

Bioland-Qualitätsprüfung Wurstwaren 2010

Fragen an Hermann Jakob, Leiter der Jury

Wer hat geprüft?

- Jochen Mantel, Kulmbach, Fleischermeister, Qualitätsprüfer Fleischerverband, Meisterprüfungsausschuss,
- Manfred Behrschmidt, Fleischermeister, Weidhausen, DLG-Prüfer,
- Hermann Jakob, Mainleus, Schulleiter der Meisterschule für Fleischer Kulmbach

Wie wurde geprüft?

- Nach einem Prüfschema, das sich an der DLG-Wurstprüfung orientiert und an die Besonderheiten der Öko-Wurst angepasst wurde.

Welche Besonderheiten und Auffälligkeiten hat die Bioland Qualitätsprüfung gezeigt?

- Generell ist die Materialauswahl von zentraler Bedeutung und kann in vielen Fällen noch verbessert werden. Dies gilt insbesondere im Hinblick auf die Sortierung SI – S II und RI – R II sowie bei Geflügel.
- Probleme zeigten sich bei der Reifung und Trocknung im Rohwurstbereich und einer vermehrten Trockenrandbildung.
- Spezialitäten mit Alkohol bedürfen einer besonderen Würzung und Beachtung des Fettes.

Welche allgemeinen Verbesserungsvorschläge können Sie unseren Bioland Metzgern empfehlen?

- Achten Sie auf bessere Qualitäten in der Rohwarensortierung.
- Trockenrand bei Salami bedeutet, dass die Luftfeuchte während der Reifung zu niedrig war. Dadurch trocknet die Wurst zu schnell ab. Ich empfehle, die Luftfeuchte langsamer und schrittweise von 95 auf 75 Prozent zu senken. Auch eine zu starke Luftbewegung (Zug) während der Reifung kann den Trockenrand verursachen. Deshalb sollte darauf geachtet werden, Luftbewegung vorsichtig zu verlangsamen.
- Ein ranziger Geschmack des Fettes wird durch die Zugabe von Alkohol gefördert. alkoholhaltige Zutaten sollten gegebenenfalls aufgekocht werden. Zusätzlich hilft es, dass Brät mit Rosmarin zu würzen bspw. 0,5 g/kg.

Fazit / Resümee

Seit Einführung der Bioland Qualitätsprüfung Wurstwaren zeigt sich eine sehr erfreuliche Entwicklung. In diesem Jahr verzeichnete die Prüfung eine 10 prozentige Steigerung der prämierten Produkte gegenüber den Vorjahren.

Hermann Jakob