



Gesunde Wurst ?

An der Hochschule Anhalt wurde ein Fleischprodukt entwickelt, das mit Heilkräutern gewürzt, fett- und salzreduziert und lecker ist

Gesunde Wurst? Das klingt wie ein Gegensatz, aber es gibt sie. Die Geflügelwurst, salzreduziert und gewürzt mit Heilpflanzen, wird in den Filialen der Fleisch- und Wurstwarenproduktion Bernburg, kurz FLEPRO, unter dem Namen „Pro Gesundheit“ bereits verkauft. Eine Wurstsorte in vier Geschmacksrichtungen, Melisse-Koriander-Dill zum Beispiel oder Kümmel-Anis-Fenchel, mit vielleicht sogar heilender, mindestens aber vorbeugender, Wirkung bei Magen-Darm- Erkrankungen. Entwickelt hat die Rezeptur die Arbeitsgruppe Lebensmittel- und Ernährungsforschung der Hochschule Anhalt in Bernburg.

Der Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie, Landschaftsentwicklung der Hochschule Anhalt, zu dem die Forschergruppe um den Professor für Lebensmitteltechnologie Wolfram Schnäckel gehört, widmet sich Themen rund um Nahrungsmittel und ihre Produktion. Verbrauchsstudien gehören dazu, Prozessoptimierung bei der Herstellung, Produktentwicklung und Marketing. Man könnte die Wissenschaftler auch als „Erfinder“ bezeichnen, immerhin macht die Kreation neuartiger Lebensmittel einen Teil ihrer Arbeit aus. Der Schwerpunkt liegt dabei beim Fleisch, ihrem Hauptforschungsgebiet.

Als man sich dem Thema „gesunde Wurst“ näherte, sagt Professor Wolfram Schnäckel, habe man sich zunächst mit funktionellen Lebensmitteln beschäftigt, ein schon seit längerem bestehender, gesellschaftlicher Trend hin zu fett- und salzreduzierter Kost also. „Die Mitarbeiter haben sich überlegt, wie sie alle gesundheitsfördernden Effekte kombinieren und noch einen draufsetzen können.“ Was schließlich gipfelte in der Frage: Kann man Heilkräuter an Stelle von Gewürzen einsetzen? Und wenn ja, welche? „Wir haben Kräuter mit einer positiven Wirkung auf den Magen-Darm-Trakt identifiziert, haben sie in Geruch und Geschmack getestet und eingegrenzt.“ Wolfram Schnäckel sagt, dass die eingesetzten Gewürze sämtlich einen medizinisch nachgewiesenen positiven Einfluss auf den Verdauungstrakt hätten und in einer anerkannten Positivliste des Expertenausschusses für pflanzliche Arzneimittel der Europäischen Arzneimittelagentur sowie der Weltgesundheitsorganisation aufgeführt sind. Die eingesetzte Menge von Kümmel, Anis, Fenchel oder Ingwer und anderen Kräutern ist so hoch, dass die präventive Wirkung garantiert ist bei einem Verzehr, von 50 Gramm Wurst pro Tag.

Im Labor also wurde das Fleischprodukt entwickelt, in kleinsten Mengen. Die Fettreduktion wurde durch die Verwendung von Geflügel- statt Schweinefleisch erreicht, Sonnenblumenöl an Stelle von Schweinefett wurde in technologisch notwendigen Mengen zugesetzt, Salz reduziert. „Das war das größte Problem. 1,3 Prozent Kochsalz sind noch in der Wurst enthalten, üblich sind 1,8 Prozent.“ Mehr habe man nicht reduzieren können, sagt Wolfram Schnäckel, weil Salz für den Zusammenhalt der einzelnen Bestandteile und damit auch für die Schnittfestigkeit der Wurst Sorge.

Nach der Produktion im Labor übernahm die FLEPRO zunächst die kleintechnische Herstellung, und es wurde zur Verkostung geladen. Mehr als 300 Männer und Frauen bewerteten die Kreationen, als am beliebtesten erwies sich dabei die Kombination von Kümmel, Koriander und Kardamom. Die Brühwurst wurde dann von der FLEPRO im großen Stil produziert, seit Ostern vergangenen Jahres ist sie zu kaufen. Die Absatzzahlen sind gut. Die Hochschule Anhalt präsentierte sich mit ihrem Erzeugnis bereits auf der Grünen Woche 2016 in Berlin und dem Sachsen-Anhalt-Tag in Köthen - mit Erfolg.

