

Häufig gestellte Fragen und die Antworten zur Ahlen Wurscht

Woher kommt der Name "Ahle Wurscht"?

Das frisch gefüllte Mett (in anderen Regionen hiess sie deshalb einfach Mettwurst...) wird alt. Durch Lufttrocknung - eben "ahl," - alt, im Dialekt in der Region Kassel-Nordhessen.

Warum ist die AW keine Salami?

"Ahle Wurscht" ist der Begriff unserer Ur-Ur-Grosseltern für Mettwurst. Salami ist auch eine Mettwurst, nur eben aus anderen Teilen des Schweins gemacht - und leider heutzutage fast komplett industriell hergestellt. Soll heissen: aus separat eingekauften Schweineteilen („Schlachthofschweine“) *gekuttert*, anstatt aus vor Ort selektionierten und selbst geschlachteten Schweinen *gewolft*.

Woran erkennt man eine gute Ahle Wurscht?

Dies sind die Kriterien, an denen man erkennt ob eine Ahle Wurscht auch wirklich handwerklich hergestellt wurde:

- Bröckelige Konsistenz
- Mürbe im Biss - aber aussen beinhart
- Nicht salzscharf
- Pelle löst sich *sehr* leicht von der wurst
- Naturdarm (Feuerzeug-Probe!)
- Ca. 35 mm Durchmesser nach Reifung
- ohne Nitritpökelsalz/nur Salpeter und Starterkulturen (Metzger fragen)

Hat die AW ein Haltbarkeitsdatum ?

Nein, und dies würde auch keinen Sinn machen: Denn die AW wird durch die Lufttrocknung haltbar - um so trockener (also älter), desto haltbar.

Auf fast allen Lebensmitteln ist heute jedoch die Angabe "Mindestens haltbar bis..." eine Pflichtangabe. Dies liegt daran, dass unsere Lebensmittel heute fast alle künstlich konserviert werden - soll heissen: nicht durch die traditionellen Methoden salzen (pökeln), räuchern, trocknen. Säuerungsmittel zur Senkung des pH-Wertes, hohe salzgaben zur Stabilisierung des hohen Wassergehaltes etc spielen eine immer grössere Rolle, um Lebensmittel "länger haltbar" zu machen. Dies kennt man ja von der Milch, - "länger haltbar... "Frischmilch" ist es dann eben nicht mehr und darf auch nicht mehr so bezeichnet werden.

Dies gilt für verpackte Lebensittel, also der vakuumierte Käse, die Wurst in sog. "Schutzatmosphäre" usw.

Nun bedeutet aber "mindestens haltbar bis..." nicht, dass die Lebensmittel nach diesem Datum automatisch schlecht oder Verzehr-untauglich sind. Besser beschreibt es das englische "Best before...".

Wichtig zu wissen: Bis zu dem "Mindestens..."- Datum haftet derjenige für die Güte des Produktes, der dieses Datum vergeben hat, also meist der Produzent. Da diese kein Risiko eingehen wollen, wird einerseits die Haltbarkeit ("shelf Life", "Restlaufzeit") gerne mit Konservierungsmitteln etc verlängert - siehe oben - zu "extended shelf life" (ESL-Milch - so heisst die länger-haltbar-Milch zB. im Einzelhandels-Jargon). Andererseits wird als "Mindestens haltbar bis..." - Datum ein für den Hersteller risikofreies Datum angegeben.

Bei der unverpackten Ahlen Wurst ist dies nicht der Fall. Sie braucht weder von den gesetzlichen Vorgaben her noch ganz reell ein Haltbarkeitsdatum. Sie ist einfach eine Dauerwurst, und so immer "best after".

Bei den verpackten, vakuumierten Rindswürsten oder dem Parmesan, den wir führen, gilt das "Mindestens-Datum" für die verpackte Ware. Sobald Sie sie auspacken, ist das Datum hinfällig - die natürliche Lufttrocknung setzt wieder ein.

Phosphate ...

sind in unserer Wurst nicht drin.

Diphosphate sind chemisch synthetisierte Abkömmlinge der Phosphorsäure. Je nach Anzahl und Art der gebundenen Stoffe unterscheiden sie sich in Dinatriumdiphosphat, Trinatriumdiphosphat, Tetranatriumdiphosphat, Tetrakaliumdiphosphat, Dicalciumdiphosphat und Calciumdihydrogendiphosphat. Sie haben sehr unterschiedliche Eigenschaften und werden in der Lebensmittelindustrie als Antioxidationsmittel, Backtriebmittel, Emulgatoren, Festigungsmittel, Komplexbildner, Säureregulatoren, Schmelzsalze und Stabilisatoren eingesetzt. Ihre Zulassung ist in begrenzten Mengen auf bestimmte Lebensmittel beschränkt, dazu gehören u.a. Fleischerzeugnisse (besonders Leberkäse, Fleischwurst...), Schmelzkäse, Desserts, Speiseeis sowie Mehle und Backmischungen (!!)

