikroorganismen und sorgt für einen intensiven, lang anhaltenden Ge- schmack. Der Edelschimmel ist dabei nicht immer gleichmäßig über die Salami verteilt und kann sich im Laufe der Zeit auch verändern. Beispielsweise kann er sich durch Ausfettung zurückbilden oder in gräulich- grüner Ausprägung weiterwachsen. Solche Veränderungen sind natürlich und die Salami ist weiterhin verzehr- und verkehrsfähig.



**WIE LANGE REIFT DIE PICK UNGARISCHE SALAMI MINDESTENS, BEVOR SIE VERKAUFT WIRD?**

- 20–40 Tage
- 80–100 Tage
- 120–140 Tage



# SALAMI DELUXE: QUALITÄT, DIE BEGEISTERT

Im Bereich der Qualitätssicherung wendet der Herstellerbetrieb Pick Szeged in Ungarn verschiedene integrierte Systeme an: BRC, IFS und ISO 9001. Darin enthalten ist das HACCP-System und internationale Anforderungen der Lebensmittelsicherheit, um die Herstellung sicherer Produkte zu gewährleisten, die den Gesetzen und europäischen Anforderungen entsprechen.

Ein Augenmerk in Sachen Qualität liegt auf der IFS Food Zertifizierung von Pick Szeged. Dabei werden spezifische qualitätsrelevante Punkte kontrolliert, um die Sicherheit und Qualität der Produkte zu gewährleisten. Jede Produktionscharge wird von geschulten Mitarbeitern überprüft und nur für den Verkauf freigegeben, wenn sie sensorisch – also in Aussehen, Geruch und Geschmack – einwandfrei ist und den Anforderungen an die chemischen Laborwerte entspricht.

Die Pick Deutschland GmbH ist zusätzlich durch den IFS Broker zertifiziert. Die strengen Qualitäts- und Sicherheitsstandards des IFS Brokers garantieren, dass alle Produkte sorgfältig geprüft beim Händler ankommen.



**WIE LANGE REIFT DIE PICK UNGARISCHE SALAMI MINDESTENS, BEVOR SIE VERKAUFT WIRD?**

✓ 80-100 Tage



## LEXIKON

**Salamimeister** | Erfahrener Salamiexperte, der jede Salami während des Reifeprozesses sorgfältig von Hand überwacht und regelmäßig kontrolliert.



## IFS FOOD

Der International Featured Standard (IFS) Food zählt zu den führenden Standards in der Lebensmittelbranche. Er durchleuchtet Produkte und Produktionsprozesse mit einer klaren Mission: Jedes Produkt soll sicher, authentisch und erstklassig sein. Dabei geht es nicht nur um die Einhaltung aller gesetzlichen Vorgaben, sondern auch darum, die Erwartungen der Kunden zu erfüllen.



## IFS BROKER

Der IFS Broker hingegen nimmt alles genau unter die Lupe, was mit dem Handel zu tun hat – Broker, Handelsvertreter, Händler oder Importeure von Lebensmitteln, Haushalts- und Körperpflegeprodukten oder Verpackungsmaterialien. Auch hier wird geprüft, ob die Dienstleister gewährleisten können, dass die Produkte ihrer Lieferanten sowohl den gesetzlichen Anforderungen als auch den spezifischen Kundenwünschen entsprechen.

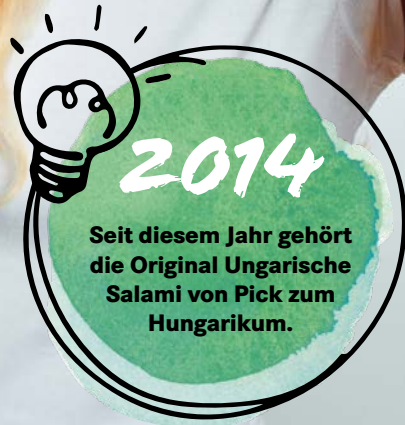


## WAS SOLL DER IFS FOOD SICHERSTELLEN?

- Sichere, authentische und erstklassige Produkte
- Einen hohen Fleischanteil in der Salami
- Erstklassige Produktionsbedingungen

