

FLEISCH UND FEINKOST

SCHWEIZERISCHE METZGERZEITUNG

VIANDE ET TRAITEURS

JOURNAL SUISSE DES BOUCHERS-CHARCUTIERS

CARNE E COMMESTIBILI

GIORNALE SVIZZERO DEI MACELLAI

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZER FLEISCH-FACHVERBANDES

Jetzt erst recht!

Das «Null-Ergebnis» der WTO-Ministerkonferenz von Ende Juli wird unterschiedlich interpretiert. Zwischen dem definitiven «Scheitern» der Doha-Runde und lediglich einem «Verhandlungsunterbruch» waren alle Formulierungen zu hören. Ob, zu welchem Zeitpunkt und in welcher Form die Debatten zur Förderung des Welthandels fortgesetzt oder neu aufgegleist werden, ist tatsächlich unklar. Jene Punkte, in denen Einigkeit erzielt wurde, sollen weiterhin aufrechterhalten bleiben. Was den Agrarsektor anbetrifft, wird ein Schlussbericht festhalten, dass eine Zollsenkung in der Grössenordnung von 60 Prozent im Prinzip ausgehandelt, wenn auch nicht finalisiert worden ist.

Die Schweiz als Exportnation braucht den freien Zugang zu ausländischen Märkten. Die aufziehende Rezession macht besonders augenfällig, wie wichtig die Impulse des Welthandels für die Binnenkonjunktur sind. Wenn er nicht auf globaler Ebene gesichert werden kann, muss dies zwangsweise «im Einzelsprung», also im Rahmen individueller Abkommen mit den verschiedenen Handelspartnern geschehen. Die interessanten Märkte sind beispielsweise die USA oder die grossen aufstrebenden Schwellenländer wie Brasilien – fast ausnahmslos Partner, die daran interessiert sind, im Gegenzug zum Kauf schweizerischer Güter und Dienstleistungen Agrarprodukte in unser Land zu liefern.

Die einzige proaktive Antwort ist der umfassende europäische Freihandel im Agrar- und Lebensmittelbereich. Mit ihm werden gleichzeitig die engsten Nachbarn und gegen dreissig Länder erfasst, die zusammen unseren weitaus wichtigsten Handelspartner ausmachen. Ein Agrarfreihandelsabkommen mit der EU eröffnet Perspektiven auch für Exporte, weil es den uns nahe liegenden Wirtschaftsraum erschliesst und die technisch-administrativen Hemmnisse beseitigt. Es zwingt uns aber auch, die Herausforderung des Wettbewerbs in Primärproduktion und Verarbeitung anzunehmen. Dass allerdings auch dieser Weg steinig ist, steht ausser Frage. Aber er hat ein klares Ziel. Deshalb muss er jetzt erst recht beschritten werden.

Balz Horber



Rechtzeitig auf den Beginn der neuen Lehrgänge ist das Lehrbuch «Fachkunde für die Schweizer Fleischwirtschaft» erschienen. Auf beinahe 1000 Seiten vermittelt das umfangreiche Werk alles Wissenswerte über das Fachgebiet Fleischwirtschaft. Neu ist das Lehrmittel als gebundenes Buch produziert worden und kann in Deutsch, Französisch oder Italienisch mittels Bestellschein auf den Seiten xx/xx/xx beim SFF bestellt werden.

Lebensmittelforschung

Herstellung von Cervelas mit Rinderkranzdärmen aus unterschiedlichen Lieferländern

In einem Versuch mit Rinderdärmen unterschiedlicher Herkunft wurde deren Eignung als Cervelashäute im Vergleich zum bisher üblichen brasilianischen Rinderkranzdarm überprüft.

Es zeigte sich, dass Rinderdärme aus Uruguay, Argentinien und Paraguay auf dem Markt verfügbar sind, die den Anforderungen an die Herstellung und Qualität eines einwandfreien Cervelas entsprechen. Umgekehrt erwiesen sich die angelieferten Darmqualitäten der Herkunft Australien, Neuseeland und Panama als ungeeignet. Nebst den technologischen und sensorischen Qualitätsaspekten sind bei der zukünftigen

Beschaffung von Cervelashäuten auch die jeweils verfügbaren Darmmengen aus den jeweiligen Ländern sowie mögliche chargenbedingte Schwankungen in der Verarbeitungsqualität zu berücksichtigen.

Seit sich gegen Ende 2007 auch die breite Öffentlichkeit mit der Thematik der Cervelashäute befasst, ist in der Schweiz zunehmend bekannt, dass der Cervelas bis heute in einen gesalzenen brasilianischen Kranzdarm vom Rind gestossen wird, wobei gemäss Angaben aus dem Darmhandel nur der Leerdarm (= Jejunum) als Cervelashaut geeignet ist. Schätzungen des SFF zufolge beläuft sich der Cervelaskonsum auf total rund 160 Mio. Stück bzw. 21 Stück pro Kopf und Jahr.



Boss Info AG
Tannackerstr. 3
4539 Farnern
Tel 032 636 61 20
www.bossinfo.ch

Einfach Boss.

