Trends wie Nachhaltigkeit, Natürlichkeit, Originalität und die Sensibilität der Konsumenten beim Thema „Verpackung" machen Naturdarm als Wursthülle besonders attraktiv. *Foto: Frank Seifert / fotolia*

Ein Rohstoff mit Charakter

Als natürliche Hülle überzeugen Saitling & Co. anspruchsvolle Verarbeiter mit Mehrwert

Verglichen mit dem Handwerk fällt es Anbietern von industriell gefertigter Wurst naturgemäß weniger leicht, sich über Ursprünglichkeit, Authentizität und „Storytelling" zu positionieren. Gerade hier bietet der Naturdarm entscheidende Vorteile.

Von Heike Molkenthin

Das wirtschaftliche Hoch hat den Zenit überschritten und die Kauflust der Konsumenten lässt nach. Die Folgen sind absehbar: Preise geraten unter Druck und auf breiter Front leidet die Wertschöpfung. Umso wichtiger ist es, den Kunden gerade jetzt einen „added value" zu bieten, mit dem man sich vom Wettbewerb abhebt. Der Naturdarm kann hier punkten: Die natürliche Hülle verleiht dem Produkt die begehrte handwerkliche Optik, fördert die Entfaltung des typischen Aromas, lässt Würstchen appetitlich „knacken" – und überzeugt als natürlicher Rohstoff auf der Zutatenliste. Und nicht nur dort: Auslobungen wie „Im zarten Saitling" sind immer häufiger an prominenter Stelle auf der Verpackung zu finden.

Ein „natürlicher" Maßanzug

In Deutschland sind rund 1800 Wurstsorten im Angebot – und für jede von ihnen gibt es die optimale Naturhülle. Schweinedärme sind nach Schafsdärmen in Deutschland die am meisten verwendeten Naturhüllen, weltweit sogar die Nummer eins. Sie sind zart und fest, Fachleute schätzen den „richtigen Widerstand" beim Biss. Dünndärme vom Schwein gibt es ab Kaliber 24/26 bis 40/+, sie sind die erste Wahl für Bratwurst, Bockwurst, Weißwurst, Knackwurst, Mettenden, Cabanossi und Landjäger.

Eine echte Spezialität ist der „Krausedarm": Seine ausgeprägte Form und ein Kaliber von manchmal mehr als 70 mm sind echte Hingucker und verleihen Hausmacher Leber- und Blutwürsten einen prominenten Auftritt. Schweineblasen eignen sich zum Beispiel für Presssack, Schweinefettenden werden für Salami verwendet, die „Butte" (Blinddarm) umhüllt saftige Sülze und Thüringer Blutwurst.

Ausschließlich vom Rind stammt der Kranzdarm, der sich über 35 bis 40 Meter vom Labmagen über den Blinddarm erstreckt und in den Mitteldarm mündet. Nach Faustregel lässt er sich mit rund einem Kilogramm Wurstmasse pro Meter füllen. Im Kranzdarm finden sich zum Beispiel viele typisch norddeutsch geprägte Wurstsorten wie die Hamburger Gekochte, Blut- und Grützwürste und Lyoner im Ring.

Für Aufschnittware mit großen Schnittflächen wie Jagdwurst, Bierschinken und Mortadella bietet sich die Rinderbutte an. Das Fettende eignet sich für Salami, Katenmettwurst und andere Rohwurstsorten.

Für viele Wurst-Kenner ist der Saitling der „Star" unter den Därmen. Er stammt vom Schaf und ist der zarteste und dünnste Naturdarm. Die leicht transparente Wursthülle erlaubt einen Blick auf das feine Brät, die helle

Pro Naturdarm

Fünf überzeugende Argumente für die natürliche Hülle:

- Naturdarm ist ein echtes Naturprodukt.
- Naturdarm bringt das Aroma der Wurst voll zur Geltung.
- Naturdarm lässt die Wurst atmen und besonders gut reifen.
- Naturdarm ist dehnfest und strapazierfähig.
- Erst der Naturdarm verleiht Wurst den begehrten „Knackeffekt".

Farbe unterstreicht die Hochwertigkeit.

