



## Wurst-ABC

### **Aspik**

Gallerte, ursprünglich durch Knochen aus der Substanz von Kalbsfüßen oder Schwarten, heute nur noch unter Verwendung von Gelatine.

### **Aspikwaren**

Sind Fleischerzeugnisse, eingebettet in einer klaren geleeartigen Masse, hergestellt aus Speisegelatine oder geklärtem Schwartenauszug, z. B. Sülzkotelett, Tellersülze, Kalbfleisch in Aspik.

### **Aufschnitt**

Besteht aus in Scheiben geschnittenem, gekochtem oder gebratenem kaltem Fleisch, Schinken sowie Wurstscheiben gehobener Qualität. Aufschnitt sollte zumindest 5 verschiedene Sorten enthalten.

### **Bacon**

Ist die englische Bezeichnung für mageren, gepökelten oder geräucherten Speck.

### **Beffe**

Ist die Abkürzung für bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß.

### **Blutplasma**

Von Rindern und Schweinen darf zum Herstellen von Brühwürsten bis zu 10 %, bezogen auf Fleisch und Fett, verwendet werden.

### **Brät**

Ist mageres, rohes im Kutter vor - zerkleinertes Fleisch, das unter Zusatz von Salzen, Eis, Fettgewebe und Würzen fein - zerkleinert wird. Es handelt sich hierbei um die Rohmasse zur Herstellung von Brühwürsten.

### **Corned Pork**

Ist eine Fleischkonserve nach Art von Corned Beef, ausschließlich aus Schweinefleisch hergestellt.

### **Dauerwurst**

Ist eine besonders sorgfältig und lange gereifte, getrocknete und schnittfeste Rohwurst mit erhöhter Qualität und Haltbarkeit.

### **Diphosphate**

Sind Kuttersalze, die bei der Brühwurstherstellung bis zu 0,3 % verwendet werden dürfen, insbesondere bei Verwendung von nicht Schlacht warmen Fleisch. Die Verwendung von Phosphaten ist technologisch notwendig, weil dadurch die Wasserbindung des nichtschlachtwarmen Fleisches erhöht wird. Die Verwendung von Diphosphaten bei Brühwurst ist mit dem Hinweis „mit Phosphaten“ kenntlich zu machen.

### **Delikates**

Ist bei Wurstwaren ein hervorhebender Hinweis auf Spitzenqualität.

### **Eiweiß**

Sind Proteine, die Mensch und Tier lebensnotwendig brauchen. Da der Mensch nur wenige Aminosäuren selbst produziert, ist er auf regelmäßige Eiweißzufuhr angewiesen. Fleisch und Wurst sind hohe Eiweißträger.

### **EG- Nummer**

Ist die im Bereich der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft gültige Kennzeichnung von Zusatzstoffen durch dreistellige Zahlen. Sie finden auch bei Wurstsorten Anwendungen. Als 1. Ziffer deutet 1. auf Farbstoffe hin, 2. auf Konservierungsstoffe, 3. auf Antioxidantien, 4. Stabilisatoren und Emulgatoren. Der Zahl wird ein E vorangestellt.

### **Farce**

Ist ein Gemenge aus Hackfleisch, Eiern, Sahne, Butter und Gewürzen sowie aus Weißbrot oder Brötchen als Lockerungsmittel. Diese Fleischfarce verwendet man zum Füllen von Galantinen und ähnlichen Erzeugnissen.

### **Fremdeiweiß**

Ist Eiweiß, das nicht von Schlachttieren stammt wie z. B. Eiklar, Milcheiweiß, Sojaweiweiß oder Weizeneiweiß.

### **Gluconsäure – Delta – Lacton**

(GDL) wird bei der Rohwurstreifung eingesetzt. Sie senkt den pH – Wert und fördert das Schnittfestwerden der Rohwurst sowie deren Umrötung.

### **Histologische Untersuchung**

Ermöglicht in Fleisch und Wurstwaren das mikroskopische Erkennen der in diesen verarbeiteten Tierkörperanteile.

### **Innereien**

Sind innere Organe von Schlachttieren wie Hirn, Zunge, Lunge, Herz, Leber, Mägen, Milz, Nieren, Kalbsbries. Sie sind meist arm an Fetten, aber reich an Eiweiß und Vitaminen.

### **Joule**

International gültige Maßeinheit für die Energie. Wird seit 01.01.1978 zur Angabe des Brennwertes bei Lebensmittel benutzt. 1 Kilo Kalorie = 4,186 Kilojoule.

### **Kalträuchern**

Meist länger dauerndes Räuchern mit dünnem Rauch bei Temperaturen von 8 – 20° C, max. 22°C. Kalt geräuchert werden vor allem Dingen Rohwürste und Rohschinken.

### **Konservierungsmittel**

Sind Stoffe, die den Verderb von Würsten verhindern oder verzögern und diese dadurch länger genussstauglich halten. Hierzu gehören Kochsalz und Nitritpökelsalz.