Die bewährte Software in der Metzgerbranche!

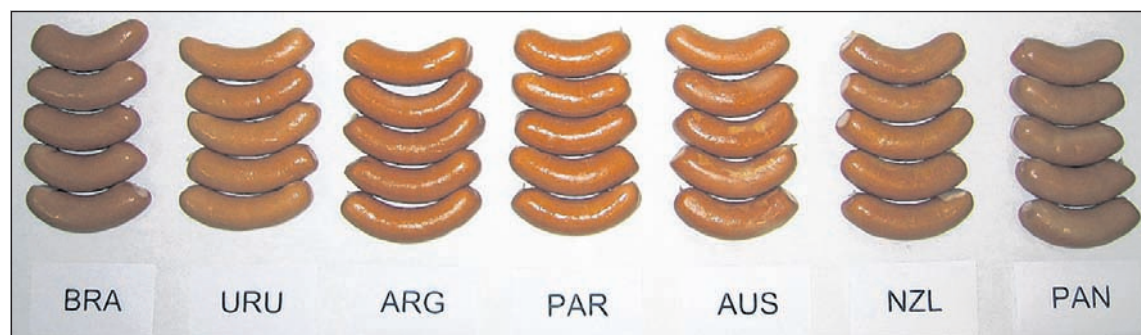


Bild 1: Die sieben Cervelas-Verfahren im Überblick.

Die mit der EU abgeschlossenen bilateralen Vereinbarungen bedingen, dass die Schweiz die EU-Drittlandregelungen mit den jeweiligen Länder- und Betriebslisten übernimmt (sog. «Äquivalenz»). Dazu gehört auch die durch die EU und die Schweiz auf Anfang 2007 vereinbarte gegenseitige Anerkennung der Hygienevorschriften. Da Brasilien im April 2006 von der OIE (Weltorganisation für Tiergesundheit) analog zu den europäischen Staaten als Land «mit kontrolliertem BSE-Risiko» eingestuft wurde, dürfen nach EU-Regeln, und damit auch in der Schweiz, die Rinderdärme dieser

Herkunft nicht mehr als Lebensmittel verwendet werden.

Obwohl viele der fleischverarbeitenden Betriebe ihre Darmlager angesichts des umzusetzenden Verbotes für die nächsten Monate entsprechend aufgestockt haben, sind voraussichtlich ab Frühjahr 2009 alternative Lösungen für die zukünftige Beschaffung von Cervelashäuten gefragt. Zu diesem Zweck hat sich im Dezember 2007 die Task-Force «Beschaffungsprobleme Rinderdärme» (TF-RD) gebildet, die u. a. einen ersten Qualitätsvergleich mit alternativen Därmen als Lösungsweg vorschlug. Die For-

schungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP hat dieses Anliegen Ende 2007 aufgenommen und diesen Vergleich von mehreren Rinderdärmen, einem Schweinedarm aus China sowie diversen Kollagen- und Kunstdärmen durchgeführt (siehe «Fleisch und Feinkost», 2/2008, ab S. 4). Dabei konnten zuhanden der schweizerischen Fleischwirtschaft die drei folgenden Darmalternativen empfohlen werden, wobei in Klammern jeweils die damit verbundenen Einschränkungen angegeben sind: Rinderdarm Uruguay (verfügbare Mengen), Schweinedarm aus China (Kaliberschwankungen → für

Industrie ungeeignet) und gekranzter Kollagendarm (nicht schälbar, nicht clipbar).

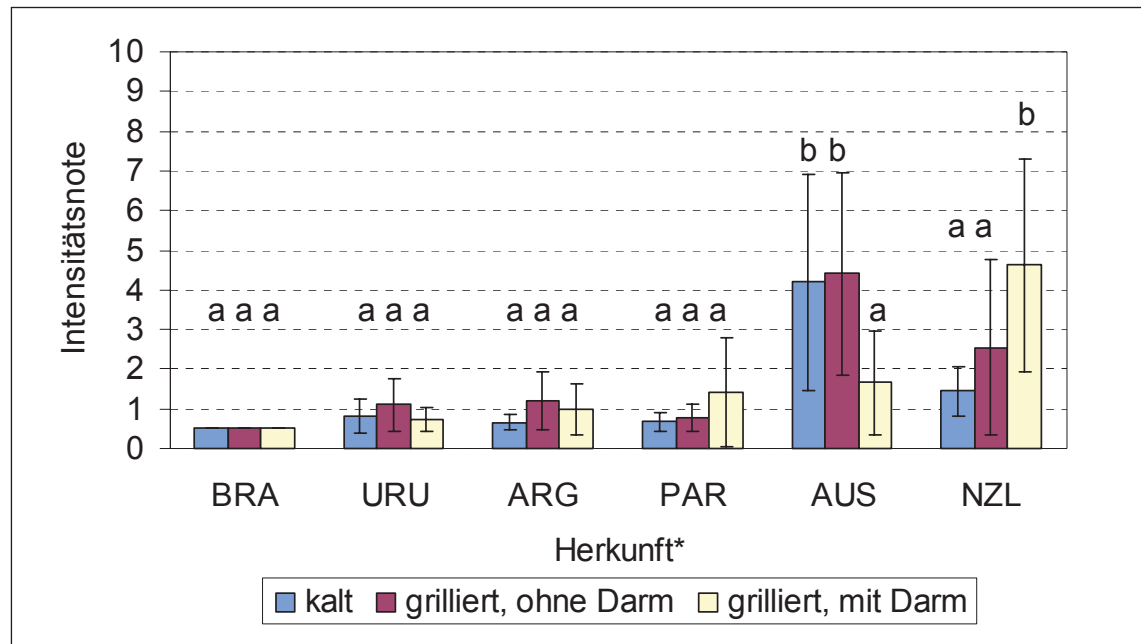
Diverse Abklärungen des schweizerischen Darmhandels sowie der TF-RD haben in der Zwischenzeit gezeigt, dass es auch in anderen Ländern Südamerikas und Ozeaniens bereits Betriebe mit der notwendigen EU-Bewilligung gibt, die einen Import von Rinderdärmen von ausserhalb Brasiliens ermöglichen.