Sie dienen bei Wurstwaren zum Binden der gekutterten Brätmasse und zur vermehrten Bindung von Wasser (siehe den Artikel über Bratwurst industriell hergestellt)

Beim Verzehr größerer Mengen von Phosphaten wurden ein Abfall des Calcium-Spiegels sowie ein Anstieg des Parathormonspiegels beobachtet. Es wird diskutiert, ob ein Zuviel an Phosphat mit einem erhöhten Risiko für Knochenbrüchigkeit im Kindes- und Jugendalter einhergeht. Während der Gesetzgeber von der Unbedenklichkeit ausgeht, raten Verbraucherschützer von einem häufigen Verzehr ab.

<http://das-ist-drin.de/glossar/e-nummern/e450-diphosphate/>

Was ist Nitrat, was Salpeter?

Nitritpökelsalz ist eine Mischung aus Kochsalz und anderen Salzen, Kalium sowie Natrium - Nitraten und Nitriten: Diese Salze dienen zur Umrötung bzw. damit die rote Farbe des Fleisches erhalten bleibt.

Es geht auch nur mit Kochsalz, allerdings wird das Fleisch dann grauer, weil die antioxidative Wirkung des Nitrits auf den roten Farbstoff Hämoglobin fehlt. Macht geschmacklich nichts, sieht nur dunkler aus...

Eine gute Lösung ist die alleinige Zugabe von Salpeter ("Sal petrae", Salz aus dem Stein) - chemisch KNO_3 , in geringen Mengen (bei unserer Ahlen Wurst 0,3g/Kg Mett)

Prinzipiell haben beide Salze eine antibakterielle Wirkung, die in der kritischen Anfangsphase der Reifung einer Mettwurst - also dann wenn noch viel Wasser im Mett ist - Sicherheit gibt, damit die Wurst nicht schlecht wird und keine für Wurst und Mensch negativen Keime entstehen. Diese Salze sind antioxidativ, die sind also Sauerstoffradikal-Fänger. Rot bleibt die Wurst dadurch einfach weil der rote Blutfarbstoff Hämoglobin so nicht oxidiert wird. Er würde sonst braun-schwarz, wie an jeder Wunde am eigenen Leib zu sehen ist.

Was bedeutet schlachtwarme Verarbeitung?

Das Fleisch der sog. schweren Wurstschweine wird innerhalb von 3 Stunden, vor Abbau der körpereigenen Phosphats, gewolft und verarbeitet. So muss der frischen Rohwurst kaum Salz zugesetzt werden.

Warmfleischverarbeitung oder **schlachtwarme Verarbeitung** wird heute nur noch von wenigen Betrieben praktiziert. Dabei wird das noch **schlachtwarme Fleisch** unmittelbar nach dem Zerlegen verwurstet. **Der Vorteil: das Fleisch behält viel mehr von seinem Eigengeschmack.** Das liegt an Stoffwechselfvorgängen, die noch einige wenige Stunden nach der Schlachtung andauern; bei Schweinefleisch etwa zwei bis drei Stunden, bei Rindfleisch gut doppelt so lange.

Auslöser ist das Adenosin-Tri-Phosphat, oder kurz ATP.

Im lebenden Organismus ist es an jeder Muskelbewegung beteiligt. Wenn sich ein Muskel zusammen gezogen hat, dann ist es das ATP, das ihn wieder erschlaffen lässt: Es trennt die Fasern, die den Muskel zusammen ziehen, voneinander. Solange im toten Muskel noch ATP vorhanden ist, bleiben auch die Eiweiße unverbunden, und das Muskelfleisch bleibt schlaff. Und das ist nützlich für die Wursterstellung, denn zwischen diesen unverbundenen Eiweißen kann sich viel körpereigenes Wasser mit den eigenen Geschmacksstoffen einlagern.

Wird das frische Fleisch zur Rohmasse für die Wurst zerkleinert (gewolft), geschieht genau das: Viel körpereigenes Wasser wird zwischen den Eiweißen festgehalten. Es entsteht eine gelartige Masse, in die sich wiederum Fett besonders gut und gleichmäßig einlagern kann. Und das bindet die natürlichen Aromastoffe. Diese Wurstmasse wird auf natürlich Weise aromatisch - eben ohne dass Aromastoffe von außen zugeführt werden müssen. Das bedeutet auch weniger Salz in der Wurst !

Technisch ausgedrückt: Warmfleisch hat einen hohen PH-Wert, weil das Glykogen noch nicht zu Fleischmilchsäure abgebaut wurde enthält Adenosintriphosphat, sodass die für die Wasserbindung wichtigen Fleischeiweiße Aktin und Myosin, noch getrennt vorliegen.