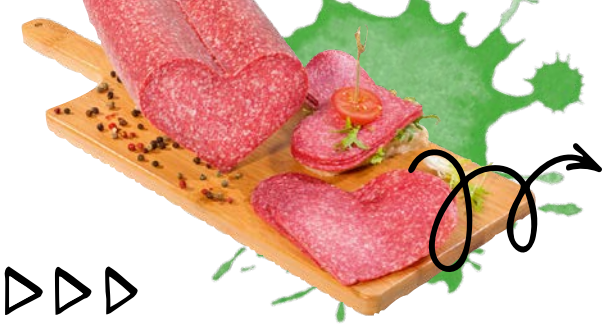
# DIE LEITSÄTZE, DAS HERZ DER SALAMI

**GO  
ONLINE**



## WAS SOLL DER IFS FOOD SICHERSTELLEN?

- Sichere, authentische und erstklassige Produkte



IN DEN LEITSÄTZEN STEHT KLIPP UND KLAR, WIE DIE WURSTWAREN HERZUSTELLEN SIND.



Die „Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse“ sind das A und O für die Herstellung von der Salami. Hier ist bis auf die Nachkommastelle ganz genau festgelegt, was in der Wurst enthalten sein darf und was bei der Herstellung beachtet werden muss.

## HÜLLE MIT MEHRWERT

Salami gehört gemäß den Leitsätzen zur Familie der gereiften, schnittfesten Rohwürste und kann, solange sie noch nicht angeschnitten wird, ungekühlt gelagert werden. Es gibt verschiedene Arten von Salamihüllen: Einige sind zum Verzehr geeignet, andere nicht. Aber keine Sorge, die Verpackung verrät immer, um welche Hülle es sich handelt. Ist die Hülle als Zutat aufgeführt und

als „essbare Hülle“ gekennzeichnet, ist sie genießbar. Steht dagegen „vor dem Verzehr entfernen“, muss die Hülle entfernt werden.

Auch der Eiweißgehalt ist in den Leitsätzen genau festgelegt: Sind schnittfeste Rohwürste mit einem Belag aus Mikroorganismen, einer weißen Tauchmasse oder in Därmen mit weißen Pigmenten versehen? Dann ist der Anteil an reinem Fleischeiweiß ohne Bindegewebe um ein Zehntel höher als üblich. Wenn auf der Verpackung Hinweise auf einen besonders fortgeschrittenen Reifegrad wie „durchgereift“, „reif“ oder „hart gereift“ stehen, steigt der Eiweißgehalt sogar um 20 Prozent. Kurz gesagt: Je reifer die Wurst, desto höher der Genuss und der Eiweißgehalt.

## HERKUNFT DER ORIGINAL UNGARISCHEN SALAMI

In den Leitsätzen, speziell unter „Geografische Angaben und Ursprungsbezeichnungen“, wird die Herkunft von Wurstwaren genau festgelegt. Geografische Angaben weisen meist direkt auf die Herkunft hin, können aber auch auf besondere Rezepturen oder Herstellungsverfahren hinweisen.

Auslobungen wie „Original“, „Echt“ oder die Eintragung ins Verzeichnis geschützter Bezeichnungen unterstreichen die Herkunft eines Produkts. Die Original Ungarische Salami von Pick wurde 2014 offiziell zum nationalen Kulturerbe, dem Hungarikum, ernannt (mehr über das Hungarikum auf den Seiten 30 und 31).



### ZU WELCHER FAMILIE GEHÖRT DIE SALAMI LAUT LEITSÄTZEN?

- Rohwurst
- Brühwurst
- Gereifte, schnittfeste Rohwurst

# IT'S SHOWTIME: SALAMI PERFEKT PRÄSENTIEREN

Eine attraktive Präsentation im Regal ist entscheidend. Nur wenn die Produkte gut sichtbar sind und ansprechend im Handel platziert sind, finden die Kunden ihre Liebessalami im Handumdrehen – egal, ob im Regal oder in der Kühltheke.