Die TF-RD ist aus diesem Grund wie auch aufgrund der Einschränkungen des ersten Versuches nochmals mit der Anfrage an ALP gelangt, einen zweiten Qualitätsvergleich, diesmal ausschliesslich mit Rinderdärmen unterschiedlicher Provenienz, durchzuführen. Über die Ergebnisse des vorliegenden zweiten Qualitätsvergleiches wird auch in der kommenden September-Ausgabe der Zeitschrift «Agrarforschung» noch in ausführlicherer Form berichtet.

Cervelashäute aus sieben verschiedenen Ländern

Für den Versuch wurden von der Max Ramp AG, Liestal, Rinderkranzdärme aus den sechs nachfolgenden Ländern angeliefert: Brasilien (BRA, Kontrolle), Uruguay (URU), Argentinien (ARG), Paraguay (PAR), Australien (AUS) und Neuseeland (NZL). Diese stammten durchwegs aus EU-zugelassenen Betrieben. Die Roga SA, Rancate, stellte zudem ein Darmmus-

Abb. 1: Beurteilung der Ranzigkeit im Brät bei der Verkostung (Geschmack)



* Die Cervelas des Verfahrens PAN konnten aufgrund der fehlenden EU-Betriebsbewilligung nicht verkostet werden
 Statistische Auswertung: a = nicht verschieden von BRA, b = verschieden von BRA (P ≤ 0,05); jeweils innerhalb derselben Zubereitungsart

Tab. 1: Beurteilung der Verarbeitungstauglichkeit

Herkunft	Fett-ablagerungen	Schleim-stellen	Farbe	Clipfähigkeit	Darm-beschaffenheit	Kaliber-treue
BRA	keine	stark	hell	sehr gut	normal	gut
URU	keine	wenig	hell	gut	sehr dünnwandig	gut
ARG	leicht	stark	hell	sehr gut	normal	gut
PAR	leicht	stark	hell	sehr gut	normal	gut
AUS	sehr stark	wenig	gelb-braun	sehr gut	normal	gut
NZL	sehr stark	wenig	sehr hell	sehr gut	normal	gut
PAN	sehr stark	wenig	hell	sehr gut	normal	gut

Fleisch und Feinkost

Offizielles Organ des Schweizer Fleisch-Fachverbandes

Erscheint jeden zweiten Mittwoch
 Auflage: 4840 Expl. (WEMF-bestätigt 07)
 Druckauflage: 5000

Redaktion und Verwaltung:
 Schweizer Fleisch-Fachverband
 Postfach, 8032 Zürich, Steinwiesstrasse 59
 Postcheckkonto 80-2960-4
 Telefon 044 250 70 60
 Telefax 044 250 70 61
 E-Mail: info@carnasuisse.ch
 www.metzgerei.ch

Redaktor: Andreas W. Wöllner

Bezugspreise (jährlich):
 Verbandsmeister Fr. 97.80
 Nicht-Metzgermeister Fr. 97.80
 Ausland Fr. 164.15

Anzeigenmarketing:
 Publicitas AG
 Müritschstrasse 39
 8010 Zürich
 Telefon 044 250 38 30
 Fax 044 250 31 32
 E-Mail: service.zh@publimag.ch
 www.publimag.ch

Satz, Layout, Druck:
 NZZ Print, 8952 Schlieren
 E-Mail: print@nzz.ch
 www.nzzprint.ch

Inhalt	
Ausbeinmeisterschaft	12
Neues Lehrbuch	19
Partie française	23
Parte italiana	35

ter aus einem Betrieb aus Panama (PAN) zur Verfügung, für welchen jedoch (noch) keine EU-Zulassung besteht. Sämtliche der eingesetzten Wursthüllen wiesen das Kaliber 36/38 auf.

