Wurst

sausage (engl.), saucisse (franz.), salsiccia (ital.), worst (niederl.), salchicha (span.), kolbász (ung.), sosis (türk.)

Kategorie

Fleisch, Wurstwaren

Beschreibung



Chorizo



Rostbratwurst

Wurst ist ein Nahrungsmittel, das traditionell aus zerkleinertem Muskelfleisch, Speck, Salz und Gewürzen, bei bestimmten Sorten auch unter Verwendung von Getreide, Gemüse, Blut und Innereien zubereitet wird. Die vorbereitete Masse, das Brät, wird in Därme, Blasen oder Mägen gefüllt, durch Abbinden mit Wurstgarn oder Abklammern mit rostfreien Metallklammern in einzelne Würste unterteilt und je nach Sorte durch Kochen oder Backen gegart oder durch Trocknen mit oder ohne zusätzliches Räuchern konserviert. Bei der Wurstherstellung werden auch Kunstdärme, Gläser und Konservendosen verwendet.Zur Herstellung von Wurst wird Fleisch (vor allem vom Schwein, Rind und Kalb, daneben auch von Lamm, Geflügel (Geflügelwurst), Pferd und Wild) und Speck mit dem Fleischwolf zerkleinert und mit den Gewürzen versetzt. Für feine Würste wird die Masse zusätzlich mit dem Kutter, unter Beifügen von Eisschnee, zu einem homogenen Teig verarbeitet.

Herstellungsverfahren

Nach den Herstellungsverfahren werden Wurstsorten in drei Gruppen unterteilt:

- Brühwurst
- Kochwurst
- Rohwurst

Brühwurst

Brühwurst bildet die größte deutsche Wurstfamilie und hat weltbekannte Mitglieder wie die Schinkenwurst, Frankfurter Würstchen, Wiener und nicht zuletzt die bayerische Weißwurst. Bei allen Brühwürsten handelt es sich um Frischwürste, die durch Hitzebehandlung haltbar gemacht werden. Zur Herstellung wird zerkleinertes rohes Fleisch mit den übrigen Zutaten und Nitritpökelsalz unter Zugabe von Wasser oder Eis (wegen der Kühlung) im Kutter fein zum sogenannten Brät zerkleinert. Beim anschließenden Erhitzen (je nach Wurstsorte zum Beispiel Brühen oder Backen) erreicht die Kerntemperatur etwa 70 °C. Weil dabei das Eiweiß im Fleisch gerinnt, ist das Produkt nach dem Abkühlen schnittfest. Manche Brühwürste erhalten durch Räuchern ein besonderes Aroma.
Brühwurst ist nicht gleich Brühwurst. Dazu tragen die unterschiedlichsten Gewürze bei, aber auch

© 2026 coquina.de

Zutaten wie beispielsweise Stückchen von Paprikaschoten, Pistazien, grüne Pfefferkörner, Käse, magere Fleischstücke als Einlage und vieles mehr. In den Handel kommt Brühwurst in allen drei Qualitätsklassen. Für Spitzenqualität verwendet man ausschließlich sehnenarmes Fleisch und entschwarteten Speck. Mittlere Qualität besteht aus Fleisch wie gewachsen entschwartetem Speck oder anderem Fettgewebe An Innereien ist nur die Leber erlaubt, und in einigen Reglonen die Zugabe von gewürfeltem Herz. Brühwurst einfacher Qualität enthält bis zu zehn Prozent Schwarten und Sehnen. Bestimmte Brühwurstsorten gibt es nicht »einfach«: Bierschinken, Bierwurst, Frühstücksfleisch, Bockwurst, Lyoner, Kochsalami, Mortadella und Schinkenwurst.
Brühwürste unterscheiden sich in Größe, Farbe, Form und Inhalt. Einige Sorten erfreuen sich ganz besonderer Beliebtheit.

Bierschinken

Er ist ein Spitzenprodukt und gehört zur Kategorie »mit Einlage«, was bedeutet: In das feine Fleischbrät werden etwa walnussgroße Stücke von magerem Schweinefleisch eingearbeitet. Diese Einlage hat einen Gewichtsanteil von 50%. Für manche Produkte verwendet man zusätzlich Pistazienkerne. Gewürzt wird mit Pfeffer oder auch Ingwer.

