

Verlässliche Qualität

Wurstqualität fängt bei der Hülle an. Die Natur liefert dafür einen exzellenten Rohstoff. Bei der Verarbeitung und der Qualitätskontrolle sind Handarbeit, Präzision und Erfahrung gefragt. Im Gespräch mit *Die Fleischerei* gibt Hilmar Reiß, Mitglied im Naturdarmverband, Einblicke in die Arbeit eines Verarbeitungsbetriebes.

Wie kommt die Ware im Verarbeitungsbetrieb an?

Hilmar Reiß: Die Naturdärme werden in Fässern transportiert und haben mindestens dreißig Tage in Salz oder in Salzlake gelegen. Diese natürliche Konservierung hat sich über Jahrhunderte bewährt und stellt sicher, dass unerwünschte Mikroorganismen verlässlich abgetötet werden.

Die Fleischerei: Was lässt sich schon an der Optik festmachen?

Hilmar Reiß: Eine erfahrene Fachkraft kann auch ohne Blick auf die Spezifikation beim Öffnen der Fässer eine Menge aus der Ware „lesen“. So lässt beim Schafsdarm schon die Farbe Rückschlüsse auf die Herkunft zu. Ein Saitling aus Australien ist die edelste Variante. Die Ware ist deutlich heller und zarter als Schafdärme aus dem Orient.

Die Fleischerei: Gilt das nur für Saitlinge?

Hilmar Reiß: Keineswegs. Bei Schweinedärmen aus China lasse sich für das geübte Auge allein an der Farbe bestimmen, aus welcher Provinz sie stammen. Schweinedärme europäi-



Hilmar Reiß ist im Zentralverband Naturdarm e.V. für die Themen Marketing und Werbung zuständig.

Zentralverband Naturdarm/M. Contius

scher Herkunft haben zarte Fäden und die typischen feinen „Zotten“.

Die Fleischerei: Wie lässt sich die Qualität überprüfen?

Hilmar Reiß: Für uns hat die verlässliche Verarbeitungsqualität der Ware im Kundenbetrieb höchste Priorität.

Wir prüfen die Ware mit verschiedenen technologischen Verfahren, die jede Schwachstelle identifizieren. Aber auch hier kommt die Erfahrung des Personals als weitere Sicherheit dazu.

Die Fleischerei: Welche Prüfmethode kommen zum Einsatz?

Hilmar Reiß: Das kommt auf die Darmsorte an. Bei kleinkalibrigen Därmen, zum Beispiel dem engen Schweinedarm oder dem Saitling, füllen wir unter Druck Wasser ein. So können wir Maße, Farbe und Spritzfestigkeit überprüfen.

Große Kaliber – also zum Beispiel Schweinekrausen, Rinderkranzdärme oder Butten werden regelrecht „aufgeblasen“. Damit lässt sich erkennen, ob der Darm stabil und frei von Beschädigungen ist. Zudem beginnt damit auch die sogenannte „Kalibrierung“.

Die Fleischerei: Was ist darunter zu verstehen?

Hilmar Reiß: Mit Kaliber wird der Durchmesser des Darms bezeichnet. Beim Kalibrieren geht es darum, möglichst lange Stücke mit den gleichen



Naturdärme werden in Salz und Wasser konserviert.

Zentralverband Naturdarm/rotoshot.de



Soft-Tubes sind flexibel und faltbar, sie lassen sich in hoher Stückzahl im Fass transportieren.

Zentralverband Naturdarm/rotoshot.de



Rinderdärme werden mit Luft gefüllt, um die Ware auf Kaliber, Länge, Lochfreiheit und Farbe zu prüfen. Zentralverband Naturdarm/rotoshot.de



Beim Kalibrieren geht es um Millimeterarbeit, um den Kunden passgenaue Ware zu liefern. Zentralverband Naturdarm/rotoshot.de

Eigenschaften zu bekommen. Da sind Fingerspitzengefühl und ein gutes Augenmaß gefragt. Bei diesem Prozess kommt es auf schnelle Entscheidungen an. Unsere Fachkräfte erkennen genau, wann sich ein Kaliber verändert und ein Schnitt erfolgen muss.

Die Fleischerei: Wie exakt lässt sich das Kaliber sortieren?