Fabrikation der Cervelas

Die Herstellung der Cervelas erfolgte am ABZ Spiez. Dabei gelangte die nachfolgende Cervelas-Rezeptur zur Anwendung: 34% Rindfleisch R III, 12% Schweinefleisch S III, 22% Wurstspeck S VI, 10% Schwartenblock, 22% Eiswasser. Hinzu kamen pro kg Brät jeweils 19 g Nitritpökelsalz sowie 12 g eines Kombi-Gewürzes. Die Komponenten wurden in einer Charge in einem 65-l-Blitz zu einem feinen, bindigen Brät verarbeitet und dann über einen Vakuümfüller in die jeweiligen Darmvarianten gestossen und abgeclippt. Anschliessend erfolgten das Heissräuchern bei 55 °C und dann das Brühen der Cervelas während rund 25 Minuten bei 74 °C bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von 69 °C. Die Endprodukte wurden während 25 Minuten kalt geduscht und anschliessend im Kühlraum bei 2 °C bis zur Verkostung zwischengelagert. Pro Verfahren wurden insgesamt 40 Cervelas zu je 110 g Grüngewicht bzw. je rund 100 g Endgewicht hergestellt (Bild 1).

Beurteilung der Verarbeitbarkeit

Die einzelnen Cervelas-Verfahren wurden während der Verarbeitung bezüglich ihrer Füllfestigkeit, der Maschinengängigkeit der Wursthüllen, der Clipfähigkeit sowie der Beschaffenheit der Därme visuell beurteilt. Beim Merkmal der Beschaffenheit un-

Tab. 2: Physikalische Merkmale

n = 3	BRA	URU	ARG	PAR	AUS	NZL	PAN	Sign.
Cervelas kalt								
Schälbarkeit [N]	4.15	4.29	4.51	4.93	4.21	2.84	4.83	n.s.
Cervelas grilliert								
Härte [N]	103.9	121.8	105.5	96.3	120.0	124.1	79.4	n.s.
Gesamtarbeit [mJ]	950	998	947	950	1'006	981	806	n.s.

n = Anzahl pro Verfahren, n.s. = statistisch nicht signifikant

terschied man zusätzlich zwischen Fett- und Schleimhautresten (Bild 2).

Sensorische Tests

Sechs bis sieben trainierte Prüfpersonen des ALP-Sensorikpanels beschrieben die einzelnen Cervelas-Verfahren aufgrund von vorgegebenen Attributen des Aussehens, des Flavours (Geruch und Geschmack) und der Textur mit Hilfe einer stufenlosen Intensitätsskala von 0 bis 10, jeweils im Vergleich zur Kontrolle BRA. Die Produkte wurden dem Panel in zufälliger Reihenfolge und in kalter (Tag 5 nach der Fabrikation, mit Darm) bzw. grillierter Form (Tag 6, mit bzw. ohne Darm) vorgelegt. Für die Verkostung der grillierten Cervelas wurden diese pro Seite während 10 Minuten bei 150 bis 180 °C auf einem Gasgrill je in geschälter bzw. in ungeschälter Form grilliert und anschliessend den Prüfpersonen vorgesetzt. Aufgrund der nicht vorliegenden EU-Betriebsbewilligung konnten die Cervelas der Herkunft PAN von den Prüfpersonen nicht verkostet werden; es wurden lediglich die optischen und geruchlichen Aspekte beurteilt.

Messung der physikalischen Merkmale

Die Bestimmung der Texturparameter Härte und Gesamtarbeit (als Mass für die Schnittfestigkeit) erfolgte mit je drei Cervelas pro Verfahren mit einem Warner-Bratzler-Messsystem auf einem Texturanalyser. Die Schälbarkeit wurde mit einem eigens entwickelten Aufsatz auf dem genannten Testgerät ermittelt, mit welchem sich die Cervelashaut nach dem entsprechenden länglichen Anschneiden der Haut über die gesamte Länge fixieren und abziehen lässt (Bild 3).

Unterschiede bereits bei der Verarbeitung ersichtlich

Bereits bei der Verarbeitung zeigten sich markante Unterschiede zwischen den einzelnen Darmherkünften (Tab. 1).

So waren bei den Rinderdärmen aus AUS, NZL und PAN sehr starke Fettablagerungen (Bild 2a) zu beobachten. Dieser Aspekt ist gerade bei einer längeren Lagerung der Därme wichtig, da das im Darm verbleibende Fett während der Lagerung ranzig werden und damit die Qualität des späteren

Endproduktes nachteilig beeinflussen kann. Die Endprodukte mit den Rinderdärmen aus NZL sahen trotz dem vielen Fett optisch sehr schön aus, während die Fettablagerungen bei den Därmen aus PAN beinahe durchgehend waren. Interessanterweise waren die im ersten Versuch beobachteten Fettablagerungen bei den Rinderdärmen aus ARG nicht mehr zu beobachten, was auf zwischenzeitliche Verbesserungen bei der Verarbeitung der Därme bzw. auf die Darmcharge bezogene Effekte hinweist.

Starke Schleimstellen (Bild 2b) liessen sich bei den Rinderdärmen aus BRA, ARG und PAR feststellen; bei den übrigen Herkünften traten diese nur wenig auf. Insbesondere die Rinderdärme aus PAR fühlten sich daher sehr schleimig an.