Bierwurst

Meist handelt es sich um Spitzenqualität mit dem Zusatz »extra«. Solche Produkte enthalten mageres Schweinefleisch, Rinderbrät und klein gewürfelten Speck. Ihr besonderes Aroma verdankt Bierwurst einem Hauch von Knoblauch. Man sollte sie deshalb im Kühlschrank getrennt von anderen Wurstsorten aufbewahren.

Fleischwurst

Sie wird in den Qualitäten »Fleischwurst einfach«, »Fleischwurst« und »Schinken-Fleischwurst« angeboten. Am häufigsten nachgefragt wird die einfache Qualität. Ihre persönliche Note erhält Fleischwurst durch die regional unterschiedliche Würze. Sie kann nicht nur Pfeffer, Muskat und Knoblauch enthalten sondern auch Ingwer, Koriander und Zimt. Angeboten wird Fleischwurst entweder in Stangenform oder als Ring.

Leberkäse

Ursprünglich war er eine bayerische Spezialität, doch inzwischen wird er auch jenseits des »Weißwurstäquators« hergestellt. Das feine Brät wird mild bis herzhaft gewürzt und in einer Kastenform gebacken. Dadurch erhält Leberkäse seine Form, vor allem aber seinen besonderen Geschmack. Inzwischen gibt auch Leberkäse mit Einlagen wie Peperoni oder Käsestückchen.

Lyoner

Diese Brühwurst hat meist mittlere Qualität und besteht aus Rind- und Schweinefleisch. Manchen Sorten werden Speckwürfel zugegeben, die man im Anschnitt sieht. Auch Pistazienkerne können verwendet werden.

Mortadella

Deutsche Mortadella wird wie Fleischwurst geräuchert und gebrüht, ist viel kleiner und schmeckt ganz anders als das italienische Original. Mortadella di Bologna hat ein XXL-Format, kann bis zu 100 kg wiegen und wird auf speziellen Schneidemaschinen geschnitten. Die Wurst besteht aus fein zerkleinertem Schweinefleisch, gewürzt mit Salz, Pfeffer und Zucker und vermischt mit fetten Speckwürfeln. Bei manchen Sorten sind auch Pistazien enthalten. Die Wurst wird bei 90 °C gegart und in den Qualitätsstufen »extra«, »super« und »normale« angeboten. Mortadella ohne Herkunftsbezeichnung kann auch aus Rind- oder Lammfleisch hergestellt werden.
Die Geschichte der Mortadella reicht zurück bis in die Zeit, als man in Europa noch keinen Pfeffer kannte. Damals wurde die Wurst mit Myrtenbeeren gewürzt und »Myrtatella« bzw. »Murtadum facirem« genannt. Erst viel später wurde daraus »Mortadella«.

Rostbratwürste (Griller, Grillwürste)

Jede Region in Deutschland hat ihre Rostbratwurst, und auch im benachbarten Ausland kennt man diese Spezialität. Je nach Zerkleinerung des Bräts unterscheidet man in grobe und feine Bratwurst. Grobe Sorten bestehen vorwiegend aus magerem Schweinefleisch und Speck, feine

Würste enthalten häufig Kalbund Rindfleisch. Bratwürste sind meist ungebrüht und deshalb im Kühlschrank höchstens ein oder zwei Tage haltbar. Man kann das Brät auch aus der Pelle (Schweine- oder Schafsdarm) drücken und zur Zubereitung verschiedener Gerichte verwenden. Vor dem Braten oder Grillen kann man rohe Bratwürste kurz überbrühen, damit sie gleichmäßiger garen.
Nürnberger Rostbratwürste zählen zu den beliebtesten Vertretern ihrer Art. Majoran verleiht dem Brät seinen besonderen Geschmack. Jedes Würstchen misst nur 7 bis 9 cm und wiegt knapp 25 g, weshalb man traditionell stets gleich sechs oder zwölf serviert - mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat und Meerrettich. Stilgerecht werden die Würste auf dem Grill über Buchenholzfeuer zubereitet, aber man kann sie auch in der Pfanne braten.
Blaue Zipfel sind ebenfalls eine fränkische Spezialität. Die rohen Bratwürste lässt man in einem Sud aus Essig, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Nelken und Wacholderbeeren gar ziehen. Dabei laufen die Zipfel blau an.
Currywurst ist Kult, der Wurst-Imbiss schlechthin. Berlin und Hamburg streiten sich um die Ehre, dass diese Köstlichkeit dereinst in den eigenen Mauern erfunden wurde. Die Bezeichnung »Currywurst« sagt jedoch nur etwas über die Art der Zubereitung aus, nicht über die Wurst selbst. Es handelt sich um eine Brüh- oder Bratwurst, die in Stücke geschnitten und mit Ketchup oder roter Schaschliksauce und Curry serviert wird. In Berlin beispielsweise verwendet man zweierlei Wurstsorten: Die Würste mit Haut ähneln Bockwürsten und bestehen aus Schweine- oder auch Rindfleisch, sind gepökelt und leicht geräuchert. Die walzenförmigen Würste ohne Darm haben weißliches Brät und sind weder gepökelt noch geräuchert. Im Ruhrgebiet gibt es eine kräftig gewürzte Variante.