*PICK PUSHT DEN ABSATZ MIT COOLEN VERKAUFSAKTIONEN DAS GANZE JAHR ÜBER, UM DIE UNGARISCHE SALAMI RICHTIG ZU PROMOTEN UND NEUE FANS ZU GEWINNEN.*



Verkostungen und gezielte Zweitplatzierungen sind dabei sehr hilfreich. Ihr Ziel: Den Einkauf für die Kunden so einfach und angenehm wie möglich zu gestalten.

Pick unterstützt seine Handelspartner das ganze Jahr über mit vielfältigen verkaufsfördernden Aktionen, um den Abverkauf anzukurbeln und neue Fans für die ungarische Salami zu gewinnen. Dazu gehören:

- ✓ Verkostungen am Point of Sale: Nichts überzeugt mehr als der erste Biss.
- ✓ Couponing-Aktionen: Schnäppchenjagd macht den Kunden Spaß.
- ✓ Kundenbindungs-Aktionen: Impulse direkt auf der Produktverpackung mit Rabattcodes, Treue- und Sammelaktionen oder Gutscheinen führen zu Folgekäufen.
- ✓ Gewinnspiele: Attraktive Preise wie Einkaufsgutscheine sorgen für zusätzliche Aufmerksamkeit.
- ✓ Verbundplatzierung: Platziere neben der Salami einen kräftigen, aromatischen Rotwein, zum Beispiel einen feurigen Bikavér. Das macht Lust auf Genuss und kurbelt den Verkauf an!



## ZU WELCHER FAMILIE GEHÖRT DIE SALAMI LAUT LEITSÄTZEN?

- ✓ Gereifte, schnittfeste Rohwurst



## LEXIKON

**Zweitplatzierungen** | Zweitplatzierungen bedeuten, dass Produkte zusätzlich zur Hauptplatzierung an anderen Stellen präsentiert werden, zum Beispiel auf Bodendisplays oder in Regaleinsätzen. Dadurch werden Impulskäufe gefördert, Sonderaktionen hervorgehoben und freie Regalfächen effektiv genutzt.



## SALAMILAGERUNG LEICHT GEMACHT

Bei der Präsentation und Pflege von Salami im Markt gibt es einiges zu beachten – vor allem den Unterschied zwischen Stück- und Schnittware. Bei geschnittener Ware ist klar: Sie gehört ins Kühlregal, am besten bei Temperaturen von 2 bis maximal 7 Grad Celsius, damit sie frisch und lecker bleibt. Stangenware hingegen hat im Kühlregal nichts zu suchen. Warum? Weil's dort unter der Cellophanfolie feucht wird und der Edelschimmel dann weiterwächst. Halte Dich also an die Packungsanweisung: Zimmertemperatur und Mindesthaltbarkeitsdatum sind die Stichwörter. Und noch ein kleiner Trick: Präsentiere die Stangen luftig hängend, dann hat die Feuchtigkeit gar keine Chance.



# 18-22

**Grad Celsius sind ideal,  
um ungeschnittene Salami  
monatelang frisch zu halten.  
Am besten gut belüftet und  
ohne direkte Sonnen-  
einstrahlung.**



### WAS EIGNET SICH GUT FÜR EINE VERBUNDPLATZIERUNG MIT SALAMI?

- Apfellokör
- Kaffee
- Rotwein

# UNGARN ERBE: EINBLICK IN DAS HUNGARIKUM

## LISTE DER HUNGARIKA

Die Hungarika umfassen folgende acht Kategorien:

- /// Gebaute Umgebung
- /// Gesundheit und Lebensstil
- /// Sport
- /// Kulturelles Erbe
- /// Natürliche Umwelt
- /// Industrielle und technische Lösungen
- /// Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie
- /// Tourismus und Gastgewerbe



Die Pick Original Ungarische Salami ist nicht nur in Ungarn, sondern auch weltweit als echtes ungarisches Produkt anerkannt. 2014 wurde sie offiziell zum Hungarikum ernannt. Dieser wird vom Hungarikum-Komitee auf Gesetzesgrundlage verliehen. Kurzum: Pick Original Ungarische Salami ist ein echtes Stück Ungarn!

