

Knack mich!

Suppen und Eintöpfe ohne Würstchen? Nicht auszudenken! Doch die knackigen Dinger trumpfen nicht nur als delikate Einlage, sondern auch durch

Vielfalt, Qualität und Geschmack.



Deutschland ist das Wurstland Nr. 1! Mit mehr als 1.500 verschiedenen Sorten und herausragender Qualität verweilen wir international an oberster Stelle im Wurstparadies. Wir finden: Da lohnt sich ein Blick unter die „Pelle“.

1. HERSTELLUNG

Prinzipiell besteht jede Wurst aus Fleisch, Wasser, Salz und Gewürzen. Andere Zutaten und Zusatzstoffe sind nur beschränkt zugelassen. Bei der Herstellung werden die Rohstoffe zerkleinert, bis eine homogene Masse ent-

steht – das so genannte Brät. Dieses wird überwiegend in Naturdärme gefüllt und anschließend erhitzt und geräuchert bzw. getrocknet und geräuchert. So werden die Würste haltbar und bekommen zusätzlich einen herrlich aromatischen Geschmack.

Warum Naturdarm?

Weil dieser für hochwertige Qualität und den richtigen Knack sorgt. Naturdärme sind geschmacksneutral und haben sehr gute Räuchereigenschaften, denn sie sind luftdurchlässig: So kann die Wurst atmen und reift gut. Für einige Würste ist der Naturdarm sogar unentbehrlich: Wiener, Frankfurter, Thüringer und Nürnberger erhalten so den knackigen Biss.

2. VIELFALT

Die mehr als 1.500 Sorten werden drei Wurstfamilien zugeordnet: den Roh-, Koch- und Brühwürsten.

Rohwürste

Bekannte Vertreter: Salami, Cervelat- und Mettwurst. Durch Salzen, Trocknen und Räuchern bekommen sie ihren typischen Geschmack. Rohwürste sind pflegeleicht: An einem kühlen Ort (z. B. Speisekammer oder Keller) lassen sie sich – hängend – mehrere Monate lagern. Angeschnitten halten sie ca. 2 Wochen.



Brühwürste

Bekannte Vertreter: Fleischwurst, Wiener und Frankfurter. Um sie schnittfest zu machen, wird die in Naturdärme gefüllte Wurstmasse gebrüht und je nach Sorte geräuchert. Besonders knackig sind Brühwürste im „Saitling“ (Schafs-Naturdarm).



Kochwürste

Bekannte Vertreter: Kalbsleberwurst, Rotwurst und Sülzwurst. Sie werden aus vorgegarten Fleischteilen und Speck hergestellt, noch einmal gekocht und wegen des feinen Geschmacks und der Haltbarkeit kalt geräuchert. Kochwürste in einem Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

3. EINKAUF

Wurst immer frisch einkaufen. Also am besten nur in den Mengen, die man in den nächsten Tagen tatsächlich benötigt. Wenn Sie trotzdem einen Vorrat anlegen wollen, können Sie die Würste wunderbar einfrieren: bei -18 °C halten sie 2–3 Monate. Wer auf Qualität Wert legt, sollte auf die natürliche Hülle achten. Woran man den Naturdarm erkennt? Achten Sie auf die Kennzeichnung oder fragen Sie das Fachpersonal.