Weißwurst

Diese weltbekannte Münchner Spezialität wird aus fein gemahlenem Kalbfleisch, Schweinerückenspeck und gekochter Schweineschwarte hergestellt und nicht gepökelt. Dadurch hat die Weißwurst ihre weiße Farbe. Die Wurstmasse würzt man je nach Rezept mit Petersilie, Zitronenschale, Macis, Zwiebeln, Ingwer und Kardamom und füllt sie dann in Schweinedärme ab. Möglichst frisch ziehen Weißwürste in heißem aber nicht kochendem Wasser gar. Sie kommen im Sud auf den Tisch.

Würstchen

Diese mehr oder weniger kleinen Brühwürste kann man kalt essen, doch meist werden sie zum Verzehr kurz in heißem Wasser erwärmt. Nahezu jede Region in Deutschland hat ihr eigenes Würstchen (zum Beispiel Saitenwürstchen im Schwabenland), und es gibt durchaus relevante Unterschiede in der Zusammensetzung und im Geschmack. Einige Würstchen wie die Wiener oder Frankfurter kennt man auf der ganzen Welt.
Die meisten Würstchen haben eine dünne Hülle aus Naturdarm. Nicht so Würstchen, die in Gläsern, Dosen oder Schlauchfolie sterilisiert und dadurch zur lange haltbaren Konserve werden. Bei der Herstellung füllt man das Brät zunächst in Kunstdärme ab und räuchert die Würstchen. Anschließend wird die Pelle entfernt.
Frankfurter Würstchen sind immer Spitzenqualität und müssen im Großraum Frankfurt hergestellt sein. Das sehr feine Brät besteht aus magerem Schweinefleisch und leicht gesalzenem Speck. Es wird in Saitlinge (feine Schafsdärme) mit 24 bis 26 mm Durchmesser abgefüllt und nicht gebrüht, sondern lediglich einer besonderen Art von kaltem Rauch ausgesetzt. Dabei entwickelt sich die typische gelbbraune Außenfarbe, während das Fleisch sehr hell bleibt. Frankfurter Würstchen sind nicht lange haltbar. Wiener Würstchen gibt es in Mittel- und Spitzenqualitit. Das Brät besteht aus dem Fleisch junger Bullen, magerem Schweinefleisch und etwas Speck. Die Würstchen werden geräuchert, wodurch sich das Äußere gelbbraun und das Fleisch rosa färben. Im Gegensatz zu echten Frankfurter Würstchen dürfen Wiener Würstchen überall auf der Welt hergestellt werden.
Was war zuerst da, das Wiener oder das Frankfurter Würstchen? Die Frage ist durchaus berechtigt: Der Frankfurter Metzger Johann Georg Lahner wanderte nach Wien aus und produzierte dort wiederum Würstchen, allerdings nicht aus Schweinefleisch, sondern aus Schwein und Rind. Die Wiener und selbst der Hof liebten die Spezialität und nannten sie »Frankfurter

Würstchen«. Sie wurden später auch in Deutschland bekannt, wo aber der Name bereits geschützt war. Deshalb nannte man die Würstchen nach Wiener Rezept »Wiener«.
Bockwürstchen ähneln innerlich der Fleischwurst und werden normalerweise in mittlerer Qualität hergestellt. Das Brät steckt in einem Schweinedarm, der durch Räuchern und Brühen hart wird. Eine Variante der Bockwurst ist der »Knacker«, den es in einfacher und mittlerer Qualität gibt. Das Brät besteht aus fettem Schweinefleisch, Speck und sehnenreichem Rindfleisch. Erhältlich sind Knacker als kleine, relativdicke Würste im Rinder- oder Schweinedarm.
Polnische Krakauer sind genau genommen Brüh-Dauerwürste. Typisch ist das grobe Brät, das im Original aus 80% Schweinefleisch, 10% Rindfleisch und 10% Rindfleisch und 10% Speck besteht. Als Gewürze verwendet man Pfeffer, Kümmel und viel Knoblauch. Nach dem Abfüllen der Masse wird die Wurst goldbraun geräuchert, dann gebrüht und nach dem Abkühlen ein weiteres Mal geräuchert. Polnische sind durch diese Behandlung mindestens eine Woche haltbar.