Hilmar Reiß: Hier geht es sprichwörtlich um Millimeterarbeit, um unseren Kunden passgenaue Ware zu liefern. Beim Schafssaitling variieren die Kaliber beispielsweise zwischen 14 und 30 Millimeter.

Für den Verkauf werden sie auf zwei Millimeter genau sortiert – also 14/16 Millimeter, 16/18 Millimeter und so weiter. Welches Kaliber die Ware jeweils hat, markieren die Betriebe mit einem farbigen Kunststoffring, der die Därme bündelt.

Die Fleischerei: Sie beliefern sowohl die Industrie als auch kleine Betriebe – wie können Sie auf die heterogenen Ansprüche an die Konfektionierung eingehen?

Hilmar Reiß: Individualität ist bei uns in der Branche höchstes Gebot. Vom Großbetrieb bis zum kleinen Familienmetzger findet bei uns jeder Kunde „sein“ maßgeschneidertes Angebot. Unsere industriellen Kunden beziehen in der Regel grobe Gebinde im 200-Liter-Fass. Die gängigste Konservierung ist dabei das Einsalzen. Alternativ werden die Naturdärme auch in gesättigter Salzlake eingelegt.

Die Fleischerei: Und für die Abnehmer kleinere Mengen?

Hilmar Reiß: Wir bieten auch füllfertige Schafssaitlinge und Schweinedärme in handlichen Einheiten von ein bis drei Hank im Beutel, im Netz und in der Dose an. Diese Naturdärme lagern in einer Lösung, durch die sie gequollen und geschmeidig bleiben. Nach kurzem Spülen und Einlegen in warmes Wasser sind sie bereit zum Befüllen.

Die Fleischerei: Was erklärt die Beliebtheit von Tubes?

Hilmar Reiß: Die Nachfrage nach Tubes ist in den vergangenen Jahren rasant gewachsen. Kein Wunder, denn sie machen die Verarbeitung der Naturdärme noch effizienter und wirtschaftlicher. Mit den verschiedenen Hard- und Soft-Tubes können wir nahezu jeden exklusiven Kundenwunsch erfüllen.

Es gibt Tubes mit einem oder mit mehreren Därmen, die wahlweise überlappt, gestoßen oder mit Separator angeboten werden. So lassen sich die Naturdärme optimal in die individuellen Verarbeitungsprozesse unserer Kunden integrieren.

Die Fleischerei: Welche Vorteile bieten Soft-Tubes?

Hilmar Reiß: Soft-Tubes sind flexibel und faltbar, sie lassen sich in hoher Stückzahl im Fass transportieren. Übrigens sind auch getubte Därme in Salzlake eingelegt. Die Konzentration der Lösung variiert je nach der ge-

wünschten Haltbarkeit. In niedrig konzentrierter Salzlake bleibt die Ware weicher und elastischer, mit höheren Salzkonzentrationen sind die Därme länger haltbar.

Die Fleischerei: Stellen Naturdärme höhere Ansprüche an die Weiterverarbeitung?

Hilmar Reiß: Naturdärme sind keine perfekte Industrieware. Unser Rohstoff ist ein Naturprodukt. Es ist unsere Aufgabe als Anbieter, die Ware im Vorfeld mit höchster Sorgfalt auf Qualität zu prüfen, sie optimal für die weitere Verarbeitung aufzubereiten und den Kunden einwandfreie Produkte zu liefern.

Die Fleischerei: Wäre es nicht einfacher, Wursthüllen nur noch künstlich herzustellen?

Hilmar Reiß: Naturdärme haben sich über Jahrhunderte als „Verpackung“ für die Wurst bewährt. Sie sind eine natürliche Ressource, die bei jeder Schlachtung anfällt. Naturdärme brauchen nur Wasser und Salz, um konserviert und gelagert zu werden. Vor dem Verarbeiten werden sie einfach mit klarem Wasser abgespült. Das liegt im Trend zu naturnahen, bodenständigen Rohstoffen. Ohne Naturdärme hätten Wiener und Bockwürste nicht den legendären „Knackeffekt“ und der wunderbare Anblick einer Leberwurst in einer charakteristisch „verbeulten“ Rinderbutte wäre uns verwehrt. Wer sollte das wünschen?

ZVN, tr