Marktplatz

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **69 (1996)**

Heft 1

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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 gleichmässige 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 Nitritpökelsalz 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, vorallem wegen der Teflonpfanne, des Nebenproduktes des menschlichen Drangs zu den Sternen. Ein neues Anwendungsgebiet 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 tätigen. 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