Kochwurst

Gemeinsam haben alle Kochwürste, dass sie überwiegend aus vorgekochtem oder vorgebrühtem Fleisch, Fett, eventuell Innereien wie zum Beispiel Leber und Gewürzen hergestellt und nach dem Abfüllen nochmals gekocht werden. Manche Sorten gewinnen zusätzliches Aroma durch Räuchern. Kochwürste bietet der Handel nicht nur frisch, sondern auch konserviert in Dosen und Gläsern an. Eingeteilt wird das Sortiment in Leberwürste, Blut- und Rotwürste und Sülzwürste.

Leberwurst

Der Gesetzgeber verlangt, dass sie mindestens 10% Leber enthält. Bei Spitzenprodukten sind es bis zu 30%. Abgesehen von der Leber bestehen die Würste aus Kalb- oder Schweinefleisch, Speck und Gewürzen. Leberwurst gibt es fein oder grob und mit einem Fettgehalt zwischen 25 und 40%. Zu den bekanntesten Sorten zählen Gutsleberwurst, Hausmacher Leberwurst, Kalbsleberwurst, Pfälzer Leberwurst, Zwiebelleberwurst, Bauernschmaus und Trüffelleberwurst.
Leberpasteten sind die noblen Verwandten der Leberwurst. Sie enthalten mindestens 35% Leber - normalerweise vom Schwein oder von der Pute - und sind raffiniert gewürzt. Verschiedene Kräuter, Pfefferkörner, Pilze, Preiselbeeren, Oliven usw. verleihen ein köstliches Aroma. Zu den absoluten Delikatessen gehören Gänse- und Entenleberpasteten sowie Wildleberpasteten.

Blut- und Rotwürste

Die Grundmasse bildet Blut von Schweinen, das mit zerkleinerten Schwarten gebunden wird. Dazu kommen Stücke von Fleisch, Zunge oder Speck. Spitzenprodukte bestehen zu über 50% aus hochwertigem Fleisch und Speck. Die beliebtesten Sorten sind Blutwurst, Rotzungenwurst, Thüringer Rotwurst, Zungenrotwurst, roter und schwarzer Presssack, Schwarzwurst und Blunzen.

Sülzwürste

Schweinefleisch wird gekocht, geschnitten, mit gekochten Schwarten vermischt, gewürzt und mit Aspik bzw. Schwartenbrühe übergossen. Für einfache Produkte verwendet man auch Innereien. Die Fleischmasse wird in Kunstdärme oder Schweinemägen gefüllt und in Salzwasser gekocht. Auf diese Weise entstehen beispielsweise der Schwartenmagen oder der Presssack. Bei hochwertigen Produkten liegt der Aspik-Anteil unter 50%.

Rohwurst

Rohwurst wird aus rohem Fleisch hergestellt. Schwein, Rind, Geflügel, Lamm, Wild - alle Sorten können verwendet werden. Dazu kommen Speck, Salz und je nach Sorte Kräuter und Gewürze. Rohwurst ist immer mit Nitritpökelsalz behandelt (Pökeln). Es verhindert zum einen, dass sich Bakterien ausbreiten können, vor allem das Botulinum-Bakterium, dessen Gift bereits in winzigsten Mengen tödlich ist. Zum anderen ist das Pökelsalz für die rote Farbe der Würste verantwortlich, indem es sich mit dem Muskelfarbstoff verbindet. Nicht gepökelte Ware ist blass und entspricht nicht den Kundenerwartungen. Nach dem Abfüllen der zerkleinerten Fleischmasse in atmungsaktive Wursthüllen müssen die Würste in klimatisierten Räumen bei 15 bis 22 °C reifen. In dieser Zeit verlieren die Produkte Wasser und damit Gewicht. Gleichzeitig findet ein Fermentationsprozess statt, der nicht nur für Aromabildung und Schnittfestigkeit sorgt, sondern auch für eine lange Haltbarkeit der Wurst. Denn dadurch, dass der pH-Wert nach und nach in den

sauren Bereich sinkt, können sich schädliche Bakterien nicht mehr vermehren. Manche Rohwürste werden nach dem Reifen geräuchert oder dürfen noch an der frischen Luft weitertrocknen und nachreifen.