Die Farbe der Därme wurde generell als hell beurteilt, nur bei den Därmen aus AUS (gelb-braun) und NZL (sehr hell) resultierten Abweichungen.

Mit Ausnahme der Rinderdärme aus URU, die sich im Gegensatz zum ersten Versuch als sehr dünnwandig erwiesen, zeichneten sich alle Darmherkünfte durch eine normale Darmbeschaffenheit aus. Diese dürfte dazu beigetragen haben, dass sämtliche Herkünfte gut zu clippen waren. Auch die URU-Cervelas konnten, zwar etwas weniger, aber immer noch gut, mit Metall-Clips verschlossen werden.

Mit sämtlichen Rinderdärmen wurde zudem eine gute Kalibertreue erreicht, welche sowohl in der Fabrikation wie auch in der Vermarktung ein wichtiges Kriterium darstellt.

Kaum Einfluss auf die Textur

In Bezug auf die instrumentelle Messung der nachfolgenden Texturmerkmale resultierten zwischen den einzelnen Cervelas-Verfahren nur geringfügige Unterschiede (Tab. 2).

Die zum Schälen der kalten Cervelas notwendige mittlere Kraft lag durchwegs zwischen 4,1 und 5 N; einzig bei den Cervelas mit dem NZL-Rinderdarm war mit 2,8 N ein vergleichsweise geringerer Kraftaufwand nötig. Bei den grillierten Cervelas liessen sich sowohl in der Härte wie auch in der Gesamtarbeit (Mass für Schnittfestigkeit) keine klaren Differenzen

Tab. 3: Sensorische Beurteilung nach optischem Eindruck und Geruch [0 = geringste Intensität, 10 = höchste Intensität]

	BRA	URU	ARG	PAR	AUS	NZL	PAN
Cervelas kalt, mit Darm (n = 7)							
Rauchfarbe	9.50 ^a	7.23 ^a	8.01 ^a	7.76 ^a	3.09 ^b	4.37 ^b	5.84 ^b
Fettigkeit Darm	0.50 ^a	1.24 ^a	1.39 ^a	1.83 ^a	5.64 ^b	3.76 ^b	4.13 ^b
Schälbarkeit	6.50	5.80	5.27	4.64	5.24	4.87	4.63
Ranzigkeit Darm (Geruch)	0.50 ^a	0.80 ^a	1.06 ^a	1.17 ^a	3.27 ^b	1.21 ^a	2.19 ^a
Ranzigkeit Produkt (Geruch)	0.50 ^a	0.70 ^a	1.03 ^a	0.66 ^a	4.44 ^b	1.89 ^a	1.93 ^a
Cervelas grilliert, ohne Darm (n = 6)							
Rauchfarbe	9.50 ^a	8.20 ^a	7.90 ^b	8.67 ^a	7.03 ^b	8.05 ^b	7.28 ^b
Ranzigkeit Produkt (Geruch)	0.50	1.05	1.55	1.07	2.85	1.42	1.58
Cervelas grilliert, mit Darm (n = 6)							
Rauchfarbe	9.50	8.67	8.58	7.63	7.73	6.80	8.45
Fettigkeit Darm	0.50 ^a	0.67 ^a	0.97 ^a	0.57 ^a	0.93 ^a	3.35 ^b	2.60 ^b
Schrumpfigkeit Darm	5.00	5.58	5.27	4.20	5.40	5.90	5.87
Konsistenz Darm	5.00 ^a	2.80 ^b	4.60 ^a	2.73 ^b	3.90 ^a	3.63 ^a	n.v.
Knackigkeit	5.00	4.53	4.45	3.83	5.35	3.53	n.v.
Ranzigkeit Darm (Geruch)	0.50 ^a	1.18 ^a	0.73 ^a	1.80 ^a	1.80 ^a	3.43 ^b	0.98 ^a
Ranzigkeit Produkt (Geruch)	0.50 ^a	0.77 ^a	0.87 ^a	1.93 ^a	1.90 ^a	3.43 ^b	0.87 ^a

n = Anzahl Prüfpersonen, n.v.: wurden aufgrund der fehlenden EU-Betriebsbewilligung nicht verkostet

Statistische Auswertung: a = nicht verschieden von BRA, b = verschieden von BRA (P ≤ 0,05), kein Buchstaben = keine verfahrensbedingten Unterschiede innerhalb des betreffenden Merkmales

Fortsetzung von Seite 3

nachweisen. Dies ist durch die z.T. grossen individuellen Schwankungen zwischen den drei Cervelas zu begründen, die jeweils innerhalb der jeweiligen Varianten für die Texturmessungen eingesetzt wurden.

Sensorische Unterschiede gut erkennbar

Bei der sensorischen Überprüfung der verschiedenen Cervelas-Verfahren ergaben sich z. T. deutliche Unterschiede (Tab. 3).

