

FH

FLEISCHER-HANDWERK

Heftpreis € 18,- / sFr. 30,00

4/2016

www.fleischer-handwerk.de

Das Fachmagazin für die Produktion und den Verkauf
von handwerklich erzeugten Fleisch- und Wurstwaren

PRODUKTION

Voller
Körperereinsatz

IFFA-NACHBERICHT

Hauptsache
Fleisch

FLEISCHER MIT ERFOLG

Atelier Dierendonck
Nieuwpoort/Belgien





BRANCHENBLICK

Aktuelles aus der Branche 5
 Treif: Kunde steht im Fokus..... 7
 NRW: Top-Handwerksmeister..... 8

BLÄTTER ZUR BERUFSKUNDE

Alles Beef oder was?..... 9

NACHWUCHS

Christian Schneider: Tüftler-Steak... 11

INTERVIEW

Fleischerei Schäfermeier:
 Mehrwert beim Einkauf 12

MARKTFORSCHUNG

Transparenz gefragt 13

FOOD

Klassiker im dünnen Darm 14

WEITERBILDUNG

Botschafter für Fleischgenuss..... 7
 Master für Fleischwirtschaft..... 17

IFFA – NACHBERICHT

Hauptsache Fleisch 26
 FH Awards 2016: Die Innovatoren .. 28
 Statements & Messeneuheiten..... 32

PRODUKTION

Voller Körpereinsatz 39

ETIKETTIERUNG

Richtig kennzeichnen 42

RUBRIKEN

Kollegenbörse 44
 Neu auf dem Markt 46
 Gesucht & Gefunden..... 48
 Impressum..... 50

Titelbild: Seine Liebe zu Fleisch und sein Respekt vor einer artgerechten Erzeugung ist im „Atelier“ von Hendrik Dierendonck in Nieuwpoort in Belgien überall offensichtlich. Foto: © Thomas Sweertvaegher

Dieser Ausgabe liegt das Verlags-Supplement „Snack Mag“ der B&L MedienGesellschaft, München, bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.



FLEISCHER MIT ERFOLG

Nieuwpoort/Belgien:
 Wo Handwerk Kunst ist
Hendrik Dierendonck 18

Flintsbach am Inn:
 Aus Liebe zum Beruf
Markus Schwaiger..... 20

Selbitz-Dörnthal:
 Von glücklichen
 „Stroschweinen“
Rüdiger Strobel..... 22

Samtens/ Rügen:
 Alles auf Anfang
Frank Ganzert..... 24

KLASSIKER IM DÜNNEN DARM

Geht man von der Beliebtheit von Würstchen aller Art aus, sollte auch ein großer deutscher Autokonzern künftig mehr davon aus Meisterhand anbieten. Die Erfolgsgeschichte aller Arten von Würstchen spricht klar dafür. Pro Kopf werden im Jahr hierzulande etwa 60 Stück verzehrt.

Können Würstchen der Grund für einen Polizeieinsatz sein? Aber ja! Bei der Hauptversammlung der Daimler-Aktionäre im April 2016 wurden den 5.500 anwesenden Aktionären als kleine Stärkung 12.500 Würstchen angeboten. Einer der Aktionäre war davon so begeistert, dass er sich gleich mehrere zum Mitnehmen einpackte. Als er danach darauf angesprochen wurde, entstand ein Streit, der erst durch die herbeigerufene Polizei geschlichtet werden konnte. Die Reaktion von Daimler: „Entweder wir brauchen mehr Würstchen oder wir schaffen sie ganz ab“.

PORTIONSWÜRSTE

Portionierte oder Portionswürste wie Wiener, Frankfurter, Halberstädter, Dampf- und Bouillonwürstchen, Bock-, Schinkenbock-, Chili- oder Currywürste sind in Deutschland die beliebtesten Brühwürste. Sie werden unter Zusatz von Wasser oder Kunsteis meist aus rohem Schweine- und Rindfleisch hergestellt, heiß geräuchert und gebrüht (gegart). Bevorzugt wird Fleisch junger, magerer Tiere mit einem guten Wasserbindungsvermögen. Auch der Einsatz von Schaf- oder Geflügelfleisch ist möglich. Die Zusatzstoffe müssen lebensmittelrechtlich zugelassen sein. Von einigen Ausnahmen abgesehen (z. B. Weiß- und Gelbwurst) wird das Fleisch mit Pökelsalz

versehen, wodurch die fertige Wurst eine erwünschte blassrote Farbe erhält. Für die drei zuerst genannten Würste werden Schafdünndärme (Saitlinge;