Zum Streichen oder Schneiden

Rohwurst gibt es streichfähig und schnittfest. Streichfähige Sorten sind beispielsweise Teewurst und Streichmettwurst. Die Streichfähigkeit entsteht dadurch, dass der Magerfleischanteil der Wurst bei der Verarbeitung im Kutter vom zuvor sehr fein zerkleinerten Fettanteil völlig umschlossen wird. Dadurch kann während des Reifens nur wenig Wasser
austreten.
Teewurst hat einen würzigen, feinsäuerlichen Geschmack und wird fein oder grob angeboten. Zur Herstellung verwendet man Schweinefleisch, teilweise auch Rindfleisch, Speck und Gewürze. Meist wird Teewurst in poröse Kunststoffdärme abgefüllt und über Buchenholz geräuchert. Während des anschließenden, bis zu zehn Tage dauernden Reifens entwickelt sich das typische Aroma. Der Fettgehalt liegt normalerweise zwischen 30 und 40%, doch gibt es inzwischen auch kalorienreduzierte Teewurst.
Streichmettwurst wird aus Schweinemett, einem kräftig gewürzten Hackfleisch, hergestellt und meist durch Räuchern oder Trocknen haltbar gemacht. Die Rezepturen und somit auch Geschmack und Konsistenz unterscheiden sich von Region zu Region. Bekannte Sorten sind unter anderem Zwiebelmettwurst und Aalrauch-Mettwurst.
Bei der Herstellung von schnittfesten Rohwürsten werden Fleisch und Speck lediglich miteinander vermischt. Dadurch verliert die Wurst beim Reifen sehr viel Wasser und bis zu 40% ihres Gewichts und gewinnt immer mehr an Schnittfestigkeit. Die Produkte gibt es mit grober, mittelfeiner und feiner Körnung. Zu den bekanntesten Sorten zählen unter anderem Cabanossi, Cervelatwurst, Katenwurst, Landjäger, Mettenden, Plockwurst und Schlackwurst. Die größte Rohwurst-Gruppe bilden jedoch die Salamis. Sie reifen bis zu sechs Monate, manche Sorten werden geräuchert und luftgetrocknet. Das »Mutterland« aller Salamis ist Italien, doch auch das deutsche Sortiment braucht sich nicht zu verstecken.

Salamisorten im Überblick

Salalami aus Deutschland
In Deutschland kennt man kein ausgesprochenes »Salami-Gebiet«. Viele nationale Würste orienren sich an der italienischen oder auch ungarischen Machart. Ein Beispiel dafür ist die »Salami Mailänder Art«, die der echten »Salame Milano« nachempfunden ist. Auch »Fenchelsalami« stammt ursprünglich aus der Toscana.

Edeisalami

Unter dieser Bezeichnung werden unterschiedliche Produkte angeboten wie etwa Salami im weißen Darm oder im Wabendarm, oft auch speziell gewürzt.

Geflügelsalami

Diese Produkte sind vergleichsweise kalorienarm. Truthahnsalami enthält neben Truthahnfleisch für einen kräftigeren Geschmack auch Schweinefleisch und Speck. Hähnchensalami besteht aus Hähnchenfleisch - ein mageres und leicht verdauliches Produkt.

Kirschwassersalami

Diese luftgetrocknete Spezialität aus Schweinefleisch und Speck stammt aus dem Schwarzwald und wird mit einem »Schuss« Schwarzwälder Kirschwasser verfeinert.

Knoblauchsalami

Die köstlichsten Varianten bestehen aus magerem Rind- und Schweinefleisch, enthalten ganze Knoblauchstückchen und werden über Buchenholz geräuchert.

Landrauchsalami

Diese mittelfeine, relativ magere Wurst erhält ihren besonderen Charakter durch das Räuchern, meist über Buchenholz.
Paprikasalami Diese grobe, häufig luftgetrocknete Salami gewinnt durch Paprika nicht nur ihre

rote Farbe, sondern auch ihren feurigen Geschmack.

Parmesansalami
Ihr besonderes Aroma verdankt sie der Ummantelung mit gereiftem Parmesankäse.