## DAS HUNGARIKUM

Hungarikum – das steht für alles, was typisch ungarisch ist und sich durch Einzigartigkeit, Spezialität und Spitzenqualität auszeichnet, also für die Werte Ungarns.

Zu Beginn des 21. Jahrhunderts wurde beschlossen, diese Schätze systematisch zu erfassen. Nach intensiven Diskussionen verabschiedete das ungarische Parlament am 2. April 2012 das sogenannte „Gesetz Nr. XXX von 2012“ – ja, so heißt es! – über die ungarischen nationalen Werte und Hungarika. Dieses Gesetz schafft einen Rahmen, um die kulturellen Schätze Ungarns zu identifizieren und bekannter zu machen. Hungarika sind nicht nur Speisen und Getränke, sondern auch Tiere und sogar Menschen.



**WAS EIGNET SICH GUT FÜR EINE VERBUNDPLATZIERUNG MIT SALAMI?**

- ✓ Rotwein

GO  
ONLINE

### FERENC PUSKÁS

Ja, auch Menschen können zu den Hungarika zählen.

Ferenc Puskás, ein Legende und weltberühmter ungarischer Fußballspieler, hat sich unvergänglich in die Sportgeschichte eingeschrieben. Er war Ungarns Rekordtorschütze und wurde 1953 zu Europas Fußballer des Jahres gekürt. Zu seinen Ehren wurde 2009 der FIFA-Puskás-Preis ins Leben gerufen, der jährlich für das schönste Tor der Saison verliehen wird.

### PICK ORIGINAL UNGA. SALAMI

Die Pick-Salami ist ein echtes ungarisches Original und weltweit für ihre hohe Qualität bekannt. 2014 wurde sie offiziell zum Hungarikum ernannt. Die nach einem über 150 Jahre alten Rezept hergestellte Salami zeichnet sich durch ihre besondere Gewürzmischung und den Edelschimmel aus, der ihr ein einzigartiges Aroma verleiht. Die sorgfältige Auswahl der Zutaten und die Reifezeit machen die Pick Original Ungarische Salami zu einem unverwechselbaren Genuss.

### DOBOS-TORTE

Die Dobos-Torte ist die bekannteste ungarische Torte. Sie stammt aus der Hand des Konditormeisters József C. Dobos (1847–1924). Er kreierte 1885 diese Delikatesse, um eine Torte zu schaffen, die ohne moderne Kühltechnik mindestens 10 Tage frisch bleibt. Ihr Geheimnis? Acht Schichten aus Biskuit und Schokoladencreme, gekrönt von einer knackigen Karamellglasur. Dobos hielt das Rezept bis 1906 geheim, erst dann teilte er es. Bis heute wird die Torte nach dieser Originalanleitung in den meisten ungarischen Cafés zubereitet.

Hungarika sind 100 Prozent ungarisch, zu den bekanntesten ungarischen Werten zählen:

### BUDAPEST

Budapest ist nicht nur Teil des UNESCO-Weltkulturerbes. Mit den Donau-Ufern, seinem historischen Burgviertel und der Andrásy-Allee wurde die pulsierende Hauptstadt Ungarns auch zum Hungarikum erklärt.

### TOKAJ-WEIN

Tokajer Aszu Wein (Tokaji) ist einer der berühmtesten und historisch bedeutendsten Weine Ungarns. Dieser süße, edle Wein ist weltweit für seine Qualität und besondere Herstellungsmethode bekannt. Er ist der Nektar von einzelnen von Hand gepflückten „Aszu“, die auf dem Weinstock botrytisiert werden. Das bedeutet, dass die Trauben von Edelfäule (*Botrytis cinerea*) befallen sind, was ihren Zuckergehalt konzentriert und dem Wein seine typische Süße verleiht.