Durchmesser von etwa 18 bis 24 mm) verwendet. Sie sind nach dem Entfernen der äußeren bindegewebigen Darmhaut (Serosa) besonders zart. Charakteristisch für diese sowie einige andere Wurstsorten, wie die Münchner Weißwurst, ist, dass sie vor dem Verzehr wieder erwärmt und heiß gegessen werden. Das dafür verwendete Wasser darf nicht oder nur kurz siedet, da die Naturdärme sonst platzen. Mit der Wurst werden wichtige Nährstoffe wie Eiweiß und Vitamine aufgenommen, dazu Mineralstoffe wie Eisen und Zink. Nicht ganz so positiv werden von einigen Stimmen Inhaltsstoffe bewertet, wie Fett (oft über 25 %), Nitritpökelsalz oder Phosphat. Die verschiedenen Würste unterscheiden sich in Durchmesser und Länge, oft auch durch die regional geprägte Rezeptur sowie ihre Verbreitung. Auch die Geschichte spielt eine Rolle.

FRANKFURTER WÜRSTCHEN

Die bekannteste Wurst ist wohl das Frankfurter Würstchen. In der Metropole wird sogar behauptet, diese Wurst gäbe es hier bereits seit dem 13. Jahrhundert. Etwas mehr ist heute über den Wandel in ihrer Zubereitungsweise bekannt. Während die Wurst über Jahrhunderte hinweg gebraten wurde, änderte sich



Foto: © yamix_be - Fotolia.com

das etwa Mitte des 19. Jahrhunderts und die Würste wurden gebrüht. Die als Frankfurter bezeichneten Würstchen bestehen aus reinem Schweinefleisch. Für den Namen Frankfurter Würstchen besteht in Deutschland seit 1860 der Schutz als geografische Herkunftsbezeichnung. In der EU ist die Bezeichnung „Frankfurter Würstchen“ ebenso wie die der Nürnberger und Thüringer Rostbratwurst eine geografisch geschützte Angabe (g.g.A.) gemäß der Verordnung (EG) 1151/2012 und weist so eindeutig auf den Ort der Herstellung hin.

Eine romantische Begründung für die Abkehr ausschließlicher Schweinefleischverwendung in Würstchen liefert die Lebensgeschichte des Frankfurter Fleischer Georg Lahner (1772-1845). Er verliebte sich in Wien in eine Baronin,

die ihm ein Darlehen über 300 Gulden zum Gründen einer Fleischerei gab. 1804 wurde die Fleischerei eröffnet und Georg Lahner stellte 1805 seine Wiener Modifikation des Frankfurter Würstchens vor. Da in Wien mehr als eine Fleischsorte verarbeitet werden durfte, enthielt das Würstchen auch zerkleinertes Rindfleisch sowie Speck, Pfeffer, Piment und Knoblauch. Es wurde leicht geräuchert und danach gebrüht. Dieses Produkt nennt man in Österreich nach Lahners Herkunftsort Frankfurter Wienerle oder Frankfurter. In Deutschland bürgerte sich aber die Bezeichnung Wiener ein. Oder trifft es etwa doch zu, dass die Wiege der Wiener Würstchen in Berlin stand? Der Fleischermeister Wien soll sie erstmals am Hackeschen Markt gefertigt haben. Das Wiener Würstel im Schlafrock, den heutigen Hot Dog, kreierte übrigens Johann Lahners Urenkel Leopold im Jahr 1906.

SACHER WÜRSTEL

Dieses Würstel wird im Wiener Luxushotel Sacher serviert. Es ist länger als die Frankfurter bzw. Wiener und hat durch das Verwenden ausgewählter Gewürze und mildes Räuchern ein farblich kräftigeres Aussehen und einen würzigen, rauchigen

Professionelle Spültechnik für den Meister



MEIKO-Spültechnik. Noch perfekter in Hygiene, Sicherheit, Wirtschaftlichkeit und Ökologie.



www.meiko.de





Geschmack. Um seine Urheberschaft streiten sich Firmen aus Wien und der Wiener Neustadt.

