

Endlich K-APIERT

Wie produziert man eine Bratwurst?

Es gibt viele Dinge in einem Supermarkt, die man nicht hinterfragt. In unserer neuen Serie „Endlich K-APIERT“ gehen wir ihnen auf den Grund und erklären, wie sie funktionieren. Dieses Mal zeigen wir, wie die Bratwurst ins Kühlregal kommt.

Ob rot, weiß, grob oder feurig – die Bratwurst ist und bleibt des Deutschen liebstes Grillgut. Laut Statistik kommt bei mehr als 80 Prozent der Deutschen beim Grillen eine Bratwurst auf den Rost. Alleine bei Kaufland können die Kunden aus unzähligen Bratwurstsorten, darunter auch die der Eigenmarken K-Purland oder Let's BBQ wählen. Diese produziert der Lebensmittelhändler sogar selbst in den Kaufland-eigenen. Grund genug den Experten vor Ort einmal bei der Herstellung einer Bratwurst über die Schulter zu schauen. So einer ist Franz-Josef Seibold. Vor fast drei Jahrzehnten begann er seine Ausbildung zum Metzger, heute arbeitet er als Teamleiter Produktion bei Kaufland Fleischwaren in Heilbronn. „Im Grunde“, erklärt er „beginnt man bei fast jeder Bratwurst mit den gleichen Schritten“. In eine gute Bratwurst, gehört laut Seibold nämlich nicht viel Schnickschnack, nur frisches Fleisch, abgestimmte Gewürze, Salz und eine Wursthülle. Mehr sollte eine qualitativ hochwertige Bratwurst nicht enthalten. Für die Rostbratwurst von K-Classic, einer der beliebtesten Bratwürste von Kaufland, wird Schweinefleisch verwendet, das unter anderem aus dem wenige Kilometer entfernten Fleischwerk in Möckmühl stammt. Hier betreibt Kaufland ein weiteres Fleischwerk, dass täglich frisches Fleisch ins Werk nach Heilbronn liefert. Im Standort Heilbronn erfolgt dann ausschließlich die Verarbeitung der hochwertigen Rohstoffe zu einer Bratwurst.

Nach der Qualitätsprüfung des Fleisches im Wareneingang, werden die für die Rezeptur benötigten Rohstoffe zusammengestellt und mit Hilfe eines Fleischwolfes vorzerkleinert. Anschließend werden dieser Masse die Gewürze und Eis hinzugefügt und alles wird im Kutter, einer Maschine mit einer kreisenden Schüssel und rotierenden Messern, zu einer bindigen Fleischmasse, dem Brät, zerkleinert. „Wir nutzen das Eis, um die Temperatur im Kutter niedrig zu halten. So wird verhindert, dass das Fleischeiweiß gerinnt. Das würde zu einer schlechteren Qualität des Bräts führen“, erklärt Franz-Josef Seibold.

Das Ergebnis des ca. 15-minütigen Kutters ist dann ein bindiges Brät. Eine homogene, feine Masse, die nun zur Herstellung der Bratwurst verwendet werden kann. Solche Bräte werden für viele Wurstsorten hergestellt“, sagt der Experte. „Sie unterscheiden sich lediglich bei den Gewürzen, den Fettgehalten oder der Struktur. Für eine grobe Bratwurst brauchen wir natürlich weniger feines Brät als für eine Rostbratwurst.“ Welche Gewürze genau in eine echte Rostbratwurst wandern, das kann Franz-Josef Seibold natürlich nicht verraten. „Geschäftsgeheimnis“, sagt er zwinkernd. Doch so viel sei gesagt: „Klassische Gewürze wie Salz, Pfeffer, Majoran oder Muskat dürfen natürlich auf keinen Fall fehlen.“

So entstehen neben den Klassikern der Bratwürste jedes Jahr auch neue, ausgefallene Varianten. „Hier im Fleischwerk arbeiten dafür Produktentwickler, die sich genau anschauen, was Trend ist und bei den Kunden nachgefragt wird“, sagt Franz-Josef Seibold. Hoch im Kurs steht beispielsweise gerade die ausgefallene Bärlauch-Käse-Bratwurst, „wir hatten aber auch schon Varianten mit Jalapenos oder Hot Samba mit Rum. Der Fantasie sind hier im Grunde keine Grenzen gesetzt.“ Einzig die Original Thüringer Rostbratwurst, ein echter Bestseller bei Kaufland, darf nicht in Heilbronn produziert werden, sagt Franz-Josef

Seibold: „Die Thüringer Rostbratwurst hat eine lange Tradition und kulturelle Bedeutung in Thüringen. Der Begriff Thüringer Rostbratwurst ist daher eine geschützte geografische Angabe, um die traditionelle Qualität und Herkunft zu gewährleisten. Bei Kaufland können wir unseren Kunden aber dennoch eine originale Thüringer Rostbratwurst anbieten, denn unser Fleischwerk in Heilbad Heiligenstadt ist in Thüringen.“

Egal ob Rostbratwurst oder Wienerwürstchen– am Ende muss das Wurstbrät in den meisten Fällen in einen Darm gefüllt werden. Hierfür wird ein sogenannter Wurstfüller verwendet. Die Hülle der Wurst, bei Kaufland werden unter anderem Naturdärme verwendet, wird vorher gewässert, um sie geschmeidig zu machen. Anschließend wird das zuvor zubereitete Brät in die Füllmaschine gefüllt. Die Anlage fördert auf Knopfdruck das Brät in den Darm und dreht die Wurst vollautomatisch portionsgenau ab. „Abdrehen ist der Begriff dafür, dass am Ende jeder Bratwurst ein kleiner Zipfel gemacht wird. So entsteht eine riesige Schlange vieler aneinanderhängender Bratwürste. Früher wurde das alles händisch gemacht, heute ist die grammgenaue Angabe und Länge der Bratwurst in der Maschine programmiert und entlastet damit unsere Mitarbeiter.“

Nach dem Abdrehen erfolgt ein Trennschnitt exakt zwischen den Würsten. Unmittelbar danach schließt sich der Transport der Rostbratwürste in die Koagulier- und Kochzone, quasi einer Kochstraße, an. Die Wurst wird hier durcherhitzt und das zuvor weiche Brät erhält seine gewünschte Konsistenz. „Bei den Bratwürsten machen wir richtig Stückzahl“, verrät Franz-Josef Seibold „Bratwurst wird bei Kaufland das ganze Jahr über verkauft, auch im Winter.“ Die fertigen Bratwürste werden anschließend einem Qualitätscheck unterzogen und dann mit einem Förderband zur Verpackungsmaschine gebracht. „Eine Tagesproduktion reicht für einige Kaufland-Filialen“, sagt Franz-Josef Seibold lachend. Aber für Naschschub ist spätestens am nächsten Tag wieder gesorgt.