

INHALT

EINE KLEINE GESCHICHTE DES RÄUCHERNS	9
FLEISCH UND FLEISCHPRODUKTE SIND GESUNDE LEBENSMITTEL	10
Nitritpökelsalz und Gesundheit	11
DIE QUALITÄT DES ROHPRODUKTS	13
Qualitätskriterium Tier	13
Qualitätskriterien Fütterung und Haltung	13
Qualitätskriterium Schlachtung	15
Qualitätskriterium Hygiene	16
Qualitätskriterium Fleischreifung	16
Eine Frage der Qualität:	
Darauf sollte man bei der Auswahl des Rohprodukts achten!	17
DIE EINTEILUNG DER FLEISCHKLASSEN	18
Rindfleisch	18
Schweinefleisch	19
Schafffleisch	19
DIE TECHNOLOGIE DES RÄUCHERNS	20
Inhaltsstoffe und technologische Wirkung von Räucherrauch	21
Die Entstehung des Räucheraromas	22
Die Entstehung der Räucherfarbe	22
Die Raucherzeugung	23
Das Smokmaterial	23
Verschiedene Räucherverfahren	25
Kalträuchern	25
Warmträuchern	27
Heißträuchern	27
Verminderung des Gehaltes an polyzyklischen Kohlenwasserstoffen	27
Flüssigrauch – die Anwendung von gereinigten Rauchkondensaten	29
Die Errichtung einer Räucherammer	29
Die Verwendung von Räucherschränken	31
Räucherfehler und ihre möglichen Ursachen	33
Die Herstellung hygienisch sicherer Räucherwaren	36
SCHINKEN IST NICHT GLEICH SCHINKEN	39
Europäische Rohschinken im Kurzporträt	40
Hinweise für Schinkenliebhaber	42
DIE TECHNOLOGIE DES PÖKELNS	44
Die Pökelstoffe und ihre Wirkung	45
Nitritpökelsalz	46
Kaliumnitrat (Salpeter)	47

Umrötehilfsmittel	48
Gewürze	49
Starterkulturen	49
Pökelmethode	49
Die Trockenpökung	51
Die gemischte Pökung	53
Die Naßpökung (Lakepökung)	53
Die Pökeldauer	57
Einteilung und Herstellung von Pökelfleisch nach dem	
Österreichischen Lebensmittelbuch	60
Kochpökelfleisch	60
Rohpökelfleisch	61
DIE TECHNOLOGIE DES WURSTENS	63
Charakteristik von Brühwürsten	64
Charakteristik von Kochwürsten (Österreichisches Lebensmittelbuch) ...	64
Charakteristik von Rohwürsten (Österreichisches Lebensmittelbuch) ...	64
Die Rohmaterialien für die Wursterstellung	65
Zerkleinerungstechniken bei der Herstellung von Wursterwaren	66
Schneiden mit der Hand	66
Zerkleinern mit dem Kutter	67
Zerkleinern mit dem Fleischwolf	67
Würstfüßen	67
Das Füllen	70
Die Herstellung von Brühwürsten	71
Herstellung von Brühwürstbrät mit dem Kutter (Einphasenmethode) ...	71
Herstellung von Brühwürstbrät mit dem Fleischwolf	72
Definition und Einteilung der Brühwürste	
Österreichisches Lebensmittelbuch	72
Herstellungsrichtlinien und Rezepturen für Brühwürste	
nach dem Österreichischen Lebensmittelbuch	74
Die Herstellung von Rohwürsten	76
Die Herstellung von Rohwurst mit dem Kutter	76
Die Herstellung von Rohwurst mit Kutter und Fleischwolf	78
Die Herstellung von Rohwurst mit dem Fleischwolf	78
Die Reifung der Rohwürste	79
Reifungsverfahren für schnittfeste Rohwurst	83
Die Lagerung von Rohwürsten	86
Einige typische Fehler, die bei Rohwürsten auftreten können	86
Einteilung und Herstellungsrichtlinien von Rohwürsten	
im Österreichischen Lebensmittelbuch	87
Die Herstellung von Kochwürsten	89
Herstellungsrichtlinien und Einteilung von Kochwürsten	
im Österreichischen Lebensmittelbuch	89

DIE TECHNOLOGIE DES REIFENS UND LAGERNS	
VON DAUERWAREN	92
Einflußgrößen bei der Herstellung und Lagerung von Dauerwaren	92
Die Haltbarkeit von Fleisch und Fleischwaren (Usancen)	94
HYGIENE – FÜR DIE HERSTELLUNG SICHERER LEBENSMITTEL	96
REZEPTE	97
SCHINKEN, SPECK UND SURFLEISCH	99
KNOCHENSCHINKEN ROH IM GANZEN	99
ROHSCHINKEN OHNE KNOCHEN, ROH ODER GEKOCHT	100
STEIRISCHER OSTERSCHINKEN	100
LACHSSCHINKEN (LENDBRATEN)	101
TIROLER SCHINKENSPECK	101
OSSO COLLO	103
SURFLEISCH	104
KÄRNTNER BACHENSPECK	104
HAMBURGER SPECK	105
PAPRIKASPECK	107
BÜNDNERFLEISCH	108
WILDSCHINKEN (REH, HIRSCH, GAMS)	108
LAMMSCHINKEN	109
GERÄUCHERTE GEFLÜGELBRUST (HUHN, ENTE, PUTE, GANS)	110
WÜRSTE	111
Rohwürste	111
HAUSSALAMI 1	111
HAUSSALAMI 2	111
UNGARISCHE SALAMI	112
JAGDROHWURST	113
PLOCKWURST	114
SCHINKENPLOCKWURST	114
CERVELATWURST (THÜRINGEN)	115
SCHAFROHWURST NACH SALAMIART	115
ROHWURST VON SCHAF UND ZIEGE	116
WILDROHWURST (HIRSCH, REH, GEMSE)	117
ZELODEC (SLOWENIEN, SÜDSTEIERMARK)	118
HAUSWÜRSTEL NACH GROSSMUTTERS ART	119
HAUSWÜRSTEL SULMTALER ART	120
KÄRNTNER HAUSWÜRSTEL ROH	121
JÄGERWÜRSTEL TRADITIONELL	122
CACCIATORI	122
KAMINWURZEN	123
KNOBLAUCHWÜRSTEL	123

PAPRIKAWÜRSTEL SCHARF (PAPRIKABOXERN)	124
WILDBOXERLN	124
METTWURST FEIN	125
METTWURST MIT RINDFLEISCH	125
TEEWURST FEIN	126
TEEWURST GROB	127
Brüh- und Bratwürste	127
HAUSWURST	127
SCHINKENWURST	128
KASEWURST	128
KOCHSALAMI	129
BRATWURST	130
LEBERKÄSE	131
ERDÄPFELWURST (KARTOFFELWURST)	132
KÜRBISBRATWURST	132
GEFLÜGELBRÜHWURST (HUHN ODER PUTE)	134
BLUTWURST	134
FINIS GEBACKENER BLUTTOMMERL	135
HIRSEWURST (BREINWURST)	136
GERÄUCHERTE LEBERWURST	137
HAUSSÜLZE	138
PRESSWURST	138
LEBERSTREICHWURST FEIN	139
HASENPASTETE (WILDPASTETE)	140
ANHANG	141
Allgemeine Bestimmungen für Fleischverarbeitungsbetriebe (Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung)	141
Besondere Hygienebedingungen für die Herstellung von Geflügelfleischwaren nach dem Österreichischen Lebensmittelbuch	145
LITERATURVERZEICHNIS	146