

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	69 (1996)
Heft:	1
Rubrik:	Marktplatz

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 22.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die FleischInformaton teilt mit

«Wurst ist eingepacktes Vertrauen»

Bei der Herstellung einer erstklassigen Wurst achtet der Metzger auf Hygiene und Sauberkeit. Was soll der Konsument aber vom Einsatz von Hilfsstoffen wie Salz oder Pökelsalz halten? Wie steht es mit dem Fettgehalt von Würsten? Die vierte Ausgabe der «FleischInformation» befasst sich mit diesen Themen. Sie liegt an den schweizerischen Fleisch-Verkaufsstellen auf.

pd. Die Fabrikation der ersten Wurst ist geschichtlich zwar nicht dokumentiert, aber bereits die griechischen Kämpfer und die alten Römer kannten den Wurststand. Im Mittelalter sorgten neue Handelswege für neue Gewürze, was zu immer raffinierteren Würsten führte. Heute hat jeder Metzger seine eigenen kleinen Würzgeheimnisse, und viele Würste sind Spezialität einer bestimmten Gegend.

Hilfsstoffe sind wichtig

In letzter Zeit sind verschiedene Inhaltsstoffe von Würsten in Misskredit geraten, beispielsweise Salz und Pökelsalze. Aus technologischen Gründen kann bei der Wurstherstellung auf Salz nicht verzichtet werden: Das im Magerfleisch enthaltene Muskeleiweiß sorgt in gelöster Form für die Wasserbildung und damit für die Konsistenz der Wurst. Seine Löslichkeit ist aber abhängig von einer ganz bestimmten Salzkonzentration. Dank verbesserter Technologien konnte der Salz-Einsatz aber stark reduziert werden: Brühwürste wie Cervelas oder Wienerli enthalten etwas 2 % Salz, Rohwürste wie Salami oder Mettwurst rund 4 %.

Pökelsalz hemmt schädliche Bakterien

Das Pökelsalz, eine gleichmä-

sige Mischung aus Speisesalz und höchstens 0,6 % Natriumnitrit (E250), sorgt durch chemische Reaktionen (Nitrit reagiert im schwach sauren Milieu der Fleischerzeugnisse zu Stichoxid) für verschiedene erwünschte Wirkungen: Stickoxid reagiert mit dem Fleischfarbstoff zum licht-, sauerstoff- und hitzestabilen Pökelrot, und in Verbindung mit mehreren Fleischinhaltsstoffen entsteht das typische Wurstaroma.

Zudem hemmt Nitrit schon in relativ geringer Konzentration

die Vermehrung zahlreicher Bakterien.

Können bei der Wurstherstellung aus Pökelsalz die eventuell krebserregenden Nitrosamine entstehen? Nein, denn Nitrosamine bilden sich höchstens beim Verbrennen von Fleisch, weshalb man den Verzehr von verkohlten Pökelwaren vermeiden sollte. Die Lebensmittelverordnung verbietet denn auch die Verwendung von Nitrit-pökelsalz bei Bratwürsten oder Hackfleischerzeugnissen, die vor dem Genuss stark erhitzt werden müssen.

Teflon hilft beim Essen

Seit den sechziger Jahren wissen wir, dass sich die Raumfahrt lohnt, vor allem wegen der Teflonpfanne, des Nebenproduktes des menschlichen Drangs zu den Sternen. Ein neues Anwendungsbereich für das Raumfahrtprodukt fand nun der kanadische Herrenausstatter S. Cohen. Der Modeschöpfer beschichtet seine Herrenanzüge mit Teflon. Dies führt allerdings nicht zu den geschäftlichen Höhenflügen, noch verleitet es den Träger des Anzugs dazu, den Griff nach den Sternen zu tägeln. Teflonbeschichtete Kleider ermöglichen es dem Träger, in der Mittagspause getrost Ketchup, Salatsauce und andere Essensreste auf den teuren Stoff tropfen zu lassen. Ein Wisch, und die Spuren der Kleckermäuler sind verschwunden. Nie mehr chemische Reinigung dank der NASA. Angesichts dieser neuen Anwendungen von Teflon könnte man sich durchaus auch andere Gebrauchsgegenstände denken, die für eine Teflonbeschichtung in Frage kämen:

Teflonzeitungen, Teflontelefone, Teflonteppiche, Teflonkrawatten, Teflonmagazine usw.

Quelle: «Pot-au-feu» November/Dezember 1995