

Die Schaffhauser Metzgerwurst



Fertige Metzgerwurst.



Alle Fotos: Agroscope

Metzgerwurst im Rauch.

Konsumentinnen und Konsumenten verlangen zunehmend Produkte, in welchen keine Zusatzstoffe, die durch E-Nummern zu deklarieren sind, verarbeitet werden.

Die Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP hat zusammen mit dem Metzgermeisterverband Schaffhausen die «Schaffhauser Metzgerwurst» entwickelt, welche diesem Wunsch entspricht.

Bei der Schaffhauser Metzgerwurst handelt es sich um ein Fleischerzeugnis, welches ohne Zusatzstoffe, die über E-Nummern zu deklarieren sind, hergestellt wird.

Die umgerötete und geräucherte Brühwurst mit einem Gewicht von 70 Gramm kann in diversen Formen (kalt, heiss, gebraten, grilliert, etc.) konsumiert werden. Im homogenen Brät sind zudem grobe Gemüse- und Fleischeinlagen deutlich sichtbar.

Um Produkte ohne Zusatzstoffe mit denselben Qualitätsanforderungen bezüglich Konsistenz, Aussehen, Geschmack und Haltbarkeit herzustellen wie solche mit Zusatzstoffen, muss das Produktionsverfahren derart abgeändert werden, dass sich die Zusatzstoffe entweder erübrigen oder diese durch alternative, natürliche Zusätze ersetzt werden können.

Umrötung

Mit der Zugabe von Nitritpökelsalz werden in den Standardprodukten die folgenden positiven Eigenschaften erreicht: Optimale

Farbbildung, Unterstützung der Aromabildung und längere Haltbarkeit (mikrobiell, Oxidation). Die Farbe und die Farbstabilität sind für den Kunden wichtige Kriterien bei der Auswahl und dem Einkauf, da mit ihnen Qualitätsbegriffe wie Frische, guter Geschmack und hoher Magerfleischanteil assoziiert werden.

Die erwünschte rote Pökelfarbe wird durch die chemische Reaktion des Muskelfarbstoffes Myoglobin mit Stickoxid (NO), das im sauren Milieu des Fleisches aus Nitrit entsteht, gebildet. Das sogenannte Pökelrot ist hitzestabil sowie relativ licht- und sauerstoffunempfindlich.

Das Nitrit wird normalerweise in Form einer Mischung (max. 0,6 Prozent) mit Kochsalz als Nitritpökelsalz zugegeben. Diverse Versuche aus jüngerer Vergangenheit zeigten, dass Nitritpökelsalz mit Produkten ersetzt werden kann, welche nicht über E-Nummern zu deklarieren sind. Es handelt sich dabei um ein Gemüsepulver, das natürlicherweise Nitrat enthält und in Kombination mit einer

Bakterienkultur (Starterkultur) zum Einsatz gelangt. Die Bakterienkultur wandelt das Nitrat in Nitrit um. Dafür muss die Wurst vor dem Brühen jedoch eine zusätzliche Umrötungsphase von 90 Minuten bei 45°C durchlaufen. Bei den üblich hergestellten Brühwürsten wird auf diesen Produktionsschritt verzichtet.

Um eine möglichst vollständige Umrötung zu erreichen, wird die normalerweise als Umrötehilfsmittel zugegebene Ascorbinsäure (E300) durch ein stark Vitamin C-haltiges Fruchtpulver ersetzt. Dieses Pulver wird aus der Acerolakirsche, einer aus dem tropischen Südamerika stammenden Wildkirsche, gewonnen.

Wasserbindevermögen

Bei der Verarbeitung von Fleisch für die Herstellung von Brühwürsten ist auch dem Wasserbindevermögen (WBV) ausreichend Rechnung zu tragen. Um ein feines und emulgiertes Brät herstellen zu können, muss dem Fleisch beim Kuttern ein gewisser Anteil an Fremdwasser zugegeben werden. Das Fleisch verfügt aber nur bis ca. zwei Stunden nach der Schlachtung über ein genügend hohes WBV, um dieses zusätzliche Wasser aufnehmen zu können. Danach beginnt die Starre des Fleisches einzutreten, die mit einer starken Verminderung des WBV verbunden ist, bevor schliesslich der Reifungsprozess einsetzt. Aus logistischen Gründen ist es in der Praxis jedoch meist nicht möglich, innerhalb der nach der Schlachtung sehr kurzen Frist das Fleisch entsprechend zu verarbeiten. Um das WBV dennoch hoch zu halten, wird vielfach Phosphat eingesetzt.

Es besteht jedoch auch die Möglichkeit, das hohe WBV nach der Schlachtung zu «konservieren». Dazu wird das Fleisch sofort entbeint, gewolft und mit vier Prozent Kochsalz versetzt. Durch diese aufwändigere Prozedur kann gänzlich auf den Einsatz von Phosphat verzichtet werden.

Wirtschaftlichkeit

Es zeigte sich, dass die Zielsetzungen technisch durchaus zu erreichen sind. Allerdings verlangt die Anpassung der Rezeptur und des Fabrikationsverfahrens einiges an Geschick und führt zu leicht erhöhten Herstellungskosten. Den Konsumentinnen und Konsumenten wird jedoch ein Produkt angeboten, bei welchem das Preis-Leistungsverhältnis absolut stimmt.

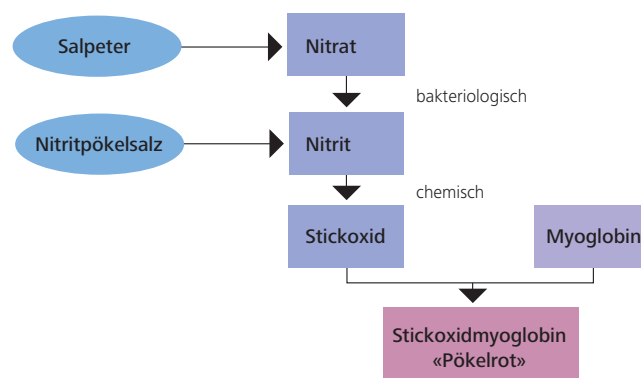
Bezugsmöglichkeiten

Metzgerei Alder, Klettgaustrasse 30, 8212 Neuhausen am Rheinfall
Metzgerei Baumann, Dorfstrasse 137, 8217 Wilchingen
Metzgerei Breu, Hirschgasse 9, 8219 Trasadingen
Metzgerei Bühler, Biberstrasse 33, 8240 Thayngen
Metzgerei Hauser, Hohlenbaumstrasse 71, 8200 Schaffhausen
Metzgerei Herren, Vordergasse 35, 8200 Schaffhausen
Metzgerei Peter, Unterstadt 41, 8200 Schaffhausen
Metzgerei Pfistner, Wunderklingerstrasse 11, 8215 Hallau
Metzgerei Suter, Dorfstrasse 10, 8240 Thayngen
Metzgerei Villiger, Rihgasse 134, 8260 Stein am Rhein
Metzgerei Wirth, Webergasse 44, 8200 Schaffhausen

Kontakt

Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP
Herr Michael Suter
Schwarzenburgstrasse 161, 3003 Bern
michael.suter@bigler.ch
Telefon 032 352 06 13

Vereinfachte Darstellung des Umrötungsprozesses



Verarbeitung des Brätes im Blitz.