

Pfiff EXTRA

Nr. 83 · Winter/Frühjahr 2025

ROHWURST ZUM
SNACKEN

NEUE
MARINADEN UND
BRATWURST-
WÜRZUNGEN

ÄNDERUNG
DER LEITSÄTZE

**VAN HEES**
we know how

In Deutschland sehr beliebt, DIE ROHWURST |



Rohwurst erfreut sich einer großen Beliebtheit. Nach den Brühwürsten ist sie deutschlandweit die zweitstärkste Produktgruppe unter den Wurstwaren. Es wird in drei Hauptgruppen der Rohwürste unterschieden: schnittfähig (wie Salami, Katenwurst, Cervelatwurst) und streichfähig (wie Teewurst, Braunschweiger und Zwiebelmettwurst) sowie Rohesser (wie Landjäger, Bauernbratwurst, Rohpolnische, Kohlwurst und weitere). Bei den Praktikern gehört die Herstellung von Rohwurst zur Königsdisziplin. Rohwurst ist aber, wenn man einige Regeln konsequent beachtet, relativ einfach und sicher herzustellen. Hierzu möchten wir Ihnen wertvolle Empfehlungen geben und besonders die herzhaften Rohwürste zum Snacken in den Vordergrund stellen.

Snack-Salami
„Pfeffer“



Luftgetrocknete Rohwurstspezialität mit feiner Pfeffernote; mit PRIMAL® Pfefferknacker oGAF und PRIMAL® rapid

Snack-Salami
„Chili“



Luftgetrocknete Rohwurstspezialität mit pikanter Chilinote – mit PRIMAL® Peperoni-Salami oGAF und PRIMAL® rapid

Snack-Salami
„Walnuss“



Luftgetrocknete Rohwurstspezialität mit Walnüssen und feinem Nussaroma – mit PRIMAL® Nussknacker oGAF und PRIMAL® rapid

einfach & sicher
— durch GdL —



Hier geht's zu den Rezeptideen.

| Snack-Salami | Art.-Nr. | Produkt |
|-------------------------------|----------|--------------------------------|
| „Pfeffer“, „Chili“, „Walnuss“ | 103 611 | PRIMAL® rapid |
| „Pfeffer“, „Chili“, „Walnuss“ | 105 194 | PRIMAL® SK soft 50 |
| „Pfeffer“, „Chili“, „Walnuss“ | 102 461 | Würstchen-PÖK® |
| „Pfeffer“ | 205 684 | PRIMAL® Pfefferknacker oGAF |
| „Pfeffer“ | 430 500 | MARKLAND® Pfeffer grün in Lake |
| „Chili“ | 208 432 | PRIMAL® Peperoni-Salami oGAF |
| „Chili“ | 333 124 | AROMIX® Paprika Standard LW |
| „Chili“ | 248 712 | AROMIX® red & hot oGAF |
| „Walnuss“ | 201 706 | PRIMAL® Nussknacker oGAF |
| „Walnuss“ | 301 224 | AROMIX® Nussaroma |



Der pH-Wert und seine Bedeutung bei der Rohwurstherstellung

- pH: 5,7 → Ausgangsmaterial
- pH: 5,5 → erste Hürde gegen unerwünschte Mikroorganismen
- pH: 5,3 → stabile Umrötung/Farbgebung
- pH: 5,3 → Gelbfärbung, Schneidstabilität beginnt
- pH: 5,0 → schneidestabil
- pH: < 4,8 → Geschmackseinbußen möglich

Die Alternative: pH-Wert-Senkung mit GdL

- ▮ pH-Wert-Senkung durch Glucono-delta-Lacton (GdL)
- ▮ Aus GdL und Wasser (aus dem Fleisch) bildet sich Gluconsäure
- ▮ Als Faustregel gilt 1g/kg PRIMAL® rapid = 0,075 pH-Wert-Einheiten
- ▮ Fertige Rohwurstmasse sollte innerhalb einer Stunde gefüllt werden, da die pH-Wert-Absenkung bei Zugabe bereits beginnt
- ▮ PRIMAL® SK soft 50 unterstützt die Aromabildung sowie die mikrobiologische Stabilität, ohne dabei selbst abzusäuern
- ▮ Unsere PRIMAL®-Produkte sind auch für den Einsatz mit GdL (PRIMAL® rapid) bestens ausgelegt (siehe unten)

+ Schnelle und sichere Absäuerung, da temperaturunabhängig; somit ist die Absäuerung auch im Kühlhaus möglich

+ Rauchprozess kann früher starten, da Umrötung schneller abgeschlossen ist

PRIMAL® SK soft 50

PRIMAL® SK soft 50 ist die Starter- und Reifekultur für alle schnittfesten Rohwurstarten mit GdL und alle streichfähigen Rohwürste.