In der industriellen Produktion wird nur Kaltfleisch verarbeitet. Die Stoffwechselprozesse sind längst zum Erliegen gekommen. Die Muskelfasern sind schon starr geworden, d.h. die Eiweiße liegen nur noch in ihrer verbundenen, steifen Form vor. Die bindet nur wenig Wasser, Fett und Aroma. Phosphate, Glutamat, höhere Salzmenen etc. müssen nachträglich hinzugefügt werden. Außer Salpeter (KNO_3) und eventuell Rauch sind bei der Warmfleischverarbeitung keine Zusatzstoffe nötig. Der Zucker wird übrigens - in sehr kleinen Mengen - als Starter für die Gärungsphase in der ersten Woche des Lebens einer Ahlen Wurst zugesetzt. Er ist bereits nach einigen Tagen verbraucht. **Bei der Warmfleischverarbeitung bleibt die Qualität so von Anfang an in der Wurst.**

Was sind schwere Wurstschweine?

Mindesten 3 Zentner (150Kg) schwere Schweine, welche in 9 Monaten langsam mit hofeigenem Futter gemästet werden, natürlich aus bäuerlicher Haltung und nicht aus Massentier-Ställen.

Wie hoch ist der Fettgehalt ?

Ca 25 %. Der Fettgehalt variiert von Charge zu Charge, da immer das ganze Schwein verarbeitet wird. Bei weniger Fett nähert man sich schnell dem Thema "Schinken"....

Ist die AW für Allergiker geeignet?

Ja, denn sie enthält weder Gluten, Milcheiweiß, Zuckerstoffe, noch Antioxidantien, Säuerungsmittel etc. Nur auf Schwein sollte man nicht allergisch reagieren...

Was ist in der Ahlen Wurst?

Das Fleisch und der Speck schwerer Wurstschweine aus bäuerlicher Haltung, inclusive Schulter und Schinken.

Salinensalz 16 g/Kg

Chilesalpeter KNO_3 0,6g/Kg

Gewürze aus eigener Mischung
Eventuell Rauch bei geräucherten Exemplaren.

Was alles nicht in unserer Ahlen Wurst drin ist, aber gesetzlich erlaubt wäre:

Dextrose, Zucker, Nitritpökelsalz, Säureregulatoren, Glutamat, Milcheiweiss, Starterkulturen, Schnellreifemittel GDL...

Was ist GDL?

GDL-Schnellreifemittel und Starterkulturen gehören heute ganz selbstverständlich zum Metzger-"Handwerk".

Durch die Zugabe von GDL-Schnellreifemitteln ("Glucono-delta-lacton, E 575) ergibt sich eine schnellere Schnittfestigkeit der Mettwurst / Salami sowie eine schnelle und stabile Umrötung.

Dies ermöglicht eine deutlich verkürzte Reifezeit, was sich im schnelleren Umschlagen der Ware auswirkt. Nach Auskunft der Hersteller dieser Mittel "verfeinert das Schnellreifemittel sowohl Aroma wie Geschmack".

[Hier www.gewuerz.de/index.php?action=detail&cid=0105&artID=28](http://www.gewuerz.de/index.php?action=detail&cid=0105&artID=28)

kann man zB ein Rezept für Salami Rapido (!!) herunterladen... und [HIER www.reinert-gruppe.de/](http://www.reinert-gruppe.de/) sind die technologischen Vorteile dieses Zusatzstoffes für den Hersteller beschrieben....

Starterkulturen dienen dazu, den Gärverlauf in der Anfangsphase der Reifung einer Mettwurst zu steuern. Ausgewählte Mikroorganismen verschiedener Stämme von Staphylokokken, Laktobazillen und Mikrokokken werden dazu verwendet. So schmeckt die Mettwurst immer standardisiert gleich, Winter wie Sommer.

Warum kommt AW ausschliesslich aus Nordhessen ?

In Nordhessen gibt es zum einen noch Metzger, die Schweine direkt von den Bauern bekommen - womit die schlachtwarne Verarbeitung erst möglich wird - und zum anderen ist es dort kalt genug um die Wurst lange genug reifen lassen zu können.

Wie lagert man die AW am besten?

Eine Ahle Wurst hat ihr Leben lang in einer Wurstekammer gehangen. Dort wird es im Winter mal 2 Grad, im Sommer auch mal 20 Grad warm. Wenn die Ahle Wurst jetzt fertig ist, das heisst bei den kleinen mit 2-3 Monaten und bei den grossen Stracken mit 4-6 Monaten die Location wechselt und zu Ihnen in die Küche kommt: auf keinen Fall in den Kühlschrank verbannen ! Das ist der Wurst viel zu trocken ! Und kalt braucht sie´s ja nicht, denn sie ist ja keine Frischware, sie ist ja schon lange luftgetrocknet ! Falls Sie eine Ahle Wurst bekommen (zB als Geschenk...) und diese ist nicht richtig hart - einfach aufhängen und abwarten. Speisekammer, Küche (wenn unter 25 Grad), oder ähnliches. *Falls sich Schimmel bildet: trocken abbürsten.* Machen Sie sich keine Sorgen: Diese Wurst hat kein Haltbarkeitsdatum, kein "best before" - sie hält einiges aus - und wird dabei einfach - ahler... Sie ist: "best after" !

All rights reserved.

Bitte fragen Sie uns, wenn Sie Teile dieser Liste verwenden möchten!