

# INHALT

<b>Eine kleine Geschichte des Räucherns</b> .....	10	<b>Die Entstehung des Räucheraromas</b> .....	28
<b>Fleisch und Fleischprodukte sind gesunde Lebensmittel</b> .....	12	<b>Die Entstehung der Räucherfarbe</b> .....	29
<b>Nitritpökelsalz und Gesundheit</b> .....	14	<b>Die Raucherzeugung</b> .....	29
<b>Die Qualität des Rohproduktes</b> .....	17	<b>Das Smokmaterial</b> .....	29
Qualitätskriterium Tier .....	17	<b>Verschiedene Räucherverfahren</b> .....	31
Qualitätskriterien Fütterung und Haltung .....	18	<b>Kalträuchern</b> .....	31
Qualitätskriterium Schlachtung .....	19	<b>Warmräuchern</b> .....	32
Qualitätskriterium Hygiene .....	20	<b>Heißräuchern</b> .....	33
Qualitätskriterium Fleischreifung .....	21	<b>Verminderung des Gehaltes an polyzyklischen Kohlenwasserstoffen</b> .....	33
Eine Frage der Qualität .....	21	<b>Flüssigrauch – die Anwendung von gereinigten Rauchkondensaten</b> .....	33
<b>Einteilung der Fleischklassen</b> .....	23	<b>Die Errichtung einer Räucherkammer</b> .....	35
Rindfleisch .....	23	<b>Die Verwendung von Räucherschränken</b> .....	36
Schweinefleisch .....	24	<b>Räucherfehler und ihre möglichen Ursachen</b> .....	37
Schafffleisch .....	24	<b>Die Herstellung hygienisch sicherer Räucherwaren</b> .....	38
<b>Die Technologie des Räucherns</b> .....	26	 	
<b>Inhaltsstoffe und technologische Wirkung von Räucherrauch</b> .....	28	<b>Schinken ist nicht gleich Schinken</b> .....	41
		<b>Europäische Rohschinken im Kurzporträt</b> .....	43
		Aoste-Schinken .....	43
		Holsteiner Katenschinken .....	43
		Westfälischer Knochenschinken .....	43
		Schwarzwälder Schinken .....	43
		Serrano-Schinken .....	43
		Iberico-Schinken .....	43
		Parma-Schinken .....	43
		San-Daniele-Schinken .....	44

Vulcano-Schinken .....	44	Zerkleinern mit dem Kutter .....	69
Hinweise für Schinkenliebhaber .....	45	Zerkleinern mit dem Fleischwolf .....	70
<b>Die Technologie des Pökelns .....</b>	<b>46</b>	<b>Wursthüllen .....</b>	<b>70</b>
Der Pökelprozess besteht aus zwei Phasen .....	47	Die Verwendung von Naturdärmen .....	71
<b>Die Pökelstoffe und ihre Wirkung .....</b>	<b>48</b>	Die Verwendung von Kunstdärmen .....	71
Haltbarkeit der Pökelfarbe .....	49	<b>Füllen .....</b>	<b>71</b>
Nitritpökelsalz .....	49	<b>Die Herstellung von Brühwürsten .....</b>	<b>72</b>
Kaliumnitrat (Salpeter) .....	50	Herstellung von Brühwurstbrät mit dem Kutter (Einphasenmethode) .....	73
Kaliumnitrat oder Nitrit .....	50	Herstellung von Brühwurstbrät mit dem Fleischwolf (Beispiel: Polnische Wurst) .....	74
<b>Umrötehilfsmittel .....</b>	<b>50</b>	<b>Definition und Einteilung der Brühwürste .....</b>	<b>74</b>
Gewürze .....	51	Brätwürste .....	74
Starterkulturen .....	52	Fleischwürste .....	74
<b>Pökelmethoden .....</b>	<b>52</b>	<b>Herstellungsrichtlinien und Rezepturen für Brühwürste nach dem Österreichischen Lebens- mittelbuch (Auszug) .....</b>	<b>75</b>
Die Trockenpökelung .....	53	Brätwürste .....	75
Die Nasspökelung (Lakepökelung) .....	55	Fleischwürste .....	76
Die gemischte Pökelung .....	56	<b>Die Herstellung von Rohwürsten .....</b>	<b>77</b>
Die Herstellung der Pökellake .....	58	Die Herstellung von Rohwurst mit dem Kutter .....	78
<b>Die Pökeldauer .....</b>	<b>60</b>	Herstellung von Rohwurst mit feiner Körnung mit dem Kutter (z. B. Cervelatwurst) .....	78
<b>Einteilung und Herstellung von Pökelwaren .....</b>	<b>61</b>	Die Herstellung von Rohwurst mit mittlerer Körnung mit dem Kutter (z. B. Salami) .....	78
Kochpökelwaren .....	61	Die Herstellung von Rohwurst mit Kutter und Fleischwolf .....	78
Einteilung der Kochpökelwaren .....	61	Die Herstellung von Rohwurst mit dem Fleischwolf (z. B. Schinken- plockwurst, Haussalami) .....	79
Herstellungsrichtlinien für Kochpökelwaren .....	62	<b>Die Reifung der Rohwürste .....</b>	<b>80</b>
Rohpökelwaren .....	63	Faktoren, die den Reifungs- prozess definieren: .....	80
Herstellungsrichtlinien .....	63	Wasseraktivität .....	81
<b>Die Technologie des Wurstens .....</b>	<b>65</b>	Hilfsstoffe für die Rohwursterzeugung .....	82
Charakteristik von Brühwürsten .....	66		
Charakteristik von Kochwürsten .....	67		
Charakteristik von Rohwürsten .....	67		
<b>Die Rohmaterialien für die Wurstherstellung .....</b>	<b>68</b>		
<b>Zerkleinerungstechniken bei der Herstellung von Wurstwaren .....</b>	<b>69</b>		
Schneiden mit der Hand .....	69		