Analog zur Beurteilung bei der Verarbeitungstauglichkeit wurde die höhere Fettigkeit des Darmes bei den kalten Cervelas der Verfahren AUS, NZL und PAN ebenfalls durch die Prüfpersonen des Sensorikpanels festgestellt. Dieser fiel bei den grillierten Produkten weniger deutlich aus, wozu

das Weichwerden der in den Därmen festgestellten Fettablagerungen während des Brühprozesses beigetragen haben dürfte. Die vergleichsweise gute Beurteilung der grillierten AUS-Produkte dürfte auf das starke Ausschwitzen des Fettes, welches beim Grillieren beobachtet wurde, zurückzuführen sein.

Bezüglich Rauchfarbe resultierten bei der Kontrolle BRA sowohl in kalter wie auch in grillierter Form durchwegs die stärksten Intensitäten. Bei den kalten Cervelas erwies sich die Rauchfarbe in den Verfahren AUS, NZL und PAN als am wenigsten intensiv, was einerseits mit den Fetteinlagerungen im Zusammenhang stehen dürfte. Andererseits dürfte auch das Auftreten von Schleimstellen bzw. die Darmfarbe selber zur helleren Farbe beigetragen haben, wie sich dies bereits bei der Beurteilung der Verarbeitungstauglichkeit zeigte. Bei den grill-

lierten Cervelas waren die Farbdifferenzen geringer. Es stellt sich generell die Frage, inwieweit die Konsumentinnen und Konsumenten derartige Farbdifferenzen überhaupt wahrnehmen würden, zumal die direkte Vergleichsmöglichkeit mit den übrigen Darmherkünften in der Ladentheke kaum vorhanden sein dürfte.

Analog zur instrumentellen Texturmessung liessen sich bei der sensorischen Prüfung ebenfalls keine eindeutigen Unterschiede in der Schälbarkeit der kalten und der Knackigkeit der grillierten Cervelas aufzeigen.

Als Folge der Fetteinlagerungen in den genannten Rinderdärmen und der in der Praxis bekannten Lagerdauer der mit Salz konservierten Därme von bis zu zwei Jahren wurde dem Merkmal Ranzigkeit (Geruch und Geschmack) besonders Beachtung geschenkt (Tab. 3, Abb. 1). Dabei fielen im kalten wie im grillierten Zustand

ohne Darm v.a. die Herkünfte AUS > PAN > NZL ab. Es gilt auch zu berücksichtigen, dass die Herkunft PAN aufgrund der fehlenden EU-Betriebsbewilligung nur geruchlich beurteilt werden konnte. Bei den grillierten Cervelas mit Darm wurde v. a. im Verfahren NZL sowohl geruchlich wie geschmacklich eine höhere Ranzigkeit festgestellt. Es lässt sich vermuten, dass die Ranzigkeit bei dieser Herkunft an den Darm selber gebunden war und erst durch das Grillieren zum Ausdruck kam, was die vergleichsweise tieferen Intensitäten in den kalten bzw. den grillierten NZL-Cervelas ohne Darm erklären würde. Auffallend war überdies, dass die grössten Schwankungen bei den Verfahren mit den höchsten Ranzigkeitsintensitäten auftraten, was auf eine unterschied-

Fortsetzung auf Seite 8

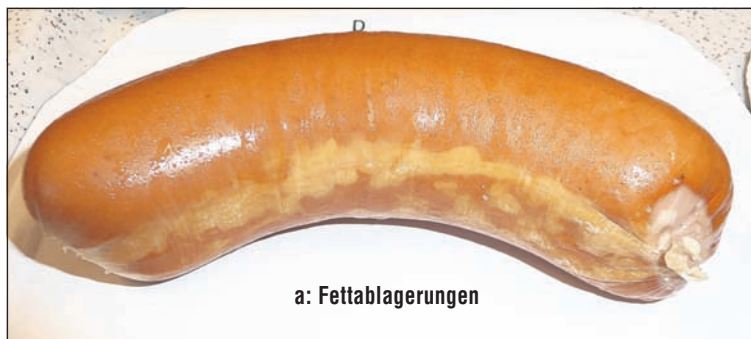


Bild 2: Verarbeitungsfehler bei Rinderdärmen.

Ernährung und Bewegung.

8. Symposium «Fleisch in der Ernährung»

Das Thema Übergewicht betrifft immer mehr Lebensbereiche. Wer ist schuld: die schlechte Ernährung oder der Bewegungsmangel? Was tut der Staat? Wie kann jeder Einzelne vorbeugen? Wissenschaftler, Ernährungsexperten und Sportler erörtern diese Fragen und informieren Fachleute aus den Bereichen Medizin, Ernährung, Gastronomie, Politik, Sport und Medien. Am 22. Oktober 2008, im Stade de Suisse Bern, 9.15 bis 16.15 Uhr. Teilnahmegebühr CHF 250.- (inkl. Verpflegung und Dokumentation).

Bitte senden Sie mir das Detailprogramm und die Anmeldeunterlagen.

Deutsch Französisch

Vorname: _____

Name: _____

Firma/Betrieb: _____

E-Mail: _____

Adresse: _____

Tel.: _____

Fax: _____

Einsenden an: Fleisch-Symposium, Postfach, 3000 Bern 23, Fax: 031 370 02 02, E-Mail: symposium@proviande.ch



Alles andere ist Beilage.