Doch der Saitling kann noch mehr: Wie alle Naturdärme bietet er im Biss den unvergleichlichen „Knackeffekt“, an dem die Konsumenten – wie Befragungen gezeigt haben – die Qualität einer guten Wurst festmachen. Beim Saitling ist dieser Effekt besonders ausgeprägt. Und so verwundert es nicht, dass viele Top-Seller unter den hierzulande verkauften Würsten im zarten Schafsdarm stecken: allen voran die beliebten Nürnberger, Wiener und Frankfurter Würstchen.

Aufwendiger Veredlungsprozess

Ob vom Schwein, Rind oder Schaf – alle Därme werden von den Darmbetrieben in aufwendigen Veredelungsprozessen für die spätere Wurstproduktion vorbereitet.

Die Bearbeitung der natürlichen Hülle beginnt direkt nach der Schlachtung. Sämtliche Innereien werden entfernt, der Dünndarm schnellstmöglich davon getrennt und mithilfe von Walzen und Rollen maschinell entleert. Gut gekühlt, beispielsweise in Eiswasser, bleiben Farbe und Qualität der gereinigten Naturdärme bewahrt. Die Ware wird nun konserviert und zu den Veredelungsbetrieben des Darmhandels transportiert.

Hier befreit ausgebildetes Fachpersonal die Dünndärme von Schleimhaut und Muskelschicht. Beim Saitling entfernt man beispielsweise mechanisch die Oberhaut (*Serosa* oder *Bändel*), die Schleimhaut und die innere Muskelschicht des Darms, sodass vom Schafdarm nur noch eine dünne und leicht transparente mittlere Muskelhaut, die *Submucosa,* übrig bleibt. Nur diese wird für die Wurstherstellung weiterverarbeitet – entweder maschinell oder per Hand. Auf jeden Fall ist hierbei das Know-how von Spezialisten gefragt, um ein optimales Endergebnis zu gewährleisten.

Die Fachkräfte prüfen die gereinigten Därme – die mindestens 30 Tage in Salz gelegen haben, um letzte Mikroorganismen abzutöten – auf Durchmesser, Struktur und Qualität. Dazu füllt man kleinkalibrige Naturdärme wie den engen Schweinedarm und den Saitling mit Wasser, Schweinekrausen, Rinderkranzdärme, Butten und sonstige großkalibrige Naturdärme hingegen mit Luft. So können die geschulten Experten genau erkennen, ob der Darm stabil und frei von Schäden ist.

Sortierung ausschließlich in Handarbeit

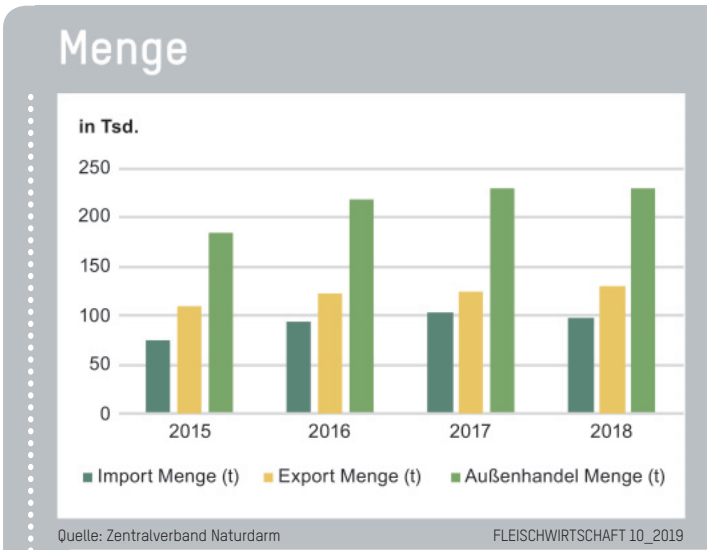
Bei der anschließenden Sortierung sind Fingerspitzengefühl und gutes Augenmaß gefragt. Ziel ist es, möglichst lange Stücke mit den gleichen Eigenschaften zu bekommen. Bei diesem Prozess kommt es auf schnelle Entscheidungen an: Die Mitarbeiter müssen genau erkennen, wann sich das Kaliber verändert und ein Schnitt erfolgen muss. Beim Schafsaitling variieren die Kaliber beispielsweise zwischen 14 und 30 Millimeter. Für den Verkauf werden sie auf zwei Millimeter genau sortiert – also 14/16, 16/18 usw. Zudem sortieren die Fachleute die Därme auch nach Qualitätsgruppen. Deshalb werden Kalibrierung und Sortierung ausschließlich in Handarbeit durchgeführt.