Eineinhalb bis zwei Jahre etwa währt der Entwicklungsprozess eines neuen Produktes, von der Idee über die Erforschung im Labor bis zur eventuellen Anmeldung eines Patentes. Die Frage der Finanzierung ist dabei immer eine entscheidende. Drei Möglichkeiten bieten sich an: Zum einen ist da die Industrie, die der Hochschule Forschungsaufträge erteilt und dafür zahlt. Zum anderen können studentische Abschlussarbeiten genutzt werden, um Projekte zu realisieren. „Das dauert nicht so lange, aber da sind in der Regel nur kleine Produktoptimierungen möglich“, so Professor Schnäckel. Die dritte bestehende Möglichkeit sind Förderprogramme des Landes, des Bundes oder der EU.

Im Rahmen eines solchen Programms des Bundeslandwirtschaftsministeriums hat die Arbeitsgruppe um Professor Schnäckel eine weitere bahnbrechende Entwicklung gemacht, die die Verwendung von Eberfleisch ermöglichen soll. „Seit fast 5.000 Jahren werden männliche Ferkel kastriert, weil ihr Fleisch nach der Geschlechtsreife ungenießbar wird. Es stinkt, man kann es nicht essen.“ Deshalb, sagt Wolfram Schnäckel, würden die Tiere, wenn sie eine Woche alt seien, von den Landwirten traditionell ohne Betäubung kastriert. Dieses Verfahren aber wird ab 2019 verboten sein, nach einer Lösung des Problems wird weltweit gesucht. Die könnte nun aus Bernburg kommen: Gemeinsam mit dem Institut für Ökologischen Landbau Trenthorst sowie den Universitäten Gießen und Göttingen fand man eine Möglichkeit, Geruch und Geschmack des Fleisches zu maskieren. Über ein Räucherverfahren und die Zugabe geeigneter Gewürze wie zum Beispiel Rosmarin oder Oregano konnten Schinken, Speck, sogar Hackfleisch hergestellt werden, deren Geschmack sich nicht von dem herkömmlicher Produkte unterscheidet. Im Handel freilich ist das Fleisch noch nicht, da die aktuelle Rechtslage die Vernichtung geruchsbelastenden Eberfleisches vorschreibt. „Es fehlen politische Entscheidungen. Vielleicht haben wir ja die Vorläuferforschung dafür geliefert“, hofft Wolfram Schnäckel.

Der Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie, Landschaftsentwicklung ist aber nicht nur in der Forschung, sondern auch bei der Prozessoptimierung in der Industrie erfolgreich. So wurden neuartige Schneidwerkzeuge zur Zerkleinerung von Fleischmassen entwickelt, die zu erheblicher Kosteneinsparung führen und bereits am Markt etabliert sind.

Auf der Internationalen Grünen Woche 2017 in Berlin wird sich die Hochschule Anhalt mit ihrer Lehr- und Versuchsbrennerei präsentieren.

Autorin: Anja Falgowski

Bild: Hochschule Anhalt

Bildunterschrift: von links Prof. Dr. W. Schnäckel, Student Th. Vollmannshauer, Dipl Ing, D. Schnäckel, Dr. J. Krickmeier

<http://lebensmitteltechnologie.loel.hs-anhalt.de>

UNSERE WEBSITE VERWENDET COOKIES

Unsere Webseite setzt Cookies ein, um unsere Dienste für Sie bereitzustellen. Ebenfalls werden Cookies von Drittanbietern verwendet. Durch Ihre Zustimmung erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies setzen. Sie können die Cookie Einstellungen jederzeit ändern.

11.01.2017

vorheriger Beitrag Erforderliche Cookies Diese Cookies sind für die grundlegenden Funktionen der Website erforderlich. Sie können sie daher nicht deaktivieren. Es werden keine personenbezogenen Daten erfasst oder gespeichert.

nächster Beitrag >

Funktionelle Cookies Diese Cookies ermöglichen uns die Analyse der Webseite-Nutzung, damit wir deren Leistung messen und verbessern können. Es werden keine personenbezogenen Daten erfasst oder gespeichert.

Bestätigen

[Einstellungen Cookies & Datenschutz](#)