BOCKWURST

Im Gegensatz zur Frankfurter oder Wiener ist die Bockwurst eine große, einzelne, dickere Wurst. Sie wird in einen Schweinedarm (Durchmesser: ca. 28-34 mm) gefüllt. Ob sie die Erfindung des Berliner Fleischermeisters Löwenthal ist, ist nicht ganz klar. Dessen nur aus Kalbs- und Rindfleisch hergestellte Räucherwurst soll 1889 der Wirt Richard Scholz erstmals zu in Kreuzberg gebrautem Bockbier angeboten und ihr so zum Namen verholfen haben. Eine abweichende Geschmacksrichtung gibt es bei der in den USA bekannten Bockwurst. Diese wird ohne Pökelfstoffe produziert; es können Milch, Eier, pflanzliche Teile und Zucker zugesetzt werden.

WEISSWURST

Angeblich sind die wohl bekanntesten Weißwürste, die Münchner, nur entstanden, weil dem dortigen Metzger Joseph Moser am 22. Februar 1857 keine Schafsdärme zum Herstellen seiner Bratwurst zur Verfügung standen und er daher Schweinedärme nahm. Das Braten war ihm zu riskant, er brühte die Würste daher und servierte sie – mit nachhaltigem Erfolg. Münchner Weißwürste weisen einen Kalbfleischanteil von mind. 51 % auf, dazu kommen Schweinerückenspeck, gegartes Kalbskopffleisch, Eisschnee, Kochsalz und Gewürze, u.a. Macis. Die Anerkennung als geografisch geschützte Angabe ist der „Münchner Weißwurst“ nicht vergönnt. Nach Ansicht des Bundespatentgerichts existiert diese Wurst seit dem Mittelalter nicht nur im Raum München.

BRATWURST

Die Palette an Bratwürsten ist enorm. Je nachdem, ob die Wurstmasse in gegartem oder rohem Zustand abgegeben wird, sind sie den Brüh- oder anderen Würsten zuzuordnen. Man konsumiert sie gebraten. Bratwurst wird aus rohem Schweinefleisch oder aus einem Gemisch von Rind- und Schweine- sowie auch Kalbfleisch unter der Verwen-

dung lebensmittelrechtlich erlaubter Zutaten, generell ohne Innereien sowie Schwarten- und Sehnenzusätze hergestellt. In manchen Regionen wird der Wurstmasse Milch zugesetzt. Für das Grillen vorgesehene Bratwürste sind meist stärker gewürzt. Zu den Bratwürsten zählt auch die Currywurst, die von Herta Heuwer erfunden wurde. Ihre im Herbst 1949 in Berlin-Charlottenburg erstmals verkaufte darmlose Wurst mit einer „Spezial-Sosse“ ist bis heute ein Verkaufsschlager.

VIELE MODIFIKATIONEN

Im letzten Jahrzehnt wurden vermehrt auch Würstchen mit Anteilen von bis zu 100 % Geflügelfleisch oder Käse (z. B. Käsekrainer) nachgefragt bzw. angeboten und teilweise mit ihrem geringeren Fett- oder Kaloriengehalt beworben. Sollte jemand ganz auf Fleisch verzichten wollen oder müssen, bieten verschiedene Hersteller aus Industrie und Handwerk derzeit in großer Zahl auch vegetarische Wiener an. Hier schreitet die Technologie ebenfalls voran. Fazit: Würstchen sind aus dem Speiseplan der Deutschen nicht wegzudenken. Das gilt für klassische wie auch neue Produkte. Für US-Hollywoodstar Sandra Bullock, deren Vorfahren aus Deutschland stammen und die daher zum Weihnachtsfest Kartoffelsalat mit Würstchen bevorzugt, wären Verbesserungen der Ausfuhrregelungen für deutsche Würstchen gut. Sie musste diese meist in die USA „einschuggeln“, denn der Import ist bisher verboten. Und den Daimler-Aktionären ist zu wünschen, dass sie sich nicht mehr um die Würstchen zanken müssen.

Dr. Heinz Schleusener



Fotos: © Ex_Outside_be – Fotolia.com, Theimer