Alle Därme mit gleichen Eigenschaften werden dann zu Hanks von jeweils 91 Metern zusammengefasst und mit farbkodierten Ringen gekennzeichnet, konserviert und verpackt.

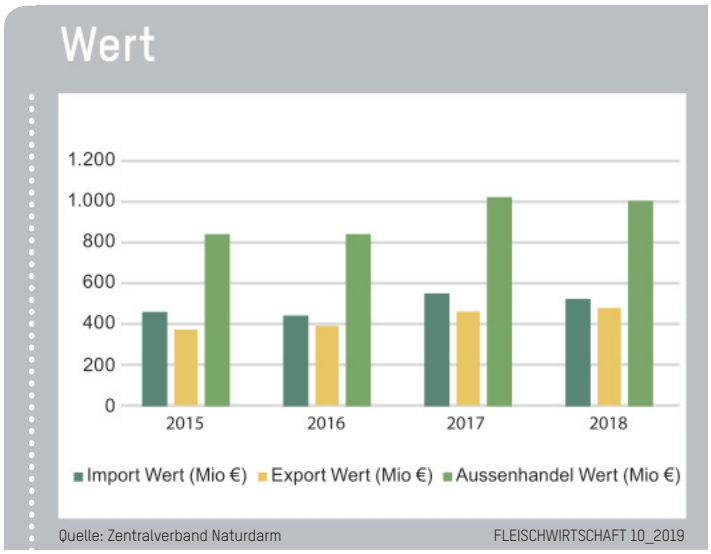
Die gängigste Konservierung ist das Einsalzen. Alternativ werden die Naturdärme auch in gesättigter Salzlake eingelegt, verpackt und an die Kunden verschickt. Darüber hinaus bietet der Naturdarmhandel füllfertige Schafsaitlinge und Schweinedärme im Beutel oder in der Dose an. Diese lagern in einer Lösung, durch die sie gequollen und geschmeidig bleiben. Nach kurzem Spülen und Einlegen in warmes Wasser sind sie bereit zum Befüllen.

Für eine effizientere Wurstproduktion stehen getubte Naturdärme, die ebenfalls in einer Salzlösung eingelegt werden. Die Konzentration der Lösung variiert je nach gewünschter Haltbarkeit. In niedrig konzentrierter Salzlake bleibt die Ware weicher und elastischer. Sie kann nahezu direkt verarbeitet werden. Mit höheren Salzkonzentrationen sind Därme länger haltbar.

Neben den gängigen Kalibern sind auch viele Zwischenkaliber erhältlich, die jeder Kreation ihr



Entwicklung des deutschen Naturdarmhandels in den Jahren 2015 bis 2018 in Tonnen (einschließlich Lohnveredlung)



Entwicklung des deutschen Naturdarmhandels in den Jahren 2015 bis 2018 in Mio. € (einschließlich Lohnveredlung)

individuelles Aussehen verleihen. Die Anbieter punkten zudem mit Spezialsortierungen wie „adernarm“ oder „extrahell“.

Die modernen Naturdarm-Betriebe haben sich auf die hohen Ansprüche ihrer Kunden eingestellt und können nahezu jeden Sonderwunsch bedienen. Das macht das „Traditionsprodukt“ Naturdarm zu einem begehrten, verarbeitungsfreundlichen Rohstoff für Handwerk und Industrie.

Enger Austausch mit Forschung und Wissenschaft

Naturdarm ist eine natürliche Ressource. Damit einher gehen hohe Ansprüche an die Lebensmittelsicherheit mit einem besonderen Augenmerk auf die mikrobiologische Analyse.

Seit vielen Jahren besteht dazu ein enger Austausch mit Behörden und wissenschaftlichen Instituten. Die Branche versteht sich als aktiver und treibender Partner, wenn es um die Untersuchung und Bewertung von Rahmenbedingungen geht, die einen Einfluss auf die Produktsicherheit haben könnten. Vor diesem Hintergrund konnten bereits in den 1990er Jahren zum Thema BSE und nach der Jahrtausendwende zur Maul- und Klauenseuche sichere Erkenntnisse gewonnen und entsprechende Maßnahmen umgesetzt werden.

Der Dialog mit der Wissenschaft ist daher auch wichtiger Bestandteil der Verbandsarbeit der Darmbranche, die in Deutschland im Zentralverband Naturdarm e.V., auf europäischer Ebene in der ENSCA und global in der INSCA organisiert ist.

