

INHALT

Eine kleine Geschichte des Räucherns	10	Die Entstehung des Räucheraromas	28
Fleisch und Fleischprodukte sind gesunde Lebensmittel	12	Die Entstehung der Räucherfarbe	29
Nitritpökelsalz und Gesundheit	14	Die Raucherzeugung	29
Die Qualität des Rohproduktes	17	Das Smokmaterial	29
Qualitätskriterium Tier	17	Verschiedene Räucherverfahren	31
Qualitätskriterien Fütterung und Haltung	18	Kalträuchern	31
Qualitätskriterium Schlachtung	19	Warmträuchern	32
Qualitätskriterium Hygiene	20	Heißträuchern	33
Qualitätskriterium Fleischreifung	21	Verminderung des Gehaltes an polyzyklischen Kohlenwasserstoffen	33
Eine Frage der Qualität	21	Flüssigrauch – die Anwendung von gereinigten Rauchkondensaten	33
Einteilung der Fleischklassen	23	Die Errichtung einer Räucherammer	35
Rindfleisch	23	Die Verwendung von Räucherschränken	36
Schweinefleisch	24	Räucherfehler und ihre möglichen Ursachen	37
Schafffleisch	24	Die Herstellung hygienisch sicherer Räucherwaren	38
Die Technologie des Räucherns	26	Schinken ist nicht gleich Schinken	41
Inhaltsstoffe und technologische Wirkung von Räucherrauch	28	Europäische Rohschinken im Kurzporträt	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
Die Technologie des Pökels	46	Wursthüllen	70
Der Pökelprozess besteht aus zwei Phasen	47	Die Verwendung von Naturdärmen	71
Die Pökelfarbstoffe und ihre Wirkung	48	Die Verwendung von Kunstdärmen	71
Haltbarkeit der Pökelfarbe	49	Füllen	71
Nitritpökelsalz	49	Die Herstellung von Brühwürsten	72
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
Umrötehilfsmittel	50	Definition und Einteilung der Brühwürste	74
Gewürze	51	Brätwürste	74
Starterkulturen	52	Fleischwürste	74
Pökelmethoden	52	Herstellungsrichtlinien und Rezepturen für Brühwürste nach dem Österreichischen Lebensmittelbuch (Auszug)	75
Die Trockenpökung	53	Brätwürste	75
Die Nasspökung (Lakepökung)	55	Fleischwürste	76
Die gemischte Pökung	56	Die Herstellung von Rohwürsten	77
Die Herstellung der Pökellake	58	Die Herstellung von Rohwurst mit dem Kutter	78
Die Pökeldauer	60	Herstellung von Rohwurst mit feiner Körnung mit dem Kutter (z. B. Cervelatwurst)	78
Einteilung und Herstellung von Pökelfleischwaren	61	Die Herstellung von Rohwurst mit mittlerer Körnung mit dem Kutter (z. B. Salami)	78
Kochpökelfleischwaren	61	Die Herstellung von Rohwurst mit Kutter und Fleischwolf	78
Einteilung der Kochpökelfleischwaren	61	Die Herstellung von Rohwurst mit dem Fleischwolf (z. B. Schinkenplockwurst, Haussalami)	79
Herstellungsrichtlinien für Kochpökelfleischwaren	62	Die Reifung der Rohwürste	80
Rohpökelfleischwaren	63	Faktoren, die den Reifungsprozess definieren:	80
Herstellungsrichtlinien	63	Wasseraktivität	81
Die Technologie des Wurste	65	Hilfsstoffe für die Rohwurstherstellung	82
Charakteristik von Brühwürsten	66		
Charakteristik von Kochwürsten	67		
Charakteristik von Rohwürsten	67		
Die Rohmaterialien für die Wurstherstellung	68		
Zerkleinerungstechniken bei der Herstellung von Wurstwaren	69		
Schneiden mit der Hand	69		

Reifungsverfahren für schnittfeste Rohwurst	83
Die Lagerung von Rohwürsten	84
Einige typische Fehler, die bei Rohwürsten auftreten können:	84
Es bildet sich ein ausgeprägter Trockenrand.	84
Die Rohwürste haben eine Oxidationsnote bzw. schmecken ranzig.	84
Die Rohwürste weisen eine starke Hohlraumbildung und Risse im Inneren auf.	84
Den Rohwürsten fehlt die Schnittfestigkeit, sie haben eine bröckelige Konsistenz.	84
Die Rohwürste weisen keine schöne Umrötung auf.	84
Die Rohwürste weisen einen weißen Belag auf.	84
Einteilung und Herstellungsrichtlinien (Rezepturen) von Rohwürsten im Österrei- chischen Lebensmittelbuch (Auszug)	85
Rohwürste mit Belag	85
Streichfähige Rohwürste	85
Rohwürste ohne Belag	85
Die Herstellung von Kochwürsten	86
Herstellungsrichtlinien und Einteilung von Kochwürsten im Österreichischen Lebensmittelbuch (Auszug)	86
Pasteten	86
Schnittfeste Kochwürste	87
Streichfähige Kochwürste	88
 Die Technologie des Reifens und Lagerns von Dauerwaren	89
Luftfeuchtigkeit und Luftbewegung	89
Einflussgrößen bei der Herstellung und Lagerung von Dauerwaren	90

Die Haltbarkeit von Fleisch und Fleischwaren	91
Hygiene – für die Herstellung hochwertiger Lebensmittel	92
 Rezepte	94
Herstellungspraxis	94
Schinken, Speck und Surfleisch	95
Knochenschinken, roh, im Ganzen	95
Rohschinken ohne Knochen, roh oder gekocht; Steirischer Osterschinken (Frikandeau, Nuss, Kaiserteil, Schluss)	96
Kochschinken	97
Lachsschinken (Lendbraten)	98
Tiroler Schinkenspeck	98
Osso Collo	99
Surfleisch	99
Kärntner Bachenspeck	100
Hamburger Speck	101
Paprikaspeck	101
Rückenspeck, natur	102
Rinderschinken (Bündnerfleisch)	102
Wildschinken (Reh, Hirsch, Gams)	103
Lammschinken	103
Geräucherte Geflügelbrust (Huhn, Ente, Pute, Gans)	104
Würste	104
Rohwürste	104
Ungarische Salami	104
Haussalami 1	105
Haussalami 2	106
Jagdrohwurst	106
Plockwurst	106
Schinkenplockwurst	106
Cervelatwurst (Thüringen)	107
Schafrohurst nach Salamiart	107
Rohwurst von Schaf und Ziege	108
Wildrohurst (Hirsch, Reh, Gämse)	108
Želodec (Slowenien, Südsteiermark)	109

Hauswürstel nach Großmutter's 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	Anhang	125
Teewurst, fein	114	Übersicht über die	
Teewurst, grob	115	gesetzlichen Grundlagen	125
Brüh- und Bratwürste	116	Hygieneanforderungen	126
Hauswurst	116		
Schinkenwurst	116	Abbildungs- und	
Käsewurst	116	Tabellenverzeichnis	130
Kochsalami	117		
Bratwurst	117	Literaturverzeichnis	131
Leberkäse	118		
Variation: Fleischkäse	119	Danksagung	132
Erdäpfelwurst (Kartoffelwurst)	119		