



"Nein zu Zusatzstoffen"

Für eine gute Wurst braucht es gute Zutaten, ein fein abgestimmtes Rezept und viel handwerkliches Können. Doch wer entscheidet eigentlich, wann eine Wurst gut ist? Vor allem natürlich du selbst, aber es gibt auch Qualitätsprüfungen von Bioland. In diesem Jahr konnte vor allem die Metzgerei Gräther überzeugen – und erhielt dafür ein besonderes Goodie.

52 verschiedene Würste haben zehn Bioland-Metzgereien in diesem Jahr mitgebracht. Die qualifizierten Prüferinnen und Prüfer haben sie unter anderem auf Aussehen, Konsistenz, Geruch und natürlich auf den Geschmack getestet. Die volle Punktzahl und eine Gold-Auszeichnung erhielten 37 der Produkte.

Annika Bruhn, die bei Bioland die Metzgereien berät, freut sich: „Es ist toll zu sehen, mit wie viel Engagement und Liebe zum Detail sie ihre Produkte herstellen und diese immer weiter optimieren. Sei es bezüglich der reinen Produktqualität oder im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Klimaschutz.“ Besonderes Lob erhielt die Metzgerei Gräther aus



der Nähe von Tübingen: Alle vier eingereichten Produkte erhielten volle Punktzahl. Verbesserungsvorschläge an die Metzgerei gab es von den Juror*innen keine. Stattdessen wurden ihre Wiener Würstchen sogar als offizielle Bioland-Jubiläumswurst ausgezeichnet.

"Was unsere Saiten, wie wir Schwaben die Wiener Würstchen nennen, so besonders macht: Wir verzichten komplett auf Zusatzstoffe", sagt Simon Gräther stolz. Zusammen mit seinem Vater kümmert er sich um die Produktion der Fleisch- und Wurstwaren. Seine Mutter hat das Büro und gemeinsam mit vier Teilzeit-Verkäuferinnen auch den Laden im Griff.

Eine kleine Sprachreise



Das Wort Saiten stammt von Saitling ab, dem Darm von Schaf. Denn dieser Naturdarm wird für die Wienerle verwendet. Er ist besonders zart und kann im Gegensatz zu Rinderdärmen mitgegessen werden. Noch eine spannende Wortherkunft: Auch die Saiten von Streich- und Zupfinstrumente, wie Geige oder Gitarre, wurden früher aus den Schafsdärmen gemacht.

Wiener Würstchen zählen zu den Brühwürsten. Das heißt: Bei der Herstellung werden dem rohen Fleisch Wasser oder Eis zugegeben. Möchte man, so wie Simon, keine Zusatzstoffe verwenden, gibt es eine wichtige Voraussetzung: Das Fleisch muss schlachtwarm sein. Denn nur dann kann das fleischeigene Phosphat das zugegebene Wasser auf natürliche Weise binden. "Das Fleisch muss dafür maximal 1,5 Stunden nach der Schlachtung verarbeitet werden. Da wir aktuell nicht selbst schlachten, sind die kurzen Wege zu unseren

Partnern entscheidend", erzählt Simon, der aber selbst noch zusätzlich auf einem Schlachthof arbeitet und künftig gerne im eigenen Haus schlachten würde. Auch die Tiere stammen von Betrieben aus der Umgebung. So kommt das Schweinefleisch von einem sechs Kilometer entfernten Bioland-Betrieb mit eigenem Schlachthaus und das Rindfleisch von einem elf Kilometer entfernten Hof, der seinen Betrieb gerade auf die Bioland-Richtlinien ausrichtet. Denn im Unterschied zu Frankfurter Würstchen, die nur aus Schweinefleisch bestehen, beinhalten Wiener Würstchen Rind- und Schweinefleisch.



Fachfrau Annika erklärt die Regeln bei Bioland: "In unseren Richtlinien sind für die Wurstherstellung nur sieben Zusatz- und Hilfsstoffe zugelassen. Was nicht explizit genannt ist, ist verboten. Wenn es jemand ganz ohne schafft, umso besser. Generell gilt: So viel wie nötig, so wenig wie möglich." Erlaubt ist zum Beispiel die sogenannte Begasung von Vakuumenten. Ist das Fleisch im Beutel, sorgt man durch die Zufuhr einer Mischung aus Kohlendioxid, Stickstoff und Sauerstoff für eine keimarme Umgebung. So hält das Fleisch länger. Verboten hingegen ist es, Gase direkt in das Fleisch zu geben. Ein weiteres Beispiel: Erlaubt sind ebenfalls Rieselhilfsmittel im Salz. Sie sorgen dafür, dass das Salz nicht klumpt, wenn es Feuchtigkeit zieht. Verboten sind Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärker, Reifebeschleuniger oder künstliche Phosphate. Wie die meisten Metzgereien, bietet auch die Familie Gräther nicht nur Edelteile an. Vater und Sohn arbeiten nach dem Ansatz "nose to tail". "Von einem Schwein können wir circa 98 Prozent verwerten. Unsere Müllkübel bestehen nahezu vollständig aus Haut und Knochen, die wir beispielsweise nicht für Soßen verwenden können. Einen kleinen Teil der Haut können wir für Weißwurst gebrauchen", erklärt Simon.

Auch generell liegt der Metzgerei, die vor 18 Jahren eher aus der Not in einer Doppelgarage entstanden ist, das Thema Nachhaltigkeit am Herzen. So bieten sie viele Produkte im Glas an und versuchen auf Plastik zu verzichten. Im eigenen Wurstautomaten gibt Steak im Glas, das über ein Pfandsystem zurückkommt. Wie das geht? Das gesamte Glas inkl. Schraubdeckel mit Gummiring wird vakuumiert. "Durch diesen Prozess ist ein frisch mariniertes Steak ohne Probleme 14 Tage haltbar. Entscheidung ist natürlich auch die Schlacht- und Betriebshygiene. Denn auch wenn wir mit insgesamt 90 Quadratmetern bei uns eher kuschelig ist, ist alles picobello sauber und wir arbeiten mit den neusten Maschinen", erklärt Simon. Neben der Metzgerei betreibt die Familie im Nebenerwerb auch noch einen Bioland-Betrieb mit Weideochsen und Lämmern. Während das Fleisch in der

Theke verkauft wird, wird die Wolle für Schuheinlegesohlen oder Schafsfelle verwendet. Im nächsten Sommer sollen auch Schweine hinzukommen. "Wenn es mit der eigenen Schlachtung klappt, können wir das Tier vom Aufwachsen über die Schlachtung bis zum Verkauf begleiten. Das wäre eine ganz schön runde Sache", sagt Simon. Und dann schmeckt vermutlich auch seine Lieblingskombi mit der Jubiläumswurst gleich doppelt so gut: Linsen mit Spätzle und Saiten.