Aktuell beschäftigt das Thema ASP die weltweite Fleischwirtschaft. Auch hierzu sind die Verbände aktiv auf die Behörden zugegangen, um die Relevanz für den Darmhandel zu verifizieren und im Sinne aller Beteiligten schnell Klarheit zu schaffen. Bereits vorliegende Studienergebnisse geben der Branche somit Sicherheit.

Naturdarmhandel im Wandel

Ein Blick auf die Entwicklung der Mitgliederzahlen des deutschen Naturdarmverbandes zeigt: Auch vor dieser Branche macht die Konzentration nicht Halt. Immer weniger Betriebe erwirtschaften einen über die Jahre weitgehend stabil gebliebenen Umsatz.

Die Unternehmen passen sich den veränderten Rahmenbedingungen an. Die großen richten ihren Fokus darauf, direkten Zugriff auf die Rohware zu haben und alle Stufen der Wertschöpfungskette unter einem Dach zu vereinen.

Kleine Betriebe profitieren von ihrer Flexibilität und einem schlanken Kostenapparat, während man im mittleren Segment die Vorteile beider Modelle miteinander kombiniert. Viele der heutigen Darmbetriebe sind in der Nachkriegszeit als Familienunternehmen entstanden und werden von der zweiten oder dritten Gründergeneration geführt. Heute ist der Naturdarmhandel ein leistungsstarker Zweig der modernen Lebensmittelindustrie. Geblieben ist das familiäre und vertrauensvolle Miteinander, das die Zusammenarbeit im Zentralverband Naturdarm prägt.

Deutschland ist die globale Drehscheibe

Im globalen Marktgeschehen spielen deutsche Naturdarm-Betriebe eine prägende Rolle. Für das Jahr 2018 bilanziert der Zentralverband Naturdarm eine positive Entwicklung und blickt zuversichtlich in die Zukunft. Mega-Trends wie Nachhaltigkeit, Natürlichkeit, Originalität und die hohe Sensibilität der Konsumenten beim Thema „Verpackung“ machen Naturdarm als Wursthülle besonders attraktiv.

Auch 2018 war Deutschland die wichtigste Drehscheibe für den internationalen Handel mit Naturdärmen. Der Außenhandelsumsatz lag annähernd stabil bei 1,006 gegenüber 1,022 Mrd. € im Vorjahr.

Daran hatte der Import einen Anteil von 48%. Insgesamt wurden über die deutschen Unternehmen 229 182 t Naturdarm gehandelt, davon gingen 130 750 t in den Export, 98 432 t kamen als Import nach Deutschland.

Ein Sommermärchen für die Wurstproduzenten

Der Super-Sommer 2018 machte den Kunden monatelang Appetit aufs Grillen und sorgte für gute Laune bei den deutschen Wurstproduzenten. Denn ungeachtet des gefühlten Hypes um Veggie-Produkte war von Kiel bis Garmisch die Bratwurst unangefochten der Favorit auf dem Rost. Das machte auch den Darmbetrieben Freude – allerdings mit dem kleinen Dämpfer, dass man sich angesichts optimistischer Prognosen in 2017 gut mit Ware bevorratet hatte, der Absatz dann aber hinter den Erwartungen zurückblieb. In der Folge lag bei steigender Nachfrage die Importmenge mit 98 000 t leicht unter Vorjahresniveau.

Die Europäische Union (EU) bleibt mit einem Anteil von 55% an der Gesamtmenge wichtigster Lieferant des deutschen Naturdarmhandels. Hier nehmen die Niederlande mit dem Transithafen Rotterdam – über den ein Großteil der aus China stammenden Ware kommt – und das für Lohnveredelung wichtige Polen die Spitzenpositionen ein.