### PÁLINKA

Warum ist ungarischer Pálinka besonders? Die hochwertigen Rohstoffe und der hohe Zuckergehalt der ungarischen Obstsorten verleihen ihm sein einzigartiges Aroma. Über Jahrhunderte verfeinertes Wissen macht die Herstellung zur Kunst. Seine feinen Aromen machen ihn zu einem Genuss in der Gastronomie und zu Hause.



IN WELCHEM JAHR HAT DAS UNGARISCHE PARLAMENT DIE NATIONALEN WERTE EINGEFÜHRT?

- 2002
- 1992
- 2012

# KREATIVE SALAMIKÜCHE

## REZEPTIDEE: SALAMI-SANDWICH – BUT MAKE IT FANCY!

### ZUBEREITUNG FÜR DEN KÜRBIS

1. Den Hokkaido-Kürbis halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Kürbisscheiben auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben, mit Olivenöl besprenkeln und leicht salzen. Im heißen Ofen circa 15 Minuten backen lassen, bis er schön weich ist, dann herausnehmen und auskühlen lassen.

### BELEGEN DES SALAMI-SANDWICHS

1. Die ungarische Salami und den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
2. Die getrockneten Tomaten auf einem Küchentuch etwas abtropfen lassen und die Tomaten klein schneiden. Die Spitzpaprika halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden.
3. Das Focaccia-Brot vorsichtig längs halbieren, großzügig mit dem Aivar-Frischkäse bestreichen, dann die Kürbissstücke, Mozzarella-Scheiben, getrocknete Tomaten, Paprikastücke und zum Schluss die Salamischeiben darauf geben mit reichlich Basilikumblätter toppen, nach Wunsch noch leicht salzen und etwas Olivenöl darüber träufeln. Die Oberseite des Focaccias daraufsetzen, gut andrücken und mit einem scharfen Messer in vier großzügige Salami-Sandwichs schneiden.

### ZUBEREITUNGSZEIT

20-25 Minuten

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- // Focaccia (Rezept auf der Webseite)
- // 1 kleiner Hokkaido-Kürbis (ca. 500 g)
- // 250 g ungarische Salami
- // 1 Büffelmozzarella, 125 g Abtropfgewicht
- // 75 g getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
- // 250 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- // 3 EL Ajvar (würzige Paprikapaste)
- // 1 kleine rote Spitzpaprika
- // frischer Basilikum
- // reichlich Olivenöl
- // etwas Salz
- // 1 Backblech mit Backpapier ausgelegt

DIESES UND NOCH VIEL  
MEHR REZEPTE FINDEST DU AUF  
[WWW.PICK.DE/REZEPTE-UND-NEWS/](http://WWW.PICK.DE/REZEPTE-UND-NEWS/)

WWW

IN WELCHEM JAHR HAT DAS UNGARISCHE PARLAMENT DIE NATIONALEN WERTE EINGEFÜHRT?

✓ 2012



1

KNUSPRIGE LANGOS  
MIT UNGARISCHER  
SALAMI



HASSELBACKKARTOFFELN

2

VIELFALT AM SPIESS  
MIT UNGARISCHER  
SALAMI

3



4

UNGARISCHE SALAMI  
PAN PIZZA



WOZU PASST UNGARISCHE SALAMI GUT?

- Zu kalten Speisen
- Zu warmen Speisen
- Zu kalten und warmen Speisen

# RUND UM DIE SALAMI

## WIE LANGE HÄLT SALAMI?

### HÄNGEN LASSEN:


Ganze Würste halten gut 3 Monate bei 18 bis 22 Grad Raumtemperatur.

