



NATÜRLICHER EDELSCHIMMEL AUF LUFTGETROCKNETER WURST

Ein Zeichen für Qualität, Handwerkskunst und natürliche Reifung



Warum diese Broschüre?

Regelmäßig erreichen uns Fragen zu dem sichtbaren Schimmelbelag auf unseren luftgetrockneten Würsten.

Viele Menschen verbinden Schimmel automatisch mit Verderb. Bei traditionell gereiften Trockenwürsten ist das jedoch anders.

Der natürliche Edelschimmel, der während des Trocknungs- und Reifeprozesses entsteht, schützt das Produkt und trägt zur Entwicklung von Geschmack, Aroma und Konsistenz bei.

In Ländern mit einer langen Tradition in der Wurstherstellung, wie Frankreich, Spanien und Italien, gilt dieser Edelschimmel sogar als Zeichen für Qualität und echtes Handwerk.



Wie wird unsere Wurst hergestellt?

Die Herstellung unserer luftgetrockneten Wurst beginnt mit sorgfältig ausgewähltem Fleisch, das zerkleinert und mit Gewürzen sowie weiteren Zutaten vermischt wird.

Anschließend wird die Wurstmasse in einen Naturdarm (Schweinedarm) gefüllt und mit einer speziellen Edelschimmelkultur behandelt. Danach werden die Würste aufgehängt, damit sie langsam trocknen und reifen können.

Je nach Wurstsorte dauert dieser Prozess etwa vier bis sechs Wochen. Während dieser Zeit entwickeln sich Geschmack, Konsistenz und Aroma weiter. Auch nach dieser Reifezeit reift die Wurst langsam weiter, da weiterhin eine geringe Menge Feuchtigkeit entweicht.





Was ist Edelschimmel?

Der auf unseren Würsten sichtbare Schimmel gehört in der Regel zur Familie der Penicillium-Schimmelpilze. Eine häufig verwendete Art ist *Penicillium nalgiovense*, eine natürliche und unbedenkliche Edelschimmelpilzkultur.

In Frankreich spricht man häufig von „La Fleur du Saucisson“ („die Blüte der Wurst“), in Spanien von „Velo Blanco“ („der weiße Schleier“). Beide Begriffe bezeichnen den natürlichen Schimmelbelag, der sich während des Reifeprozesses auf der Wurst bildet.

Ein gleichmäßiger Edelschimmelbelag gilt in der traditionellen Charcuterie als sichtbares Zeichen für einen optimal verlaufenen Reifeprozess.





Warum wird dieser Edelschimmel verwendet?

Schutz

Der Edelschimmel bildet eine natürliche Schutzschicht, die das Wachstum unerwünschter Bakterien und Schimmelpilze hemmt.

Geschmacksentwicklung

Während der Reifung trägt der Edelschimmel zur Entwicklung des charakteristischen Aromas und des typischen Geschmacks der Trockenwurst bei. Dadurch erhält unsere Wurst ihren besonderen, unverwechselbaren Geschmack.

Gleichmäßige Trocknung

Der Edelschimmel trägt dazu bei, dass die Wurst gleichmäßig trocknet. So wird verhindert, dass die Außenseite zu schnell austrocknet, während das Innere noch nicht ausreichend gereift ist.

Qualitätsmerkmal

Ein gleichmäßiger Edelschimmelbelag ist ein Zeichen für ein handwerklich hergestelltes und fachgerecht gereiftes Produkt.

Ist dieser Edelschimmel unbedenklich?

- ✓ Ja, der natürliche Edelschimmel auf unseren Würsten ist unbedenklich und kann bedenkenlos mitgegessen werden.

Für viele Liebhaber von Trockenwurst ist der Edelschimmel sogar ein typisches Qualitätsmerkmal – ähnlich wie bei traditionell hergestelltem Blauschimmelkäse oder Camembert.





Edelschimmel und Farbvariationen

Viele Menschen erwarten einen reinweißen Schimmelbelag. Tatsächlich kann natürlicher Edelschimmel jedoch unterschiedliche Farbtöne annehmen.

Zu den normalen Farbvariationen gehören unter anderem:



Weiß



Gebrochenes Weiß



Cremefarben



Hellgrau



Grauweiß



Graublau



Helles Graugrün

Im weiteren Verlauf der Reifung kann der Edelschimmelbelag außerdem etwas dichter oder flaumiger werden.

Dies ist in der Regel ein ganz natürlicher Vorgang, der unter anderem von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und der weiteren Entwicklung der Edelschimmelpkultur beeinflusst wird. Die Farbe allein sagt nur wenig über die Qualität der Wurst aus. Entscheidend ist immer der Gesamteindruck: Geruch, Konsistenz, Trockenheit und der allgemeine Zustand der Wurst.





Gewichtsverlust und weitere Reifung

Luftgetrocknete Wurst ist ein Naturprodukt, das sich auch nach der Auslieferung weiterentwickelt. Während der Lagerung gibt die Wurst nach und nach noch etwas Feuchtigkeit ab.

Dadurch kann die Wurst:

- **etwas kleiner werden**
- **sich fester anfühlen**
- **härter werden**
- **ihre Farbe verändern**
- **einen intensiveren Geschmack entwickeln**
- **leicht an Gewicht verlieren**

Viele Liebhaber schätzen gerade diese weitere Reifung, da die Wurst dadurch ein noch intensiveres und volleres Aroma entwickelt.





Wie bewahrt man luftgetrocknete Wurst am besten auf?

Für eine optimale Qualität empfehlen wir:



Die Wurst trocken und gut belüftet lagern.



Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.