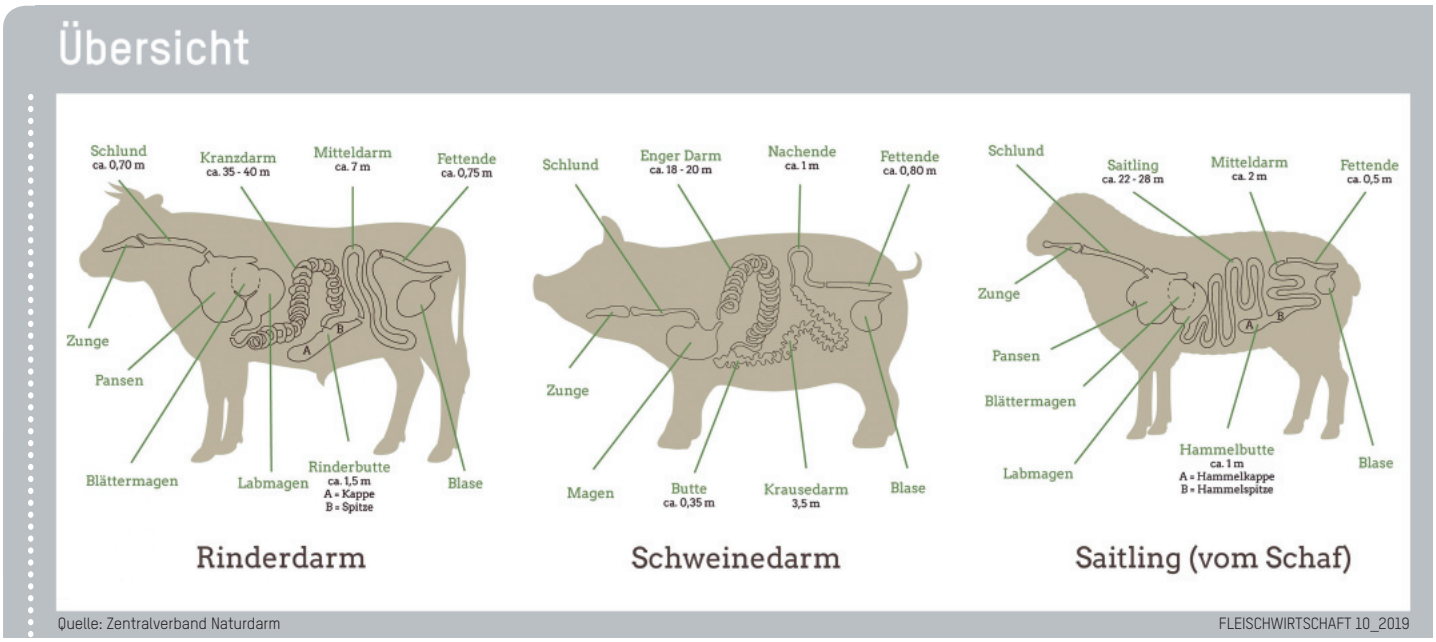
Außerhalb der EU führt China mit 25 980 t die Importstatistik mit weitem Abstand an – auch dieses Ergebnis ist wesentlich von der Lohnveredelung bestimmt. Daneben kommt aber auch Ware chinesischen Ursprungs nach Deutschland. Die Erhöhung des Schlachtgewichts in der chine-

...wir verpacken die Wurst. Natürlich!

Peter Gelhard

Naturdärme • natural sausage casings • boyaux naturels

Peter Gelhard Naturdärme KG · 56235 Ransbach-Baumbach · Telefon: +49 (0)2623-20880 · info@peter-gelhard.de · **www.peter-gelhard.de**



Übersicht über die verschiedenen Naturdarmarten und ihre Herkunft. Jede Darmsorte hat besondere Eigenschaften, die für unterschiedliche Wurstsorten von Vorteil sind.

sischen Schweineproduktion hat sich bemerkbar gemacht – enger Schweinedarm ist knapper als in den Vorjahren. Und das hat Folgen, stecken doch mit Bockwurst und Weißwurst begehrte nationale Spezialitäten der deutschen Wurstszene in diesem speziellen Darm.

Für Rinderdärme bleibt Brasilien der wichtigste Handelspartner des deutschen Naturdarmhandels, während der Iran – vor der Türkei, Ägypten und dem Libanon – Hauptlieferant für orientalische Schafsdärme ist. Dazu zählt allen voran der Saitling: Dieser besonders zarte Naturdarm verleiht unter anderem Wienern, Frankfurtern und Nürnbergern den legendären Knackeffekt.