Pfeffersalami
Das Besondere an Pfeffersalami ist ihr »Mantel« aus schwarzem und weißem Pfefferschrot, der eine feine Schärfe verleiht. Es gibt auch Sorten, die mit einer Schicht aus grünen Pfefferkörnern umhüllt sind.

Wildsalami
An dieser Delikatesse kommen Feinschmecker nicht vorbei. Erhältlich ist unter anderem Hirschsalami mit leichter Knoblauchnote, Rehfleischsalami mit Cognac oder Gamssalami mit Wacholderaroma. Der Wildfleischanteil liegt bei gut 30%.

Winzersalami
Diese mittelfeine Salami besitzt ein angenehmes Weinaroma.

Italienische Salami
Früher enthielt italienische Salami immer Esel- oder Maultierfleisch, heute bestehen die Rohwürste aus Schweine- und Rindfleisch. Alle sind luftgetrocknet, lediglich die Salame Napoletano und die Salame Secondigliano werden leicht angeräuchert. Ein Gewürz darf in keiner italienischen Salami fehlen: Knoblauch. Angeboten werden die italienischen Produkte in den Qualitätsstufen »extra«, »prima«, »seconda«, »terza« und »inferiori«. Ausschlaggebend ist die Qualität der Zutaten. Eine Salami »extra« darf nur Schweinefleisch enthalten, für alle anderen ist auch Rindfleisch zulässig. Aber auch hier heißt es: Keine Regel ohne Ausnahme. In Italien gibt es mindestens 40 Salamisorten, die sich oft deutlich unterscheiden. Im Norden bevorzugt man die milde Salami. Doch je weiter es den Stiefel hinuntergeht, desto pikanter werden die Würste. Auch sind sie im Süden oft kleiner und grobkörniger. Der Italiener liebt Salami hauchdünn geschnitten vor allem als Antipasto.

Salame Abruzzese
Diese kleine Salami aus den Abruzzen wiegt nur 200 bis 300 g. Sie wird aus magerer Schweineschulter hergestellt und hat eine feine Körnung mit vielen ganzen Pfefferkörnern. Der Geschmack ist aromatisch und leicht süßlich.

Salame Fabriano
Sie wird noch heute in Kleinbetrieben und auf Bauernhöfen in und um das Städtchen Fabriano zwischen Ancona und Perugia hergestellt. Die Rohwurst aus Schweinefleisch, Rindfleisch und Speck wird mit ganzen Pfefferkörnern, gemahlenem Pfeffer und Weißwein gewürzt und muss zwei bis vier Monate reifen. Danach hat sie etwa 25% ihres Anfangsgewichts verloren und wiegt 400 bis 500 g.

Salame Felino
Sie stammt ursprünglich aus dem Dorf Felino südlich von Parma, wird aber heute überall in der Provinz Emilia hergestellt. Die Salame Felino besteht aus bestem Schweinefleisch und Rückenspeck, hat einen geringen Salzgehalt und wird mit Pfefferkörnern sowie zerdrücktem und in Wein eingelegtem Knoblauch gewürzt. Die Wurst reift drei bis sechs Monate in natürlicher Luft, besitzt ein typisches Aroma und einen leicht süßlichen Geschmack.

Salame Milano
Die berühmte Mailänder Salami wird heute vorwiegend industriell hergestellt und in Kunstdärme mit Netzimitation abgefüllt. Sie besteht zu je einem Drittel aus Schweinefleisch, Rindfleisch und Speck, wobei das Fleisch älterer Tiere bevorzugt wird. Fürs würzige Aroma sorgen gebrochener Pfeffer und zerstoßener und in Weißwein oder Chianti eingelegter Knoblauch. Die Salame Milano reift drei bis sechs Monate und hat ein feinkörniges Schnittbild mit einer deutlichen Trennung zwischen weißem Speck und rotem Fleisch. Der Fettgehalt ist mit ca. 40% relativ hoch.

Salame del Montefeltro

Der Tradition entsprechend soll das Fleisch - nur aus Lende und Keule - von schwarzen Schweinen stammen. Die Wurst wird kräftig mit gemahlenem Pfeffer und Pfefferkörnern gewürzt. Nach dem zwei- bis fünfmonatigen Reifen hat die Salame del Montefeltro eine harte Konsistenz und ist von einer dünnen Schicht dunklem Schimmel bedeckt.