### GUT KÜHLEN:

Geschnittene Salami hält sich einige Wochen im Kühlschrank bei max. +7 Grad. Zum Einfrieren eignet sie sich nicht.

**UM SICHERZUGEHEN, SCHAU IMMER AUF DAS MINDESTHALTBARKEITSDATUM AUF DER PACKUNG.**

## WOZU PASST UNGARISCHE SALAMI GUT?

 Zu kalten und warmen Speisen

## Wie erkenne ich eine richtig gute Salami?

Schau nach, wie viel Fleisch in 100 Gramm Salami steckt. Mehr Fleisch bedeutet meist bessere Qualität und einen kräftigeren Geschmack.

## Wer hat die ungarische Salami erfunden?

Das war Márk Pick. Inspiriert von einer Italienreise erfand er 1869 die Original Ungarische Salami. In Szeged nutzte er feinste lokale Zutaten, um eine Salami zu zaubern, die zwar italienisches Flair hat, aber durch und durch ungarisch schmeckt.

## Was ist das Hungarikum?

Das Hungarikum steht für alles, was typisch ungarisch ist und sich durch Einzigartigkeit, Spezialität und Spitzenqualität auszeichnet – die Werte Ungarns. Das ungarische Parlament verabschiedete 2012 das „Gesetz Nr. XXX“, um diese Schätze zu erfassen. Die Pick Original Ungarische Salami trägt seit 2014 stolz den Titel „Hungarikum“ und wird weltweit als echtes Stück Ungarn anerkannt.

## WIE SCHMECKT SALAMI NOCH BESSER?

Nimm die Salami vor dem Genießen aus dem Kühlschrank und lasse sie auf Zimmertemperatur kommen. So kann sie ihr volles Aroma entfalten und schmeckt am besten.

## WIE LAGERE ICH SALAMI, SODASS SIE SCHÖN FRISCH BLEIBT?

Am besten hältst Du dich an die goldene Regel: Salami bei Zimmertemperatur lagern, also bei 18 bis 22 Grad Celsius. Und wenn Du die Stangen noch locker hängend präsentierst, sagst Du der Feuchtigkeit gleich doppelt Adieu.



## WARUM NENNT MAN DIE ORIGINAL UNGARISCHE SALAMI AUCH WINTERSALAMI?

Früher, als es noch keine Kühlschränke gab, wurden die Schweine nur im kühlen Herbst und Winter geschlachtet und Wurstwaren hergestellt. Deshalb war die ungarische Salami lange Zeit eine Winterdelikatesse. Im heißen Sommer ruhte das Metzgerhandwerk, und die Metzger widmeten sich anderen Tätigkeiten wie der Feldarbeit.



### WO WURDE MÁRK PICK ZUM ORIGINALREZEPT DER UNGARISCHEN SALAMI INSPIRIERT?

- Niederlande
- Frankreich
- Italien

# PICKS SALAMI-STORY



Seit Márk Pick 1869 den Grundstein legte, wuchs sein Familienbetrieb zum führenden Salamierhersteller Ungarns heran. In Szeged in Ungarn produziert Pick noch immer die bekannte ungarische Salami nach dem Originalrezept. Diese und viele weitere Spezialitäten haben Pick einen festen Platz auf der internationalen kulinarischen Landkarte gesichert.

## VON SZEGED IN DIE WELT

Aufgrund des Erfolgs ging Pick 1992 an die Börse und wurde Teil der Bonafarm-Gruppe.

Damit erweiterte das Unternehmen seine Geschmackswelten weit über Ungarns Grenzen hinaus.

Der Run deutscher Gourmets auf ungarische Köstlichkeiten gab 1998 den Startschuss für die Pick Deutschland GmbH, die heute in Monheim am Rhein ihren Sitz hat. Seitdem bringt Pick Deutschland ungarischen Genuss in deutsche Küchen. Qualität, Service und ein Faible für das Authentische verbinden Pick Deutschland und das Mutterhaus in Ungarn. Kurz gesagt: Pick, das ist kulinarische Spitzenklasse direkt aus Ungarn.