Chinesen lieben Wurst „Made in Germany"

China und Deutschland verbindet in Sachen Wurst und Naturdarm eine enge Handelsbeziehung, die sich auch in der Exportstatistik bemerkbar macht. Von 60 216 t Ausfuhr in Nicht-EU-Länder entfielen im Berichtsjahr 22 677 t auf China, wiederum geprägt von der Veredelung der Ware. Hinzu kommt jedoch eine wachsende Begeisterung der chinesischen Konsumenten für Wurst „Made in Germany": Handwerkliche Produkte aus Deutschland genießen bei den zahlungsfreudigen Premium-Kunden eine hohe Wertschätzung – so sind zum Beispiel die Original „Würstchen im Glas" eines deutschen Produzenten echte Schnelldreher in chinesischen Supermarkt-Regalen. Unsere Mitglieder haben den Finger am Puls dieses riesigen Marktes und sind vom enormen Zukunftspotenzial für unsere Produkte überzeugt.

Auch EU-Markt profitiert vom Wetter

Der lange und heiße Sommer befeuerte auch europaweit die Grillsaison und damit das Exportgeschäft der deutschen Naturdarm-Unternehmen. Speziell nach Italien und Spanien wurde deutlich mehr Ware exportiert, ungeachtet der eher gedämpften wirtschaftlichen Gesamtsituation in diesen Märkten. Einen besonders hohen Stellenwert hat Naturdarm traditionell bei den Franzosen – die berühmte „Andouillette" wird sogar ausschließlich aus Därmen und Magen hergestellt. Leidenschaftliche Wurst-Fans finden sich zudem in der Schweiz, in Österreich – und vor allem in Osteuropa.

Außerhalb der EU zählen seit vielen Jahren neben China auch Südafrika und Brasilien zu verlässlichen Handelspartnern auf hohem Nachfrage-Niveau. Im Berichtsjahr lag Südafrika leicht unter der Vorjahresmenge, während Brasilien deutlich zulegte.

Naturdarmhandel ist verhalten optimistisch

Über alle Märkte hinweg beurteilt der deutsche Naturdarmhandel die Gesamtsituation verhalten optimistisch. Der Bedarf an hochwertigen Lebensmitteln in handwerklicher Qualität wächst und die Käufer sind bereit, dafür einen angemessenen Preis zu zahlen. Gerade im asiatischen Raum sieht man große Wachstumschancen, bei konstant solider Nachfrage aus europäischen und nicht-europäischen Traditionsmärkten.

Wie sich die Afrikanische Schweinepest auf das Marktgeschehen auswirkt, wird das Jahr 2019 zeigen. Angesichts der hohen Schlachtzahlen in China ist eine Verknappung der Ware perspektivisch nicht auszuschließen.

Punkten bei Nachhaltigkeit und Wertschöpfung

Als hochwertiger Rohstoff ist Naturdarm aktueller denn ja. Natürlichkeit und Nachhaltigkeit sind heute ganz starke Verkaufsargumente, gerade bei jüngeren und anspruchsvollen Kunden. Der Naturdarm als Wursthülle liegt damit genau im Trend. Das Thema Verpackung hat aus der Perspektive der Konsumenten einen enormen Stellenwert, und in Zeiten von „no plastic" ist die natürliche Wursthülle ein überzeugender Mehrwert. Unser Produkt ist ein Rohstoff mit Charakter – es stellt etwas höhere Ansprüche an die Verarbeitung, macht dies aber in der Wertschöpfung mehr als wett.

Verband investiert in Imagekampagne für Wurst

Die Imageförderung von Wurst steht seit vielen Jahren im Mittelpunkt der Aktivitäten des Naturdarm-Verbandes. Die Kampagne „Rettet das Wurst-Kulturerbe" richtet sich auch an junge Verbraucher und stellt den Kult-Charakter des Produktes in den Mittelpunkt. Die Facebook-Seite „Bock auf Knackwurst" mit fast 20 000 Fans und der Innovationspreis „Wurst hat Zukunft" gehören ebenso dazu wie die Website *www.naturdarm.de*, auf der Profis spannende Insights und Wurst-Fans unter anderem ein „Wurst it yourself"-Video finden.

Heike Molkenthin
ist seit 1973 in der Naturdarmbranche tätig. Ihr Unternehmen, Heike Molkenthin Natural Casings, hat sie 2004 gegründet. Seit 2001 ist Molkenthin Vorsitzende des Zentralverband Naturdarm e.V. Derzeit gehören rund 30 Unternehmen dem Verband an, die im In- und Ausland etwa 6000 Mitarbeiter beschäftigen.

Anschrift der Verfasserin
Heike Molkenthin, Natural Casings,
An der Aue 9, 25474 Ellerbeck