<b>Reifungsverfahren für schnittfeste Rohwurst</b>	83	<b>Die Haltbarkeit von Fleisch und Fleischwaren</b>	91
<b>Die Lagerung von Rohwürsten</b>	84	<b>Hygiene – für die Herstellung hochwertiger Lebensmittel</b>	92
<b>Einige typische Fehler, die bei Rohwürsten auftreten können:</b>	84		
Es bildet sich ein ausgeprägter Trockenrand.	84	<b>Rezepte</b>	94
Die Rohwürste haben eine Oxidationsnote bzw. schmecken ranzig.	84	<b>Herstellungspraxis</b>	94
Die Rohwürste weisen eine starke Hohlraumbildung und Risse im Inneren auf.	84	<b>Schinken, Speck und Surfleisch</b>	95
Den Rohwürsten fehlt die Schnittfestigkeit, sie haben eine bröckelige Konsistenz.	84	<b>Knochenschinken, roh, im Ganzen</b>	95
Die Rohwürste weisen keine schöne Umrötung auf.	84	<b>Rohschinken ohne Knochen, roh oder gekocht; Steirischer Osterschinken (Frikandeau, Nuss, Kaiserteil, Schluss)</b>	96
Die Rohwürste weisen einen weißen Belag auf.	84	<b>Kochschinken</b>	97
<b>Einteilung und Herstellungsrichtlinien (Rezepturen) von Rohwürsten im Österreichischen Lebensmittelbuch (Auszug)</b>	85	<b>Lachsschinken (Lendbraten)</b>	98
<b>Rohwürste mit Belag</b>	85	<b>Tiroler Schinkenspeck</b>	98
<b>Streichfähige Rohwürste</b>	85	<b>Osso Collo</b>	99
<b>Rohwürste ohne Belag</b>	85	<b>Surfleisch</b>	99
<b>Die Herstellung von Kochwürsten</b>	86	<b>Kärntner Bachenspeck</b>	100
Herstellungsrichtlinien und Einteilung von Kochwürsten im Österreichischen Lebensmittelbuch (Auszug)	86	<b>Hamburger Speck</b>	101
Pasteten	86	<b>Paprikaspeck</b>	101
<b>Schnittfeste Kochwürste</b>	87	<b>Rückenspeck, natur</b>	102
<b>Streichfähige Kochwürste</b>	88	<b>Rinderschinken (Bündnerfleisch)</b>	102
<b>Die Technologie des Reifens und Lagerns von Dauerwaren</b>	89	<b>Wildschinken (Reh, Hirsch, Gams)</b>	103
Luftfeuchtigkeit und Luftbewegung	89	<b>Lammschinken</b>	103
<b>Einflussgrößen bei der Herstellung und Lagerung von Dauerwaren</b>	90	<b>Geräucherte Geflügelbrust (Huhn, Ente, Pute, Gans)</b>	104
		<b>Würste</b>	104
		<b>Rohwürste</b>	104
		<b>Ungarische Salami</b>	104
		<b>Haussalami 1</b>	105
		<b>Haussalami 2</b>	106
		<b>Jagdrohwurst</b>	106
		<b>Plockwurst</b>	106
		<b>Schinkenplockwurst</b>	106
		<b>Cervelatwurst (Thüringen)</b>	107
		<b>Schafrohwurst nach Salamiart</b>	107
		<b>Rohwurst von Schaf und Ziege</b>	108
		<b>Wildrohwurst (Hirsch, Reh, Gämse)</b>	108
		<b>Želodec (Slowenien, Südsteiermark)</b>	109

Hauswürstel nach Großmutters Art .....	110	Kürbisbratwurst .....	119
Hauswürstel Sulmtaler Art .....	110	Geflügelbrühwurst (Huhn oder Pute) .....	120
Kärntner Hauswürstel, roh .....	111	Blutwurst .....	120
Jägerwürstel, traditionell .....	111	Finis gebackener Bluttommerl .....	121
Cacciatori .....	111	Hirsewurst (Breinwurst) .....	122
Wildboxerln .....	112	Geräucherte Leberwurst .....	122
Kaminwurzen .....	113	Haussülze .....	123
Knoblauchwürstel .....	113	Presswurst .....	123
Paprikawürstel, scharf .....	113	Leberstreichwurst, fein .....	124
Mettwurst, fein .....	113		
Mettwurst mit Rindfleisch .....	114	<b>Anhang</b> .....	125
Teewurst, fein .....	114	Übersicht über die gesetzlichen Grundlagen .....	125
Teewurst, grob .....	115	Hygieneanforderungen .....	126
Brüh- und Bratwürste .....	116		
Hauswurst .....	116	<b>Abbildungs- und Tabellenverzeichnis</b> .....	130
Schinkenwurst .....	116		
Käsewurst .....	116	<b>Literaturverzeichnis</b> .....	131
Kochsalami .....	117		
Bratwurst .....	117	<b>Danksagung</b> .....	132
Leberkäse .....	118		
Variation: Fleischkäse .....	119		
Erdäpfelwurst (Kartoffelwurst) .....	119		