**WO WURDE MÁRK PICK ZUM ORIGINALREZEPT DER UNGARISCHEN SALAMI INSPIRIERT?**

✓ Italien

HIER  
UMKNICKEN!  
LÖSUNG AUF  
DER NÄCHSTEN  
SEITE.



## ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1

Mehrfachantworten sind möglich!

### WELCHE ROLLE SPIELT DER REIFETURM BEI DER HERSTELLUNG DER UNGARISCHEN SALAMI?

- Er sorgt für eine gleichmäßige Erhitzung der Salami
- Er hilft, die Feuchtigkeit während des Trocknungsprozesses abzuleiten
- Er beschleunigt den Herstellungsprozess der Salami

### WELCHE ZUTATEN VERLEIHEN DER ORIGINAL UNGARISCHEN SALAMI IHREN CHARAKTERISTISCHEN GESCHMACK?

- Trüffel und Kardamom
- Salz, Pfeffer und Knoblauch
- Basilikum und Petersilie

### IN WELCHER UNGARISCHEN STADT HAT MÁRK PICK SEIN UNTERNEHMEN GEGRÜNDET?

- Szeged
- Budapest
- Debrecen

### WIE WIRD SALAMI IM VERGLEICH ZU METTWURST HÄUFIG ZUBEREITET?

- Kaltgeräuchert
- Luftgetrocknet
- Im Ofen gebacken

### WAS MACHT DIE PICK ORIGINAL UNGARISCHE SALAMI ZU EINEM HUNGARIKUM?

- Ihr Alter
- Ihre spezielle Würzmischung
- Ihre kulturelle Bedeutung



### WAS ZEICHNET DIE UNGARISCHE SALAMIHERSTELLUNG AUS?

- Die Verwendung exotischer Gewürze
- Die Verwendung spezieller heimischer Fleischsorten
- Die traditionelle Handwerkskunst und spezielle Reifeverfahren



HIER  
UMKNICKEN!  
LÖSUNG AUF  
DER NÄCHSTEN  
SEITE.



## ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2

Mehrfachantworten sind möglich!

### WANN WURDE DIE PICK ORIGINAL UNGARISCHE SALAMI OFFIZIELL ALS HUNGARIKUM ANERKANNT?

- 2014
- 2000
- 1998

### WELCHER PROZESS TRÄGT ZUR AROMENENTWICKLUNG IN SALAMI BEI?

- Schnelles Einfrieren
- Reifung
- Pasteurisierung

### AUS WELCHEM MATERIAL WERDEN TRADITIONELL DIE DÄRME FÜR SALAMI HERGESTELLT?

- Synthetik
- Baumwolle
- Naturdarm und künstlicher Darm

### WOFÜR DIENEN DIE LEITSÄTZE FÜR FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSE?

- Sie legen den Lagerort für Salami fest
- Sie definieren essbare Salamihüllen
- Sie definieren die Inhaltsstoffe und die Herstellung

### WAS IST DIE OPTIMALE LAGERTEMPERATUR VON GANZEN STANGENSALAMIS?

- Über 20 Grad Celsius
- 18-22 Grad Celsius
- Egal welche Temperatur

### WIE LANGE IST EINE GUTE GANZE STANGENSALAMI BEI OPTIMALER LAGERUNG HALTBAR?

- Bis zu 1 Monat
- Bis zu 6 Monate
- Bis zu 3 Monate

# NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER  
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop [lzdirekt-lernwelt.de](https://www.lzdirekt-lernwelt.de) findest Du noch viel mehr Wissen in gedruckter Form:

- /// Die kompletten Markenlehrbrief-Boxen mit allen aktuellen Markenlehrbriefen
- /// Nützliche Basis- und Prüfungstrainer
- /// Eine Auswahl an interessanten Fachbüchern und Nachschlagewerken

Das E-Learning-Portal [training.lzdirekt.de](https://training.lzdirekt.de) für Mitarbeitende im Lebensmitteleinzelhandel ist mit kompakten E-Trainings inklusive Abschlusszertifikaten die perfekte, flexible und interaktive Ergänzung zu den Markenlehrbriefen. Hier kannst Du jederzeit **kostenlos und ohne Registrierung** Dein Wissen auffrischen: egal ob am PC, Tablet oder Smartphone.