Salame Napoletano

Die Zutaten sind zu je einem Drittel Schweinefleisch, Jungochsenfleisch und Schweinespeck. Zum Würzen verwendet man zerdrückten und gemahlenen Pfeffer, rote Peperoni, Knoblauch und etwas Weißwein. Die Original »Napoli« wird in Pferdedärme abgefüllt und einige Stunden über Pappelholz geräuchert. Dann folgt eine zwei- bis dreimonatige Reifezeit. Die Salami schmeckt sehr aromatisch und ziemlich scharf.

Spianata Romana

Für diese Spezialität aus Rom verwendet man sehr fein durchgedrehtes, mageres Schweinefleisch, das mit Speckwürfeln angereichert, leicht gewürzt und dann gepresst wird.

Salame d’oca

Das Dorf Mortara in der Lombardei wurde bekannt durch seine Gänse-Salami (oca = Gans). Sie muss zu mindestens 33% aus Gänsefleisch bestehen (meist sind es aber etwa 50%), der Rest entfällt auf Schweinefleisch und Speck. Das Original wird in die Haut des langen Gänsehalses abgefüllt.

Salame tipo Varzi

Im Grenzgebiet zwischen der Lombardei und Emilia ist diese Salami zu Hause. Hergestellt wird sie aus sieben Teilen magerem Schweinefleisch und drei Teilen Bauchspeck. Das Fleisch wird zerkleinert und mit Wein übergossen, der zerstoßenen Knoblauch enthält. Beim Abfüllen in einen langen Darm unterteilt man diesen im Abstand von 30 cm mit Knoten und bindet ihn dann zusammen. So muss die Wurst zunächst einige Stunden in einem geheizten Raum trocknen, dann folgt das mehrmonatige Reifen an einem feuchten, kühlen Ort.

Salame Veronese

Die traditionelle Salami aus Verona gibt es mit Knoblauch (»tipo all’aglio«) und ohne Knoblauch (»tipo dolce«). Beide werden aus Schweinefleisch und Speck hergestellt, wobei der Zusatz von 10% Rindfleisch erlaubt ist. Die knoblauchhaltige Variante enthält Rückenspeck und dadurch 40 bis 50% Fett. Für die »dolce« verwendet man Bauchspeck oder Speck von der Keule, was zu einem Fettanteil von 60 bis 70% führt. Zwei bis vier Monate muss die Salame Veronese reifen und zeigt dann ein sehr feines Schnittbild.

Ungarische Salami

Der Ungar Mark Pick hat diese Salami zunächst vom italienischen Produkt »nachgeahmt« und 1883 erstmals in Szeged aus Schweinefleisch und Speck hergestellt. Schon bald allerdings erhielt die ungarische Variante einen völlig eigenständigen Charakter. Dafür sorgten nicht zuletzt Paprika und spezielle Gewürzmischungen. Ungarische Salami wird geräuchert und reift drei Monate, wonach die Haut von einer Edelschimmelschicht überzogen ist.

Französische Salami

Sie kommt vorwiegend luftgetrocknet auf den Markt und meist speziell gewürzt oder verfeinert. Es gibt Produkte mit Hasel- und Walnüssen, mit Pilzen oder mit Camembert. Baguette-Salami beispielsweise ist mittelgrob und von feinstem Edelschimmel überzogen.

Spanische Salami

Spanien ist bei uns zwar mehr für seinen Schinken als für Salami bekannt, doch gibt es auch auf der Iberischen Halbinsel ausgezeichnete Salami. Beispiele sind Gran Serrano Salami, Chorizo Salami de Pamplona oder Salami Futec.

Herkunft

Die Geschichte von Fleisch- und Wurstwaren ist bereits mehrere tausend Jahre alt. Bereits im alten China um circa 600 vor Christi Geburt fanden chinesische Fleischwaren, die aus Lamm- oder

Ziegenfleisch hergestellt wurden, erste Erwähnung. Die ersten Würste im heutigen Sinn wurden in Schottland hergestellt; hier gilt das schottische Nationalgericht Haggis quasi als Urvater für die heutige Wurst. Fleisch- und Wurstwaren wurden früher zunächst aus Resten von verwerteten Tieren hergestellt, während gute Fleisch- oder Filetstücke in der Regel sofort verzehrt wurden.

