

IM VERGLEICH: *Handwerkliche Herstellung*

	Ahle Wurst	Wein	Käse
Tiere Pflanzen	Artgerecht aufgezogene Schweine die mit hofeigenem Futter gefüttert werden	Alte Reben, trad. Rebsorten, standortgerecht	Kühen/Ziegen/Schafe die nicht hormonell gesteuert werden, Weidegang oder Heufütterung
Grundstoff	Schwere Wurstscheine mit 9 Monaten und 3 Zentnern	Most von traditionellen Rebsorten am richtigen Standort	Vollmilch / Rohmilch silagefrei ("Heumilch")
Herkunft	Bauernhof > Metzger	Winzer	Bauernhof > Käserei
Konservierung	Salz, KNO ³ , Lufttrocknung	Schwefel, Fasslagerung	Salz, Zeit (Affinieren)
Methode	Schlachtwarme Verarbeitung	Maischegärung direkt nach der Lese	Rohmilchverarbeitung ohne Pasteurisieren
Kulturen	Ohne Starterkulturen	Spontangärung	Adäquate Kulturen oder Molke
Geschmack	Aromenvielfalt, nie salzig, komplex, auch Bitternoten, langer Abgang	Lagenprofil und Jahrgangsabhängig, komplex, langer Abgang	Aromenvielfalt (Süss, bitter), aber nie salzig, komplex, langer Abgang,
Arbeit /Soziales	Viel Handarbeit: Umhängen, bürsten, Waschen...	Viel Handarbeit: z.B: Handlese, Selektieren,	Viel Handarbeit, zB: "Handgeschöpft", regelmäss. Wenden, Schmieren
Eingriffe	Kontr. Nichtstun: Temperatur der Wurstekammer variiert	Kontr. Nichtstun: Erst wenn der Wein nicht mehr gärt ist er fertig.	Kontr. Nichtstun: Je nach Jahreszeit andere Behandlung
Reifung	Lange Reife-Zeit (4-8 Monate), Lagerung ohne Kühlschrank	Abfüllung erst im Sommer des folgenden Jahres, Fassreifung	Lange Reifezeit in speziellen Kellern (4-24 Monate), ohne Klimakammer

Industrielle Herstellung

	Salami	Industrie-Wein	Plastik-Käse
Tiere Pflanzen	Turbo-Wuzen mit max. 5 Monaten Mastzeit/ 100 kg (Babyschweine)	Junge Wein-"berge", (Weinfelder) mit Massenertrag 100 hl/ha	Hormongesteuerte Milchproduzenten, Hochleistungskühe
Grundstoff	Anonymes Fleisch aus industrieller Massentierhaltung, vom Schlachthof, mit Antibiotika belastet	Most minderer Qualität, der auch mal mit Zucker angereichert wird	Milch oft mit Antibiotika belastet, aus Riesen-Farmen mit bis zu 1000 Kühen
Herkunft	Wurstfabrik, Salumificio	Kellerei, Weinfabrik („Gallo“)	Milchindustrie („Allgäuland“)
Konservierung	Nitritpökelsalz, Zuckerstoffe, Acetate, Säureregulatoren, viel Salz	Schönung, Entsäuerung, etc	Zum Teil mit "Nicht essbarer Rinde", Farbstoffen,
Methode	Kaltfleischverarbeitung	Schnellvergärung, oft mit vorheriger Mosterhitzung	Erst die Milch zerlegen und dann wieder den Käse zusammenfügen.
Kulturen	Mit Starterkulturen	Vergärung mit Aromahefen	Gezielter Einsatz von thermophilen Kulturen für z. B. Weichkäse
Geschmack	Tuning auf Mainstream-Geschmack uniform, sehr salzig, mit Geschmacksverstärker Glutamat u.Aromen	Tuning auf Mainstream-Geschmack, uniform, oft "Süsse Plörre", Fruchtzwerg-Syndrom	Tuning auf Mainstream-Geschmack, immer gleich, uniform, salzig, Konsistenz infantil-cremig (Babybrei)
Arbeit /Soziales	Mechanisierte Schlachthöfe Dumpinglöhne, Leiharbeiter	Vollernter, Dumpinglöhne für Erntehelfer	Grosse Chargen Käse am Fließband, mechanisiert, kaum menschliche Arbeit
Eingriffe	Schnellreifung in Klima-Reifekammern bei bis zu 30 Grad, Reifehilfsmittel	Mosterhitzung, Umkehrosmose, Spinning Cone-Methode	Pasteurisieren und homogenisieren, thermophile und mesophile Kulturen
Reifung	Kurze Reifezeit, 3-6 Wochen, "schnittfestes Wasser"	Im März "trinkreif" aber nicht lagerfähig	3-12 Wochen, "Biegekäse", Reifeverhinderung, nicht essbare Rinde etc.