

Einleitung:

Eine Besonderheit der Thüringer Agrar- und Fleischproduktion ist die Herstellung verschiedener regionaltypischer Fleisch- und Rohwurstprodukte in traditionellen klein- und mittelständischen Handwerksbetrieben. Diese besonders im Eichsfeld geschätzten Spezialitäten, wie z.B. Eichsfelder Stracke, Eichsfelder Feldgiecker, Eichsfelder Runde weisen gegenüber konventionell produzierten Waren folgende Unterschiede auf:

- spezielle Auswahl (Züchtung) und traditionelle Fütterung (keine industrielle Mast) der Schweine zur Erzielung einer idealen Fleischqualität
- Verarbeitung von schlachtwarmem Fleisch
- kein Einsatz von Starterkulturen und Nitritpökelsalz
- Lufttrocknung in Lehmkammern oder klimatisierten Reiferäumen
- lange Reifezeit (bis 8 Monate)

Durch diese Verfahrensschritte erhält die Wurst ihren typischen besonderen Geschmack sowie ihre lange Haltbarkeit.

Die Technologie der Rohwurstherstellung aus Warmfleisch ist schwierig zu beherrschen. Oft kommt es zu Fehlreifungen, die entweder mikrobielle oder technologische Ursachen haben.

Häufige Mikroorganismen, die zu einer Fehlreifung der Wurst führen, sind Enterobakterien (incl. coliforme Keime und E. coli) sowie Hefen und Schimmelpilze, deren Wachstum durch die fehlenden Starterkulturen und das fehlende Nitritpökelsalz sowie die damit verbundene langsame Säuerung und Umrötung begünstigt wird.

Andere Gründe für eine Fehlreifung sind in einer Fülle äußerer Faktoren zu suchen, so wird die Rohwurstreifung z. B. über folgende Faktoren gesteuert: Temperatur, Luftfeuchte, Luftbewegung, Rauchzugabe sowie Material und Verarbeitung der Darmhülle .



Abb. 1: typische Schlachtschweine für die Warmfleischverarbeitung

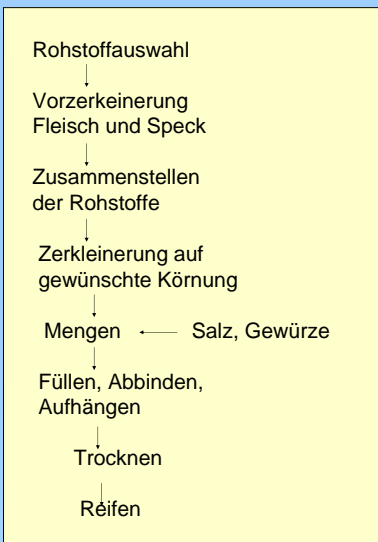


Abb. 2: Ablaufschema der Rohwurstherstellung



Abb. 3: Würste in der Reifekammer



Abb. 4: Verkaufsfertige Rohwurst im Laden

Diskussion und Schlussfolgerung:

Die Einhaltung der Reifeparameter pH <5,5, Brätmrötung und -bindung sowie die Anzahl der Reifungsbakterien >10⁷ Kbe/g sind kritische Punkte im Herstellungsprozess von Eichsfelder Rohwurstspezialitäten. Das Inverkehrbringen dieser Produkte erfordert aus den genannten Gründen ein engmaschiges produktions- und reifezeitbegleitendes Monitoring vom Rohstoff bis zum Endprodukt zum schnellen Nachweis der mikrobiologischen Unbedenklichkeit sowie der Einhaltung der Reifeparameter.

Teile dieser Arbeiten werden von der Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft (TLL), Reg.-Nr. 330-340102-021/07 gefördert.

Wir danken Herrn Fleischermeister Weber, 37308 Reinholterode für seine freundliche Unterstützung.



Abb. 5: Rohwürste im Schnittbild