[lzdirekt-lernwelt.de](https://www.lzdirekt-lernwelt.de)

[training.lzdirekt.de](https://training.lzdirekt.de)

## IMPRESSUM

1. AUFLAGE  
2024

**Ein Markenlehrbrief der**  
LZ direkt Lernwelt, Deutscher Fachverlag GmbH  
Mainzer Landstraße 251, 60326 Frankfurt am Main

**Head of LZ direkt Lernwelt:** Nicole Grohmann

**Creative Direction LZ direkt Lernwelt:**  
Anke Couturier

**Redaktion:** Johanna Wies

**Grafische Gestaltung:** Stefanie Först

**In Zusammenarbeit mit**  
Pick Deutschland GmbH  
An der Alten Ziegelei 1  
40789 Monheim am Rhein  
Email: [info@pick.de](mailto:info@pick.de)

## Bestellservice und Auslieferung

Herold Fulfillment GmbH, Daimlerstraße 14,  
85748 Garching b. München  
Tel. +49 (0)89 613871-0  
[lernwelt@herold-fulfillment.de](mailto:lernwelt@herold-fulfillment.de), [www.lzdirekt-lernwelt.de](https://www.lzdirekt-lernwelt.de)

## BILDNACHWEIS

**AdobeStock** (S. 2: RossHelen; 3, 15, 18, 22, 27, 34: dinvector; 3, 4, 11, 15–18, 20, 23, 24, 28, 30–32, 34: leshickadesign; 4, 7, 12, 14, 19, 24, 31: Uwe; 5, 10: zamuruev; 6: veekic1; 7: Oleksandr; 9: Pixel-Shot; 10: Pugun & Photo Studio; 15: rh2010; 16: bagicis; 29: noppaun; 30: Artinzu, ImageFlow, Krakenimages; 31: Pugun & Photo Studio); **Freepick** (S. 17); **iStockphoto** (S. 2, 3, 8, 11, 20, 28, 35, 36: FrankRampott; 3, 14, 22, 25, 31: Ollustrator; 4, 6, 7, 14, 22, 25, 30, 31: DragonTiger; 6, 8, 14–17, 21, 23, 24, 26, 32–34: Akiko Maki; 6, 7, 13, 17, 19, 21, 25, 26, 33, 35: ulimi; 7, 14, 16–18, 22, 23, 25–27, 29, 31–33, 35: Ormabek Nabiev; 7, 14, 33, 34: Unchalee Khunchaturus; 7, 9, 15, 18, 24, 26, 35: Olga Kurbatova; 9: Alethq; 13, 16, 19, 31: Magnilion; 22: AaronAmat; 23: bnphotos; 25: 4x6; 26: SHansche; 27: MarkRubens; RossHelen); **Pick Deutschland** (S. 1, 5, 6, 8, 11–14, 16–18, 20, 21, 23, 24, 26, 28–30, 32, 36); **Shutterstock** (S. 35: bqmeng; Intellson); **Stefanie Först** (S. 4, 24, 25); **vecteezy** (S. 12, 13, 18: graphics-francisco; 15: golovkina; 20: khan.zein; 27: Base; 30: Jemastock; 31: emrcartoons)

**MARKENLEHRBRIEF**  
EIN PRODUKT DER LZ DIREKT LERNWELT

# MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN!

**LZ direkt Lernwelt**  
Deutscher Fachverlag GmbH  
Mainzer Landstraße 251  
60326 Frankfurt am Main

[lzdirekt-lernwelt.de](http://lzdirekt-lernwelt.de)

[training.lzdirekt.de](http://training.lzdirekt.de)