Idealerweise bei einer Temperatur zwischen 12 °C und 18 °C lagern. Ist keine Kühlmöglichkeit vorhanden, sollte die Lagertemperatur maximal 18 °C betragen.



Die Wurst frei hängen oder mit ausreichender Luftzirkulation lagern.



Die Würste regelmäßig kontrollieren.

Vermeiden Sie:



Hohe Luftfeuchtigkeit



Warme Lagerorte



Die Lagerung neben Wärmequellen wie Kühlschränken, Öfen oder Heizkörpern



Luftdicht verschlossene (Kunststoff-)Verpackungen sowie Käsepapier, Geschenkpapier oder Verpackungsfüllmaterial



Möchten Sie die Wurst länger weich halten?

Dann lagern Sie sie etwas kühler.



Bevorzugen Sie eine festere Wurst?

Dann kann sie problemlos an einem trockenen, gut belüfteten Ort, beispielsweise in einem Keller oder Vorratsschrank, weiterreifen.



Kann ich den Edelschimmel entfernen?

Ja. Wenn sich für Ihren Geschmack zu viel Edelschimmel auf der Wurst befindet, können Sie diesen ganz einfach mit einer sauberen Bürste, einem trockenen Tuch oder Küchenpapier entfernen.



Edelschimmel abbürsten
mit einer sauberen Bürste



Edelschimmel entfernen
mit einem trockenen Tuch

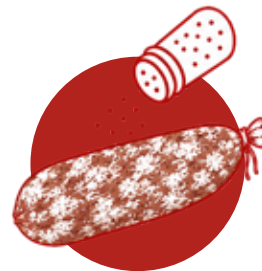


Edelschimmel entfernen
mit Küchenpapier

Spülen Sie die Wurst nicht mit Wasser ab und verwenden Sie kein Salz. Dadurch wird die schützende Edelschimmelschicht vollständig entfernt, sodass sich unerwünschte Schimmelpilze und Bakterien leichter entwickeln können.



Nicht abspülen
mit Wasser



Kein Salz
verwenden



Wann sollten Sie besonders aufmerksam sein?

Beurteilen Sie die Qualität einer Wurst niemals ausschließlich anhand der Farbe des Edelschimmels.

Achten Sie immer auf:

Geruch | Konsistenz | Trockenheit | Schimmelentwicklung | Allgemeinzustand

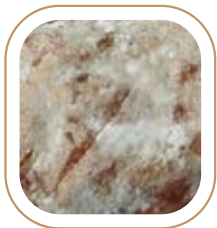
Normal sind:



Weißer Edelschimmel



Graublauer Edelschimmel



Hellgrauer Edelschimmel



Hell graugrüner Edelschimmel



Trockene Konsistenz



Charakteristischer Geruch



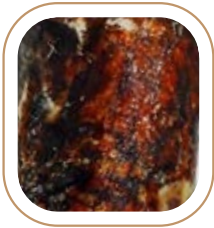
Allmählicher Gewichtsverlust

Sind Sie sich bei der Qualität eines Produkts unsicher?
Dann nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.



Wann sollten Sie besonders aufmerksam sein?

Mögliche Auffälligkeiten



Schwarzer Schimmel



Leuchtend gelber Schimmel



Rosa Schimmel



Orangefarbener Schimmel



Schleimige Oberfläche



Feuchte oder nasse Stellen



Stark säuerlicher Geruch



Ammoniakgeruch



Verdorbener Geruch

Sind Sie sich bei der Qualität eines Produkts unsicher?
Dann nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.



Häufig gestellte Fragen

Kann ich den Edelschimmel mitessen?

Ja, der natürliche Edelschimmel ist unbedenklich und kann bedenkenlos mitgegessen werden.

Warum wird die Wurst kleiner?

Durch den natürlichen Feuchtigkeitsverlust während der weiteren Reifung.

Warum wird die Wurst härter?

Weil der Feuchtigkeitsgehalt während der weiteren Reifung langsam abnimmt.

Warum sieht nicht jede Wurst gleich aus?

Luftgetrocknete Wurst ist ein Naturprodukt. Kleine Unterschiede in Schimmelentwicklung, Farbe und Gewicht sind daher völlig normal.

Kann ich den Edelschimmel entfernen?

Ja, Sie können ihn vorsichtig mit einer sauberen Bürste abbürsten.

Kann der Edelschimmel auch durch die Pfeffer-, Curry- oder Kräutermantelung wachsen?

Ja, das ist ganz normal. Dabei handelt es sich grundsätzlich um eine Naturwurst, die erst zu einem späteren Zeitpunkt mit Kräutern, Curry und/oder Pfeffer ummantelt wird. Der Edelschimmel kann durch diese Ummantelung hindurchwachsen.

Unser Qualitätsverständnis

Unsere Würste werden nach traditionellen europäischen Reifungsmethoden hergestellt. Der natürliche Edelschimmel, der sich während dieses Prozesses bildet, ist kein Zeichen von Verderb, sondern ein sichtbares Zeichen für handwerkliche Herstellung, Zeit und Sorgfalt. Wie bei hochwertigen französischen Saucissons, spanischem Fuet und italienischer Salami ist jede Wurst ein Unikat. Kleine Unterschiede in Farbe, Schimmelentwicklung und Gewichtsverlust sind ganz natürlich und gehören zum ursprünglichen Charakter des Produkts.



DE WORST
GROOTHANDEL.NL

Der Wurstgroßhandel ist Teil von:



FOOD
SUPPLY B.V.

GH Foodsupply BV
Pater van den Elsenlaan 20-D
5462 GG Veghel
Niederlande

www.derwurstgrosshandel.de
info@derwurstgrosshandel.de
+49 392 925 99 876