



So bekommt die Wurst ihr Fett weg

Fettreduzierte Lebensmittel sind bei ernährungsbewussten Konsumenten sehr gefragt. Für den Erhalt der Figur akzeptieren sie auch Geschmackseinbussen. Die fettreduzierte Wurst der Metzgerei Müller besitzt jedoch, trotz deutlich weniger Fett, den vollen Geschmack.

Fleisch und Wurstwaren kommen bei vielen Konsumenten täglich auf den Tisch. Besonders während der Grillsaison steigt der Konsum von Wurstwaren deutlich an. Kalbsbratwurst, Cervelat, Wienerli oder Fleischkäse sind aber nicht nur wegen ihrer Rezeptur und den Gewürzen so lecker, sondern weil sie – nach herkömmlichem Rezept – auch einen relativ hohen Fettanteil aufweisen. Nicht umsonst gilt Fett als Geschmacks-träger. Den Metzgermeistern Markus und Urs Müller in Stein ist es jedoch gelungen, fettreduzierte Wurstwaren zu entwickeln, die trotz des geringeren Fettanteils dennoch den vollen Geschmack besitzen und deshalb bei den Verbrauchern sehr gut ankommen.



Inolin sorgt für das passende Mundgefühl bei fettreduzierten Wurstwaren

Das Geheimnis der fettreduzierten Würste liegt – wie so oft – in der Rezeptur. «Für unsere Wurstwaren verwenden wir nur mageres Fleisch von Highlander- und Gallowayrindern, die in der Schweiz geboren wurden. Wir schneiden überschüssiges Fett weg und achten darauf, dass das Fleisch auch nur wenig muskuläres Fett enthält», erklärt Markus Müller. Dadurch weist die

fettreduzierte Wurstware – im Vergleich zu konventionellen Würsten – zirka vier- bis fünfmal weniger Fett auf.

Zudem verwenden die Metzgermeister als Geschmacksträger Inolin aus der Chicoreewurzel. Dadurch erhält die Wurst das passende Mundgefühl, das sonst mit Fett erzeugt wird. «Für unsere Würste verwenden wir qualitativ sehr hochwertige, unraffinierte Pflanzenöle. Wir haben uns für Raps- und Sonnenblumenöl entschieden, da die Omega-3- und -6-Fettsäuren in einem guten Verhältnis stehen», so Markus Müller. Die Wurstwaren wirken sich dank des Faserstoffs Inolin aber nicht nur positiv auf die Verdauung aus, sie sind auch noch frei von Geschmacksverstärkern, Gluten und anderen allergenen Substanzen, wie zum Beispiel Nüssen, Milch oder Milcheiweiss. Selbst Konservierungsstoffe sind für die garantierte Haltbarkeit von zwanzig Tagen nicht notwendig. «Die gute Haltbarkeit erreichen wir durch die Entfernung des Fetts. Dies verdirbt am schnellsten und lässt die Wurst schon nach kurzer Zeit ranzig schmecken», weiss Müller.

Da das Auge bekanntlich mitisst, verwenden die Metzgermeister für die Farbgebung Nitritpökelsalz aus Meersalz, um den Konsumenten das gewohnte Aussehen der Wurst bieten zu können.

Ein weiteres Geheimnis der fettarmen Würste ist der reduzierte Salzgehalt. Die Brüder sind dabei bis an die umsetzbare Grenze gegangen, um die Haltbarkeit garantieren zu können. Der Geschmack leidet darunter jedoch keineswegs. Laut Markus Müller lassen erstklassige Rohwaren und die wursttypischen Gewürze keinen Unterschied zu herkömmlich produzierter Ware erkennen.

Zur Vermeidung mikrobiologischer Kontaminationen wird in der Metzgerei- ►

◀ rei streng auf Hygiene geachtet. Die Meister legen dabei nicht nur besonderen Wert auf die Reinigung von Maschinen und Anlagen, sondern vor allem auch auf die Personalhygiene. Plakate, die im gesamten Betrieb aufgehängt sind, er-



Die rohen Würste werden je nach Rezept noch gekocht und/oder geräuchert

innern das Personal immer wieder ans Händewaschen und -desinfizieren. Zudem arbeitet die Belegschaft mit Latexhandschuhen, Haarnetzen, Hauben und – bei einer Erkältung – auch mit einem Mundschutz. Für die Sicherheit der Produkte werden alle Wurstwaren pasteurisiert. Dazu haben die Metzgermeister verschiedene Zeitzyklen ausgetestet, bis sie für ihre Produkte die optimale Zeit-Temperatur-Kurve gefunden haben.

Um ihren Kunden immer frische Würste anbieten zu können, wird zweimal die Woche gewurstet. Je nach Bestellung produziert der Betrieb zwischen 700 und 1500 kg. Das Fleisch dafür kommt zum grossen Teil aus eigener Schlachtung, wobei die Tiere mehrheitlich von Biohöfen stammen und von Betrieben, welche die Tiere artgerecht halten. Die

ausgesuchten Rohwaren wie auch die fein abgestimmte Rezeptur machen sich positiv bemerkbar. Die Brüder vermarkten die fettreduzierte Wurst nämlich nicht nur im eigenen Laden, sondern beliefern seit zwei Jahren auch eine grosse Supermarktkette des Schweizer Detailhandels.

Das jahrelange Tüfteln, Probieren und wieder Verwerfen hat sich für die Metzgermeister gelohnt. Aber auf den Lorbeeren wollen sie sich dennoch nicht ausruhen. Sie tüfteln bereits an neuen Wurstsorten. Diesmal soll es eine fettreduzierte Mortadella und Salami werden.

Redaktion

Weitere Informationen:

Dorfmetzgerei Gebrüder Müller

www.muellerwurst.ch