

Mainz, August 2016

### **Hausmacher Wurst, das Synonym für viele Kochwurstarten**

Im Herbst mit dem Start der Wein- und Bierfestsaison steigt auch wieder der Konsum von Hausmacher Wurstarten. Unter dem Begriff der Hausmacher Wurst finden wir dort in erster Linie die Leberwurst, Blutwurst, den Presssack, die Hausmacher Feinkost-Sülze aber auch die Bratwurst und die ein oder andere Halbdauerwurst. Meist jedoch wird die Hausmacher Wurstplatte von den ersten drei dominiert, meist gekrönt durch eine Gewürzgurke und herzhaftem Bauernbrot als Zugabe. Doch was zuweilen als Hausmacher Wurst angeboten wird, ist beste Industriequalität in optischer Perfektion jedoch ohne Profil.

In unserem Streben nach Perfektion bei der Wurstherstellung haben wir oft nicht berücksichtigt, ob unsere Angestammte Klientel das überhaupt so will. Vielleicht liebt sie ja deshalb unsere grobe Leberwurst in der Dose, weil sie einen kleinen Gelee- oder Fettabsatz aufweist. Oder isst gerne eine Blutwurst, die leicht krümelig in einer dickeren Scheibe aufs Brot gelegt werden oder in der Pfanne gebraten werden kann. Oder den Schwartenmagen, der nicht so glatt wie ein Stück Kautschuk ebenfalls nur dünn geschnitten genossen werden kann.

Dies sehen wir insbesondere daran, dass der Zulauf zu Selbstvermarktern, Hofläden und Biobauern immer stärker anwächst, da diese Produkte oftmals geschmacklich und/oder optisch nicht einer industriellen Vergleichbarkeit anheimfallen. Dies bedeutet nicht, dass wir all unsere Errungenschaften über Bord werfen sollen, wir müssen nur wieder unser Profil schärfen. Dies kann zum einen über die Rezeptur und Technologie gehen, zum anderen auch über die verwendete Hülle und letztendlich über die Würzung.

Nostalgisch gesehen lebte der Wurstgeschmack unserer Väter von der schlachtfrischen Verarbeitung des Fleisches. Logistisch ist dies heute nicht mehr möglich. Oftmals wird das Fleisch gerade im ungünstigsten Stadium, dem Rigor Mortis (3 - 30 Stunden nach der Schlachtung) verarbeitet, in dem das Fleisch den niedrigsten pH-Wert aufweist und das geringste Aroma hat. Wird das Fleisch in diesem Zustand auch noch vorgepökelt, konservieren wir geradezu diese Eigenschaften. Als Errungenschaft sah man vor ca. 40 Jahren, als man der schlachtfrischen Verarbeitung langsam den Rücken kehrte, das Mononatriumglutamat. Das Umami brachte zumindest einen Teil des fleischig frischen Geschmacks zurück. Jetzt kehrt man diesen aufgrund der medialen Hetze ebenfalls den Rücken. Was bleibt ist die Würzung.

Als Erfinder der FRIOSAFE® Vermahlung von Gewürzen, also das zerkleinern unter Zuhilfenahme von flüssigem Stickstoff, haben sich die MOGUNTIA – WERKE einen Namen gemacht. Das Verfahren gewährleistet, dass die flüchtigen Aromen im Gewürz „festgefroren“ werden, welche ansonsten aufgrund der Reibungswärme entweichen würden. Deshalb liefern diese Gewürze und Gewürzmischungen eine bis zu 30% höhere Geschmacksausbeute z.B. FINAX® Rotwurst, ELIDEX® Kalbsleberwurst, ZWIEBLING®

Kräuter-Zwiebelleberwurst und SülzLING®. Zudem werden MOGUNTIA Gewürze und Gewürzpräparate schon seit mehr als 110 Jahren im Fleischerhandwerk verarbeitet, was für höchste Geschmackskompetenz spricht. Mit der richtigen Würzmischung schaffen Sie schon mal die Basis für den Geschmack. Je nach Region kann das Geschmacksprofil noch durch eine kleine zusätzliche Gabe von Pfeffer, Majoran oder Muskat geschärft werden. Damit schaffen Sie Ihren Charakter.

Zur Geschmacksunterstützung und Abrundung wäre jetzt ein Geschmacksveredler auf Basis Mononatriumglutamat wie GLUTESSA® sensor ideal. Wer jedoch auf den enthaltenen Zusatzstoff verzichten möchte greift zu AROSTAR® extra clean. Dieser, von MOGUNTIA entwickelte Geschmacksveredler, basiert in erster Linie auf verschiedene Gewürze. Er wurde von Köchen extra für Metzger entwickelt nach dem Prinzip des klassischen „Abschmeckens“.

Verwenden Sie vorgepökeltes Fleisch für die Einlage, nehmen Sie eine gute Pökelhilfe wie PÖKELFIT® P duo Gold und halten sie die Pökelzeit relativ kurz. Schneiden Sie das fettere Einlagematerial feiner als das magere. Um einer gummiartigen Konsistenz bei der Verwendung von Schwartenbrei entgegen zu wirken und den Hausmacher Geschmack zu erhöhen können bei weißen und Roten Presssackarten ein Teil fein gewolfte, ungepökelte gekochte Schweinemasken verarbeitet werden. Diese können hierfür auch gerne etwas weicher gekocht sein. Das Schnittbild ist dann weniger glatt und der brühige Kochwurstgeschmack wird verstärkt. Nehmen Sie nach Möglichkeit Naturdärme oder genähte Leinendärme, behandeln Sie diese ggf. zuvor mit einem FRISCHIN® Produkt und räuchern sie die Wurst nach dem Kochen.

Lassen Sie alte Rezepturen wieder aufleben wie Krautleberwurst oder Leberwürstchen, Rotgelegten, gekochte Zwiebelmettwurst etc. Viele dieser Rezepte, die passenden Gewürze und Tipps hält MOGUNTIA plan IT für Sie bereit inkl. BEFFE-, QUID und Nährwertberechnung und der dazugehörigen Deklaration.

### Bildunterschriften:

Kochwurst

Fotos: Moguntia-Werke

