

Aktuelles für Freunde des regionalen Genusses

Wermut auf steirisch

Wie Katrin Strohmaier
auf den Schilcher-
wermut kam.

Von Andrea Knura,
zu lesen auf Seite 3

www.bauernladen.at

Ran an die Grillwurst!

Was ist drin in der Rostbratwurst, was essen wir da und gibt es Alternativen?



Magdalena Wagner, Lebensmitteltechnologin und Produktentwicklerin, bittet üblicherweise Produzenten zum Podcast-Interview. Bei der Grillwürstel-Frage klärt sie uns aber auf. Laut dem österreichischen Lebensmittelbuch besteht eine Rostbratwurst aus Schweine- und optional Rindfleisch, Speck, Gewürzen und Wasser. Die Wurstmasse wird in einen Schafs- oder Schweinsdarm abgefüllt. Was viele nicht wissen, ist, dass die Rostbratwurst/Grillwurst zur Kategorie der Brühwürste gezählt wird, da diese nach dem Abfüllen in den Darm bei ca. 80 Grad Celsius gebrüht

wird. Da das heißgeliebte Bratwürstel natürlich schön knackig sein soll, muss die Wurstmasse die perfekte Bindung aufweisen. Dafür werden bei der industriellen Wurstherstellung technologische Hilfsmittel wie Phosphate eingesetzt. Diese begünstigen auch das Wasseraufnahmevermögen im Fleisch. Manche Hersteller nutzen diese Eigenschaft, um die Wurst mit Wasser zu „strecken“. Weiters wird Natriumnitrit als Konservierungsmittel verwendet und Milchzucker sowie Gluten vom Getreide für eine bessere Bindung den Bratwürsten zugesetzt.

Es geht aber auch ohne

Magdas Empfehlung: „Kaufen Sie Bio-Würstel oder holen Sie sich die knackigen Fleischwaren direkt beim Bauern.“ Also bei Produzenten, die besonderes Augenmerk auf die handwerkliche Wurstherstellung legen und ohne „Tricks“ arbeiten.

Statt Phosphaten sorgt hier warmes, ganz frisches Fleisch für die so wichtige Bindung in der Wurst. Zudem wird statt Natriumnitrit das gesundheitlich unbedenkliche Natriumcitrat (= Salz der Zitronensäure) eingesetzt.

Weiterlesen auf www.bauernladen.at



@bauernladen.at

Folgen Sie uns auf Facebook und
Instagram unter @bauernladen.at