### **Kutter**

Ist ein Gerät zur Herstellung von Wurst, vor allem von Brühwurst. In einer hohl, ringförmigen, umlaufenden Schüssel wird Fleisch durch hochtourig laufende Messer fein zerkleinert. Die Zerkleinerung nennt man Kuttern.

### **Kutterhilfsmittel**

Sind gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe bei der Brühwurstherstellung, die die Wasserbindung des Brühwurstbrätes fördern.

**Lake**

Ist eine konzentrierte Salzlösung zur Pökellung von Fleisch.

**Luftgetrocknet**

Ist eine Wurst, die ohne Räucherung lediglich an der Luft reift und trocknet.

**Milcheiweiß**

Aufgeschlossenes ist aus Milch gewonnenes Kasein. Es dient zur Stabilisierung von Brühwürsten, die einer hohen Hitzebehandlung insbesondere bei der Konservenherstellung ausgesetzt sind. In diesen Erzeugnissen ist ein Zusatz von 2% bei entsprechender Kenntlichmachung zulässig.

**Nitritpökelsalz**

Ist eine Mischung aus Kochsalz und 0,4 bis 0,5 % Natriumnitrit. Es wird zum Pökeln von Fleisch und Wurstwaren verwendet. In Hackfleisch, Schabefleisch und roher Bratwurst darf es nicht verwendet werden.

**Pökeln**

Ist Behandeln von Fleisch und Fleischerzeugnissen mit Kochsalz bei gleichzeitiger Zugabe von Umrötstoffen, die eine Verlängerung der Haltbarkeit bewirken und den Fleischfarbstoff in hitzebeständiges Pökelfarbstoff umwandeln.

**Qualitätsstufen**

Gibt es auch bei Wurstwaren. Man unterscheidet: Spitzenqualität, mittlere Qualität und einfache Qualität.

**Räuchern**

Bedeutet behandeln von Fleisch und Wurstwaren mit frischem Rauch von naturbelassenem Holz, ursprünglich zur Verlängerung der Haltbarkeit, heute vorwiegend zur Aromatisierung von Fleisch und Wurstwaren gedacht. Je nach Rauchttemperatur und Räucherintensität werden unterschieden: Kalt-, Warm-, Heißräuchern und Schwarzzräuchern.

**Schäldarm**

Ist eine künstliche, zumeist auf Zellulosebasis hergestellte Wursthülle, die vor Abgabe der Wurstware wieder entfernt (geschält wird). Schäldarm dient vor allem bei der Herstellung von Brühwürstchen „in Eigenhaut“.

**Saitling**

Ist der Dünndarm vom Schaf. Ist eine sehr zarte Wursthülle und daher auch zum Mitessen bestimmt und geeignet.

**Schwartzug**

Ist die unmittelbar unter der Schwarte liegende bindegewebsreiche Speckschicht.

**Tiefgefrieren**

Senken der Temperatur von Lebensmitteln auf -18°C oder tiefer. Zum Verlängern der Haltbarkeit kann jedoch die Qualität nicht verbessern, sondern den jeweiligen Zustand eines Erzeugnisses nur weitgehend bewahren.

**Trockenblutplasma**

Ist getrocknetes Blutplasma; darf 1:10 mit Trinkwasser aufgelöst wie Blutplasma bis zu 10% zur Herstellung von Brühwürsten unter Kenntlichmachung „mit Bluteiweiß“ verwendet werden.

**Umröthilfsmittel**

Fördern den Ablauf der Umrötung von Fleisch und Wurstwaren. Hauptsächlich werden hierfür Zucker, Ascorbinsäure und Gluconsäure verwendet.

**Vakuumkutter**

Ist ein Kutter mit geeigneten Zusatzeinrichtungen, der durch Unterdruck ein Entlüften der Wurstmasse ermöglicht.

**Vitamine**

Sind essenzielle Bestandteile der Ernährung und unentbehrlich für den geregelten Ablauf des Lebens. Unzureichende Zufuhr durch einseitige Ernährung verursacht Mangelerscheinungen. Vitamine sind insbesondere in Innereien, also auch in Leber- und Blutwürsten enthalten.

**Warmräuchern**

Ist ein nur wenige Stunden dauerndes Räuchern bei Temperaturen von 30°-40°C. Warm geräuchert werden insbesondere Kochwürste.

**Warmfleisch**

Ist schlachtfrisches Fleisch vor der Totenstarre. Es weist besonders gute Wasserbindung auf und eignet sich somit besonders zur Brühwurstherstellung.

**Wurstbindemittel**

Sind eiweiß-, stärke- und dextrinhaltige Stoffe tierischer und pflanzlicher Herkunft. Verbessert die Beschaffenheit von Wurst durch besondere Bindung von Wasser oder Emulgierung von Fett. Nach der Fleischverordnung sind Wurstbindemittel mit Ausnahme von Blutplasma, Gelatine und aufgeschlossenes Milcheiweiß nicht zulässig.

**Zwiebelwurst**

Ist eine streichfähige Rohwurst, die wie grobe Mettwurst hergestellt wird. Sie ist kräftig mit Zwiebeln gewürzt, wird meist in Kunstdärmen angefüllt und nach kurzer Reifung meistens ungeräuchert angeboten.