Verwendung

Fleisch- und Wurstwaren werden gern als Zwischenmahlzeit oder als Brotaufstrich verwendet. Je nach Erzeugnis kommen hierfür Fleisch- und Wurstwaren zum Streichen oder zum Schneiden infrage, die dann in Verbindung mit einem Streichmittel wie zum Beispiel Butter oder Frischkäse als Brotaufstrich oder Auflage dienen. Ferner sind Wurst- und Fleischwaren auch eine beliebte Zutat für die Zubereitung von Fleischgerichten aus Hackfleisch oder aus Wurstwaren. Ebenfalls beliebt sind Fleisch- oder Wurstwaren bei Grillabenden, bei denen vor allem Grillwürste verwendet werden. Fleisch- und Wurstwaren können überwiegend roh verzehrt werden. Bei einigen Fleisch- und Wurstwaren sind jedoch vorheriges Braten oder Grillen zu empfehlen.

Einkauf / Aufbewahrung

- Brüh- und Kochwurst, geschnittene Rohwurst und Aspikware bewahrt man im Kühlschrank auf - verpackt in Frischhaltefolie und eine verschlossene Box.

- Rohwurst am Stück lagern Sie am besten trocken, luftig und kühl. Ideal ist ein Keller mit ca. 10 °C. Im Zweifelsfall aber lieber im Kühlschrank als zu warm lagern.

- Brüh- und Kochwurst lässt sich - am Stück und geschnitten - einfrieren. Magere Wurst hält etwa drei, fette eher zwei Monate. Man sollte die Wurst im Kühlschrank auftauen und dann möglichst schnell verbrauchen.

Gesundheit

Wie beim Fleisch enthalten auch die Wurst- und Fleischwaren hochwertiges, tierisches Eiweiß, gut verfügbares Eisen und nennenswerte Mengen an den Vitaminen der B-Gruppe. Der Nährwert der Fleisch- und Wurstwaren ist allerdings von dem der für das jeweilige Produkt verwendeten Rohwaren abhängig. Kritisch vor allem bei vielen Wurstwaren sind die Fettgehalte zu betrachten. Bei Pökelwaren erhöht Nitritpökelsalz die Salzzufuhr und aus dem Nitrit können krebserregende Nitrosamine entstehen. Daher ist ein mäßiger Verzehr von Pökelwaren anzustreben. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt generell einen Verzehr von Fleisch- und Wurstwaren von 100 bis 150 Gramm in der Woche für Erwachsene.

Geschichte

Eine erste chinesische Erwähnung zu einer Wurst findet sich um das Jahr 589 v. Chr. Bei dieser wurden Lamm- und Ziegenfleisch verwendet.
Niemand weiß genau, seit wann es den Menschen um die Wurst geht. Aber schon im Jahr 425 v. Chr. wird dieses Produkt in einer Komödie des Dichters Aristophanes erwähnt. Homer erwähnt in seiner Odyssee eine Art von Blutwurst. Diese blutgefüllten Tierdärme wurden von den griechischen Kriegern mit in die Schlacht genommen, um göttlichen Beistand zu erhalten. Diese Geschichte gehört möglicherweise zu den Legenden. Die antiken Griechen und Römer kannten bereits die Herstellung von Wurst, so zum Beispiel die Lucanicae, zudem ein Beispiel für einen lateinischen Lebensmittelbegriff, der sogar in die griechische Sprache eingegangen ist. Aus der Antike verbreitete sich die Wurstfertigung schließlich über ganz Europa. Die Lagerung von Wurst brachte spezielle Möbel hervor, z. B. die Wurstkrone.
Im Mittelalter war die Wurst- und Schinkenherstellung gang und gäbe, und es wurden bereits Vorschriften dafür erlassen. Beispielsweise bestimmte 1256 die Marktordnung von Landshut, dass Würste nur aus gutem Schweinefleisch herzustellen seien.
Die Wurst war aber nicht nur eine Gaumenfreude für den »kleinen Mann«. Es gab berühmte Wurstliebhaber wie Friedrich der Große, Johann Wolfgang von Goethe oder Martin Luther. Über letzteren kursiert eine unrühmliche Legende: Luther ließ sich in einer Gaststätte bei Erfurt seine Bratwurst schmecken. Dann verließ er die Schenke, jedoch ohne zu bezahlen.
Ob es aus Eile oder Versehen geschah, lässt die Geschichte offen. An der Tür des Wirtshauses wurde daraufhin mit Kreide vermerkt, dass Luther seine Bratwurst schuldig geblieben sei. Daher kommt, so sagt die Legende, unsere heutige Redensart »jemandem etwas ankreiden«.