

Unser neues Projekt: **Die alte**
Warmfleischtechnologie



Karlsruherstr. 36 74889 Sinsheim
Tel. 07261 / 97 99 09 Fax : 97 99 10

info@metzgerei-ohr.de

www.metzgerei-ohr.de

Wir haben uns einer fast ausgestorbenen Art und Weise der Wurstherstellung angenommen, der Warmfleisch-Technologie.

Verarbeitet man, wie früher bei der Hausschlachtung, das noch schlachtwarme Fleisch sofort weiter kann man Wurst ohne die Verwendung von Citrat oder Phosphat machen.

Wir machen unserer Brühwürste bis jetzt aus „Kaltfleisch“ auch schon ohne den Zusatz von sog. Kutterhilfsmitteln, obwohl jeder sagt : Das geht nicht!“.

Allerdings müssen wir eingestehen und akzeptieren, dass die Konsistenz der Wurst nicht ganz den Qualitätsanforderungen entspricht, die wir uns vorstellen, oder einfacher gesagt, die Würstchen könnten knackiger sein und z.B. der Fleischkäse mehr Biss haben – das Wurstbrät ist also verhältnismäßig weich.

Da wir Ihnen aber die bestmögliche Qualität, ohne den Einsatz von Zusatzstoffen, anbieten möchten, kommen wir um die Warmfleischtechnologie nicht herum! Wie schon erwähnt muss hierzu das noch schlachtwarme Fleisch so schnell wie möglich weiter verarbeitet werden. Die größte Hürde dafür ist für uns, dass wir (noch) keine eigene Schlachtung haben. Wir haben aber bei unserem Partner und Lieferanten, der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, ein offenes Ohr gefunden, und so bekommen wir ab sofort Montags schlachtwarme Schweinehälften geliefert. Diese werden unmittelbar nach der Schlachtung und Fleischschau verladen und zu uns transportiert. Sobald diese bei uns eintreffen, beginnen wir sofort mit der Zerlegung. Unmittelbar danach muss die Wurst gemacht werden, da das schlachtwarm gewonnene Warmfleisch natürliches Phosphat (wie jeder lebende Muskel) enthält. Dieses wird jedoch in einem Zeitraum von 2 bis 8 Stunden im normalen Verlauf der Fleischreifung vollständig abgebaut. Es gilt hierbei, je kürzer die Zeitspanne nach der Schlachtung umso besser.

Dieses alte Verfahren erhält der Wurst ihren ganz besonderen Frischfleisch-Geschmack. Bei uns ist in der Wurst nur Fleisch, Speck, Trinkwasser (das wir in Form von Eis zu-geben), Salz, Zucker, Gewürze, ggf. Kräuter, einige Würste werden noch geräuchert.

Sonst kommt nichts rein oder dran!

Das ist unsere Qualität: Da ist alles drin, was man für Geschmack, Genuss und Gesundheit braucht, und nichts, was nicht hineingehört.



Hier gibt es ab sofort immer wieder was Neues zu lesen. Natürlich werden wir über unsere Erfahrungen mit der Warmfleischtechnologie auf unserer Facebook-Seite berichten.

Und wenn´s Ihnen gefällt.....Sie wissen ja:

