

## **Q**ualität im Fokus -

***Frische Sauerkrautbratwurst, müssen es immer zwei Komponenten sein?***

*Nein, es müssen nicht immer zwei Komponenten auf dem Teller sein. Im Studium zum staatlich geprüften Lebensmitteltechniker Fachbereich Fleisch, an der Emil-Fischer-Schule in Berlin, stellte ich eine Bratwurst aus Schweinefleisch her, die mit 18 Stunden*

*gedörrten Sauerkraut beides miteinander vereinte – Wurst & Sauerkraut. Bei der Überlegung und anschließenden Herstellung der frischen Sauerkrautbratwurst, war es wichtig ein Produkt anzubieten, was es so noch nicht gab. Dieses soll eine Haltbarkeit von 7 Tagen in einer MAP-Verpackung aufweisen. Durch einen sehr niedrigen pH-Wert von 2,8 Seitens des 18 Stunden gedörrten Sauerkrautes, konnte eine 7-tägige Haltbarkeit und eine Verminderung des Wachstums von Mikroorganismen erzielt werden. Des*



*gedörrtes Sauerkraut (18 Stunden)*

*Weiteren war es mir ein großes Anliegen in diesem Produkt keine Zusatzstoffe zu verwenden. Die Herstellung erfolgte zunächst durch Wolfen der zu verwendeten Materialien (Fett und Fleisch) im Fleischwolf der Firma Krämer + Grebe GmbH & Co.KG Maschinentyp EW 114. Anschließend wurde im Kutter Autocut von der Firma Kilia, ein Drittel Feibrät hergestellt und mit zwei Drittel Grobrät homogen vermischt. Die Zugabe des Sauerkrautes, erfolgt direkt im Anschluss, diese hat den Hintergrund, dass das Sauerkraut nur untergemischt werden soll, um es nicht noch weiter zu zerkleinern. Das nun fertige Brät wurde in Schafssaitlinge mit einem Vaccumfüller der Firma Handman abgefüllt (50g). Die Wurst wurde anschließend nur noch mit der Multivac T 200 basic (halbautomatische Traysealerverpackungsmaschine) MAP verpackt und kühl gelagert. Wieso eine frische Sauerkrautbratwurst, werden sich jetzt viele Fragen, wenn es doch noch andere Möglichkeiten gibt. Der Versuch eine vorgebrühte Variante zu entwickeln, wurde ebenfalls ausprobiert. Dieser Versuch müsste weiter ausgereift werden, um einen ebenso gutes Produkt herzustellen, wie die frisch hergestellte Sauerkrautbratwurst.*

Anke Ottmann