

Mainz, November 2015

Schwarz geraucht und umweltfreundlich

In vielen Regionen Österreichs sind dunkel gerauchte Wurst- und Schinkenerzeugnisse eine Spezialität und gehören zur Tradition. Sie sind bei Einheimischen und Touristen gleichermaßen beliebt und haben mittlerweile gar Einzug in die Discountmärkte erhalten.

Während man zu Kaiser's Zeiten die dunkle Farbe über den kräftigen Rauch mit Weichhölzern erzeugte, gelangt diese Methode in der heutigen Zeit immer mehr in die Kritik. Nicht nur das bei dieser Räucher Methode die Umwelt stark belastet wird, sondern auch die umweltschädigenden Rauchbestandteile dem Lebensmittel anhaften. Darüber hatte man sich in der Vergangenheit keine Sorgen gemacht, da hier die Haltbarmachung des Lebensmittels im Vordergrund stand und man noch keine Einblicke in den Schadstoffausstoß hatte.

Mit den heutigen gängigen Räucher Methoden mit Buchenholz erzielt man wohl einen hervorragenden Rauchgeschmack und eine goldgelbe Farbe, jedoch die traditionelle Dunkelfärbung kann damit nicht erreicht werden. Da kam manch ein Findiger schon mal auf die Idee den Schinken vor dem Räuchern in Schweineblut zu tauchen. Vor dieser Methode ist nicht nur aus mikrobieller Sicht abzuraten.

Abhilfe hier schafft das neue Blacky Liquid Würzmittel, ein tief dunkles Würzmittel von den MOGUNTIA - WERKEN. Die Schinken oder Würste werden vor dem Räuchern darin getaucht oder damit besprüht. Beim Trocknen und anschließenden Räuchern festigt sich dann die Farbe und verleiht dem Produkt einen Glanz und Geschmack wie dunkel geraucht. Mit Blacky liquid Würzmittel verbindet MOGUNTIA traditionelle Produkte mit einer zeitgemäßen Produktion.

Als Pökelmittel für einen heißgerauchten Schopf, empfiehlt der Gewürzspezialist PÖKELFIT® P duo Hausschinken, Hausgeselchtes und für einen Rohschinken RohPÖKELFIT® N für Bauerngeselchtes.

Bildunterschriften:

Moguntia Kochschinken mit Blacky Liquid Würzmittel

Moguntia Rohschinken mit Blacky Liquid Würzmittel

Fotos: Moguntia-Werke

