

Herzhaft Regionalität zum Anbeißen!



Reimold, F.¹, Hildebrand, C.¹, Papendorf, S.²

¹ Institut für Agrar- und Stadtökologische Projekte (IASP), Berlin

² Neumarkt-Fleischerei GmbH, Jüterbog

Einleitung

Die Forschungsidee bestand in der Entwicklung eines neuen Verfahrens zur Beschleunigung des Fermentationsprozesses von Rohwurst und der Reduzierung von Zusatzstoffen (Glucono-delta-Lacton). Dazu wurde ein technologisch wirksames Aufbereitungsverfahren entwickelt, das es ermöglicht, mit biologischen Alternativen (z. B. Wein und Honig), die Gluconsäure enthalten, wirkungsvolle und sichere Rohwurstprodukte herzustellen.

Diese Verfahrensentwicklung ermöglicht es insbesondere kleinen und mittelständischen Fleischereien, ihre eigenen regionalen Rohwurstprodukte ökonomisch herzustellen. Dazu war eine umfassende Technologieentwicklung erforderlich.

Zielstellung

Ziel war, das herkömmlich zur Fermentationsbeschleunigung eingesetzte **Glucono-delta-Lacton (GdL)**, welches einerseits einen Zusatzstoff darstellt und andererseits mit einer hohen Fehlchargenproduktion (Entwicklung negativer Aromakomponenten) verbunden ist, zu ersetzen.

Umsetzung

Zur Fermentationsbeschleunigung wurden dem Rohwurstbrät die biologischen Alternativen Rotwein und Honig ergänzend beigefügt.

Rotwein als Austauschstoff für GdL

Bei Wein handelt es sich um ein aus dem Saft frischer Trauben hergestelltes alkoholisches Getränk. Besonders im Most von überreifen und edelfaulen Trauben befinden sich hohe Gehalte an Gluconsäure.

Verantwortlich hierfür ist die Glucoseoxidation bestimmter Mikroorganismen, die die im Ausgangsrohstoff enthaltene Glucose mithilfe eines Enzyms zunächst zu Glucono-delta-Lacton und schließlich zu Gluconsäure oxidieren. Demnach stellt der **Rotwein** für die Rohwurst ein natürliches **Gluconsäurereservoir** dar, welches zur Herstellung der neuartigen Rohwurst genutzt wird.

Ergebnisse und Diskussion

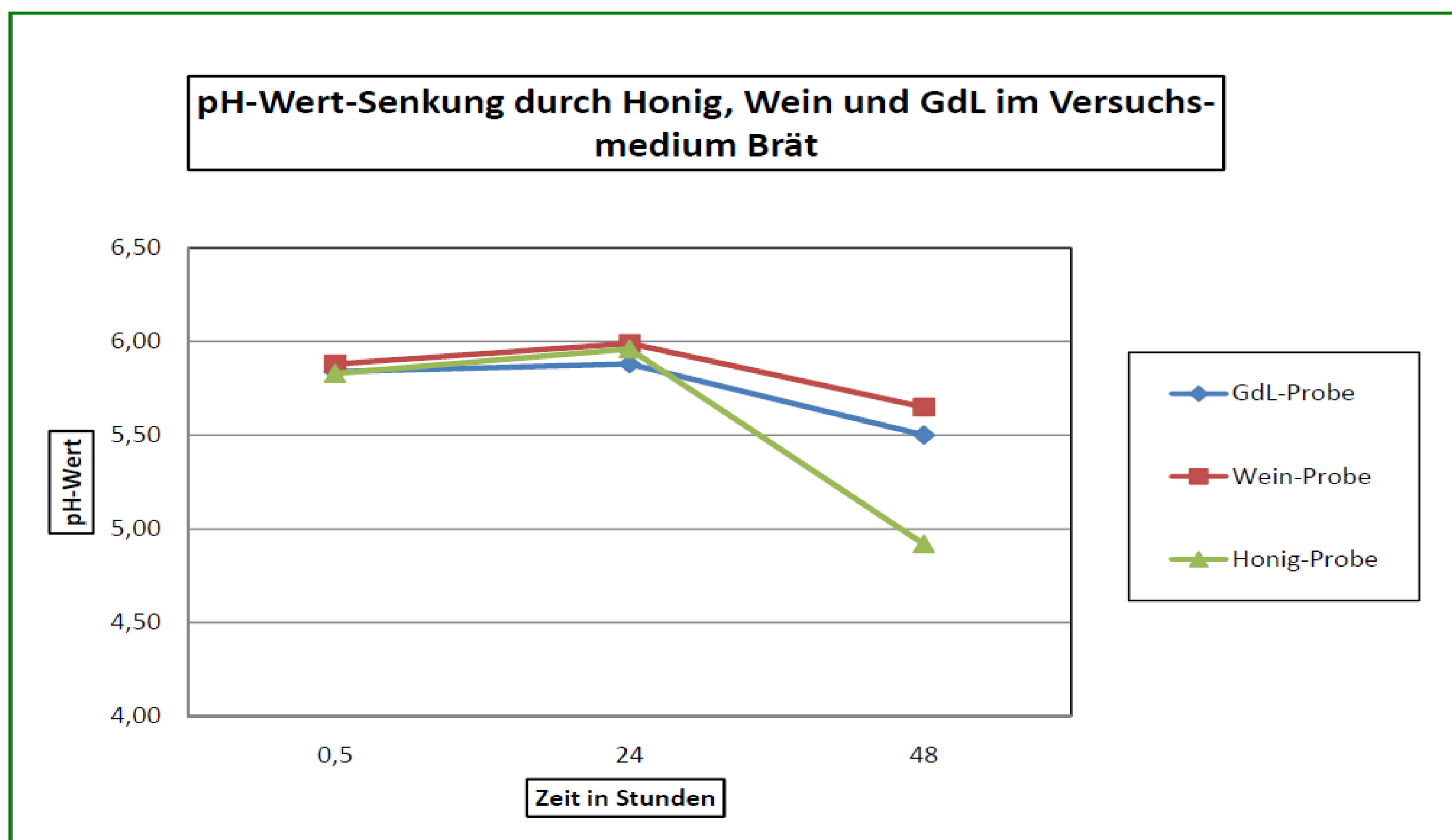


Abbildung oben: Der pH-Wert-Verlauf innerhalb von 48 Stunden von Rohwurstbrät bei Verwendung von GdL, Wein bzw. Honig als Reifungshilfe

Abbildung rechts: Fläminger Salami mit Werderaner Rotwein



Schlussfolgerungen

Im Rahmen des Forschungsprojektes hat das **Institut für Agrar- und Stadtökologische Projekte an der Humboldt-Universität zu Berlin** in Zusammenarbeit mit der **Neumarkt-Fleischerei aus Jüterbog** hochwertige Rohwürste mit Werderaner Rotwein und Honig aus regionaler Produktion (Fläming) entwickelt. Jede Rohwurst – Salami und Teewurst – enthält das Beste des Werderaner Velvet Cuvée des **Werderaner Wachtelberges Weinbau Dr. Lindicke**. Der wertvolle Inhaltsstoff Gluconsäure des Rotweines sowie des Honigs unterstützt die Reifung (Fermentation) der Rohwürste und es wird ein vollmundiges Aroma erzeugt!