

BADEN-WÜRTTEMBERG Metzgerei Dürr & Beier in Nöttingen

Können ist ein Garant für gute Qualität

afz/egs, NÖTTINGEN. „Wurst nach ökologischen Richtlinien zu produzieren erfordert mehr alte handwerkliche Fähigkeiten. Wenn man diese beachtet, ist die Herstellung kein Problem“, sagt Hermann Jakob. Der Leiter der Fleischer-Fachschule Kulmbach war jetzt zu Gast in der Metzgerei Dürr & Beier in Nöttingen.

Dort leitete Hermann Jakob auf Initiative des Bioland-Verbandes ein Seminar für Metzger und Landwirte mit dem Thema „Öko-Wurstherstellung“. Bei der eintägigen Weiterbildung, die zum ersten Mal bei Dürr & Beier stattfand, wurden die 13 Teilnehmer aus ganz Baden-Württemberg sowohl theoretisch als auch praktisch in der Herstellung verschiedener Wurstspezialitäten nach ökologischen Richtlinien geschult. Sie produzierten unter Anleitung des Kulmbachers Lyoner, Bierschinken, Gelbwurst, Münchner Weißwürste, Gemüseleberwurst und grobe Bratwurst.

„Wurst nach ökologischen Prinzipien herzustellen ist deshalb schwieriger, weil keine Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und Bindemittel verwendet werden dürfen“, so der Seminarleiter. Ersetzt werden diese Stoffe durch natürliche Produkte wie Naturgewürze, Kochsalz und



Beim Kuttern des Bräts (von links): Seminarleiter Hermann Jakob, Marco Fleck, Auszubildender der Firma Dürr & Beier, Teilnehmer H. Rieger und Wurstküchenleiter Rolf Dürr.

Foto: kg

Fleischbrühe. So erhalte beispielsweise die Brühwurst, die normalerweise mit Phosphat gegart werde, in der ökologischen Produktion Senfmehl als Zusatz, erläutert Andreas Beier, Geschäftsführer von Dürr & Beier.

Vor allem handwerkliches Können ist bei der Herstellung von ökologischer Wurst eine wichtige Grundvoraussetzung. Dies war ein zentraler Aspekt, dem die Seminarteilnehmer während der gesamten Weiterbildungsveranstaltung begegneten. Frisches Material, das heißt, Fleisch, das noch am Schlachttag verarbeitet wird, ist ein wesentlicher Garant für das Gelingen der Wurstproduktion ohne Zusatzstoffe. Während bei der Herstellung von Kochwurst eine durchgängige Heißkette wesentlich ist,

spielen in der Brühwurstherstellung verschiedene Faktoren eine Rolle. Die Kutterzeit, die Messerwellenumdrehungen pro Minute, die Anzahl der Messer und die Kutterschüsselumdrehungen pro Minute sind ausschlaggebend für die Qualität des Bisses. Eine konstante Temperatur beim Erhitzen der Brühwurst bestimmt deren Schnittfestigkeit und deren Haltbarkeit. „Eine Faustregel zum Erhitzen von Brühwurst lautet: Die Erhitzungszeit bei 76 Grad liegt pro Millimeter Kaliber bei 1,5 Minuten, sodass eine Wurst mit einem Darmkaliber 50 eineinviertel Stunden Brühzeit braucht“, so Jakob. Noch schonender sei das Stufengaren. Dieses Verfahren sei allerdings aufwendiger, das Gargut werde aber weniger strapaziert, ergänzt er.