Fortsetzung von Seite 7

liche Empfindlichkeit der Prüfpersonen hinweisen könnte. In diesem Zusammenhang ist auch von Interesse, dass die im 1. Qualitätsvergleich festgestellte Ranzigkeit bei den ARG-Cervelas im vorliegenden Versuch nicht mehr zu beobachten war.

Schlussfolgerung

Mit den alternativen Herkünften URU, ARG und PAR bestehen auch bei der Umsetzung des Verbotes von brasilianischen Rinderkranzdärmen durchaus Möglichkeiten für die Beschaffung von Rinderdärmen, die den Anforderungen an die Herstellung und Qualität eines einwandfreien Cervelas gerecht werden. Umgekehrt sind die angelieferten Darmqualitäten der Herkünfte AUS, NZL und PAN für die Herstellung von Cervelas als nicht geeignet zu beurteilen. Wie sich im Vergleich zum ersten Versuch jedoch gezeigt hat, ist nebst der Herkunft auch die Verarbeitungsqualität der jeweiligen Darmchargen (Herkünfte ARG, URU) von grosser Bedeutung. Mit der absehbaren Diversifizierung der Lieferländer wird daher in Zukunft einer entsprechenden Qualitätskontrolle ein noch stärkeres Gewicht beizumessen sein.

Bei der Auswahl der zu BRA alternativen Lieferherkünfte gilt es auch, die lieferbaren Mengen an Rinderdärmen in der geforderten Qualität zu beachten. Gemäss unveröffentlichten Schätzungen der TF-RD liegt dieser Anteil aus URU, ARG und PAR bei rund 50% des schweizerischen Bedarfes, ausgehend vom bisherigen Kaliber 36/38; werden zusätzlich etwas grössere Cervelas mit einem Darmkaliber 38/40 in Betracht gezogen, dann dürfte sich dieser auf dem internationalen Markt beschaffbare Anteil auf 70% erhöhen. Je nach Situation sind für die Deckung der verbleibenden ca. 30% weitere Alternativen in Betracht zu ziehen, wie sie z. B. im ersten Qualitätsvergleich mit den Schweinedärmen aus China und den gekranzten Kollagendärmen aufgezeigt wurden. Es ist auch denkbar, die Situation mit der Herstellung von unterschiedlichen Cervelastypen (z. B. kalt: u.a. für Salate – zum Grillieren mit Haut) zumindest bis zum Vorliegen weiterer geeigneter Darmquellen zu entschärfen, wobei es dem höheren Aufwand der Fleischverarbeiter (Herstellung, Logistik) ausreichend Rechnung zu tragen gilt.

Ruedi Hadorn, Stefan Schlüchter, Dominik Guggisberg, Jessika Messadene-Chelali, Patrizia Piccinali, Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, CH-3003 Bern

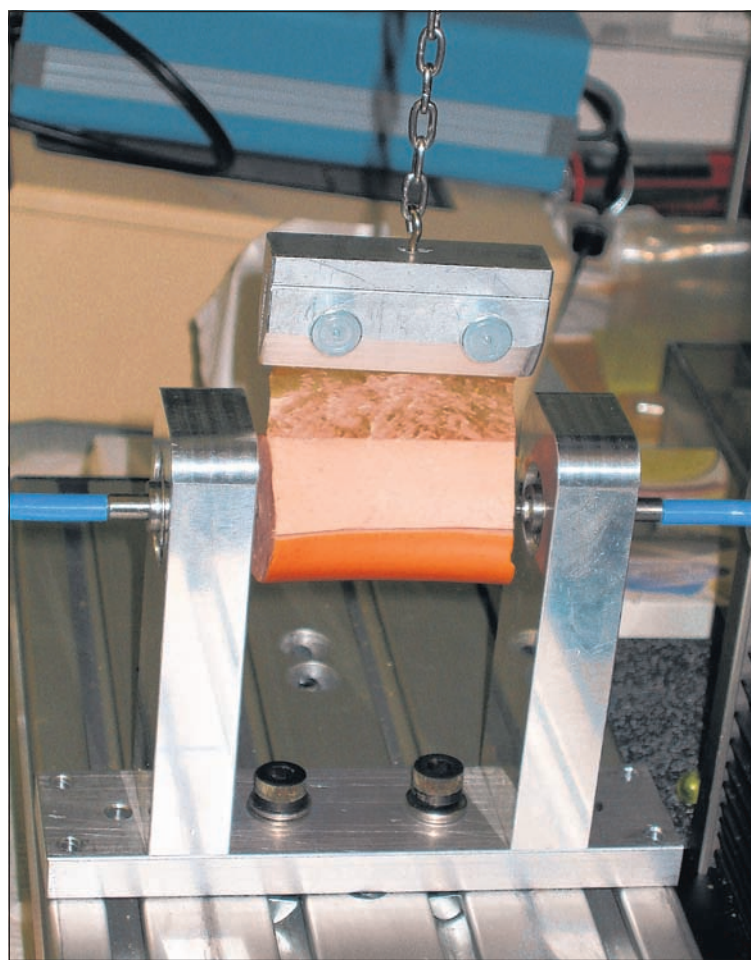


Bild 3: Instrumentelle Messung der Schälbarkeit.

Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP

Der Cervelas kann in eine andere Haut schlüpfen

Seit dem Inkrafttreten des Importverbotes für brasilianische Rinderdärme in die Schweiz muss eine neue Lösung für die Hülle der Cervelas gefunden werden. Die Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP hat daher unterschiedliche Rinderdärme aus verschiedenen Ländern getestet. Zu neuen Lieferanten dürften Uruguay, Argentinien und Paraguay werden.

Eine gute Neuigkeit: Der Cervelas wird auch in Zukunft ihre Haut retten können. Seit dem Einfuhrverbot können die brasilianischen Rinderdärme nicht mehr bei der Herstellung dieser Brühwurst eingesetzt werden. Die interessierten Kreise haben sich daher in einer Task-Force zusammengeschlossen, um alternative Lösungen zu finden und zu verhindern, dass diese in der Schweiz so beliebte Spezialität zu knapp wird.

Unter diesem Gesichtspunkt testete die Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP Rinderdärme unterschiedlicher Herkunft aus Uruguay, Argentinien, Paraguay, Australien, Neuseeland und Panama, um deren Verarbeitungsmerkmale und sensorische Qualität im Endprodukt im Ver-

gleich zum bisher eingesetzten brasilianischen Rinderkranzdarm zu prüfen.

Zu diesem Zweck wurde in verschiedene Rinderdärme mit einem Durchmesser von 36 bis 38 mm ein praxisübliches Cervelas-Brät mit folgender Zusammensetzung eingefüllt: 34% Rindfleisch, 12% Schweinefleisch, 22% Speck, 10% Schwartenblock, 22% Wasser sowie Gewürze und Zusatzstoffe. Die rohen Cervelas wurden sodann bei 55 °C geräuchert und während 25 Minuten bei 74 °C gebrüht.

Verarbeitungstauglichkeit und sensorische Qualität

Zur Überprüfung ihrer Verarbeitungstauglichkeit wurde u. a. auf die Fettablagerungen in den Därmen geachtet. Bei der Lagerung – in der Praxis bis zu zwei Jahren – können diese Ablagerungen ranzig werden und somit die Qualität der Cervelas beeinträchtigen. Auch andere Aspekte wie die Rauchfarbe, die Clipfähigkeit, die Kalibertreue und die Beschaffenheit der Därme wurden in der Bewertung berücksichtigt.

Das trainierte Sensorik-Panel von ALP testete zudem die kalten Cervelas mit Hülle sowie die gegrillten Cer-

velas mit und ohne Hülle nach Aussehen, Geruch und Geschmack (Würste mit einer Haut aus Panama-Därmen wurden nicht verkostet, da keine EU-Bewilligung für diese Herkunft vorliegt). Die Prüfpersonen beurteilten auch die Knackigkeit sowie die Schälbarkeit der Cervelas, die zusätzlich mit einem Texturmessgerät überprüft wurden.

70% des Bedarfs über alternative Rinderdärme abgedeckt

ALP stellte abschliessend fest, dass Rinderdärme aus Uruguay, Argentinien und Paraguay für die Herstellung von Cervelas gut geeignet sind. Nach Schätzungen der Branche könnten die Importe aus Uruguay, Argentinien und Paraguay 70% des schweizerischen Bedarfs abdecken, wenn gleichzeitig eine gewisse Verarbeitungsqualität der Rinderkranzdärme berücksichtigt wird.

In einem früheren ALP-Versuch wurden bereits verschiedene Darmalternativen für Cervelas geprüft. So konnte die Verwendung von Schweinedärmen aus China oder von gekranzten Kollagendärmen, wenn auch mit gewissen Einschränkungen, empfohlen werden. Eine weitere Möglich-

keit besteht in der Herstellung verschiedener Cervelastypen – zum rohen Verzehr oder zum Grillieren bestimmt, mit oder ohne Haut.

Gemäss Angaben aus der Fleischwirtschaft haben die Fleischverarbeitungsbetriebe angesichts des Einfuhrverbots noch genügend Därme für die nächsten Monate eingelagert; der Bedarf an Alternativen wird sich jedoch spätestens ab Frühjahr 2009 bemerkbar machen.

Die zuhanden der Branche erarbeiteten Details der Qualitätstests sind nun publiziert und können wie folgt abgerufen werden:

Link Homepage ALP:
www.alp.admin.ch → «Themen» → «Fleisch und Fleischprodukte» → «Fleischverarbeitung» → «Aktuell»
Link Homepage SFF: www.carnaisuisse.ch → «Aktuell» → «Publikationen und Stellungnahmen»

Kontakt/Rückfragen:

Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP
Ruedi Hadorn
Schwarzenburgstrasse 161
3003 Bern
Tel: 031 323 89 48
E-mail: ruedi.hadorn@alp.admin.ch