Dosierung: 0,5 g/kg

Art.-Nr. 105 194

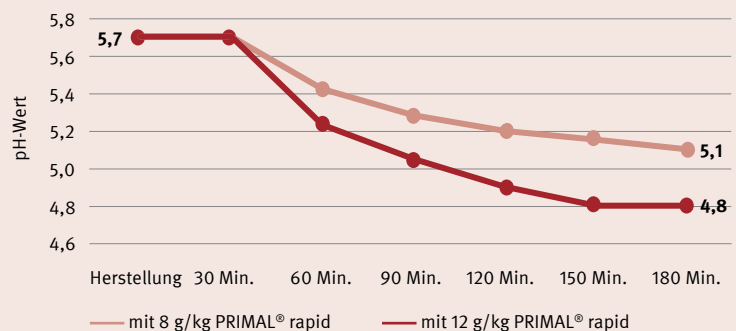
PRIMAL® rapid

PRIMAL® rapid ist ein Rohwurstreifemittel auf GdL-Basis ohne Würzung zur Herstellung von schnittfester, schnell gereifter Rohwurst.

Dosierung: 3–12 g/kg

Art.-Nr. 103 611

| Beispiel | Dosierung | Säuerungs-kapazität |
|---------------|-----------|-----------------------|
| PRIMAL® rapid | 8,0 g/kg | 0,6 pH-Wert-Einheiten |
| PRIMAL® rapid | 12,0 g/kg | 0,9 pH-Wert-Einheiten |



Geflügelfleisch immer beliebter

Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse wurden angepasst



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Am 9. Dezember 2024 wurden im Bundesanzeiger die aktuellsten Änderungen der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse bekanntgegeben.

Vorwiegend sind dabei neue Beschreibungen von Geflügelfleisch und Geflügelfleischerzeugnissen mitaufgenommen, erweitert oder präzisiert worden.

Diese Änderungen tragen dem schon lange anhaltendem Trend Rechnung, dass der Verbraucher immer mehr Geflügelfleisch konsumiert. Der deutsche Fleischerverband beziffert die Menge in seinem Jahrbuch 2024 mit 13,1 kg pro Jahr – und das mit steigender Tendenz. Manche Experten gehen davon aus, dass in absehbarer Zeit das Geflügel- das Schweinefleisch in Bezug auf den Verbrauch sogar überholen wird. Dies wurde auch auf dem „Deutschen Fleischkongress“ im November 2024 thematisiert.

Unser Tipp: Bauen Sie Ihr Angebot an leckeren küchenfertig zubereiteten Fleischerzeugnissen wie Putenbraten und leckeren Hähnchenbrustmedaillons aus. Sollten Sie bereits Hähnchen- oder Puten-Cordon bleu Ihren Kunden anbieten, achten Sie darauf, dass nach der aktuellen Än-

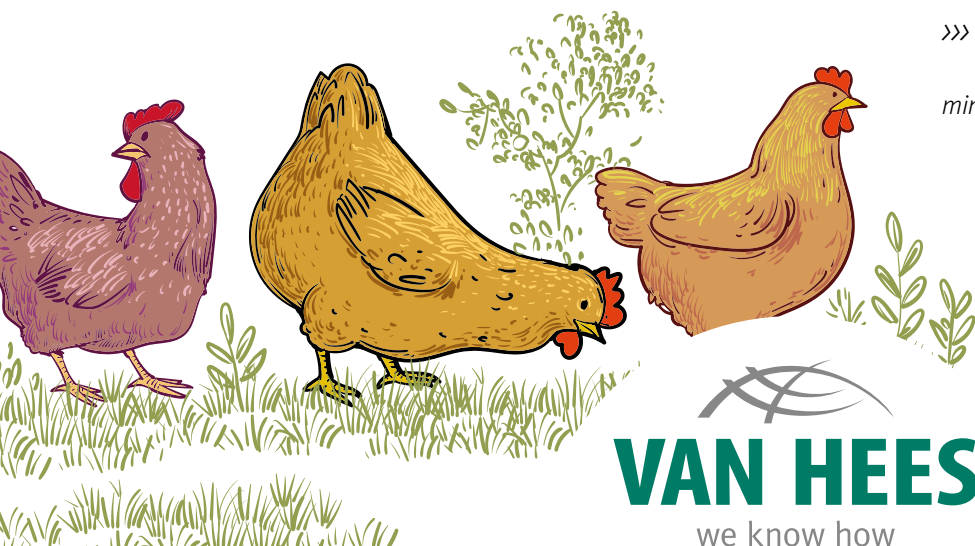
derung der Leitsätze der verwendete Kochschinken aus Geflügelfleisch bestehen muss (siehe Leitsatznummer 2.1.3.4 Abs. Cordon bleu).

Nutzen Sie für die Lebensmittelsicherheit Ihrer Geflügel-spezialitäten das VAN HEES „BOMBAL®“-Sortiment; besonders hervorzuheben sei hier „BOMBAL® fresh AL“ – um Frisches frisch zu halten.

Sehr beliebt sind auch panierte Geflügelsticks: aus der Hand und als Fingerfood stets ein großer Genuss. Für diese panierten Spezialitäten ist ein neuer Abschnitt in die Leitsätze mit der Nummer 2.1.6 und dem Titel „Mund-gerechte portionierte Erzeugnisse, paniert oder im Back-teig“ eingefügt worden. Im Fall von Geflügel nuggets (2.1.6.1) wird der Panadeanteil auf 30 % Panade im rohen und 40 % Panade im gegarten Artikel – bezogen auf das Gesamtgewicht – beziffert. Nutzen Sie hierfür das in der Praxis bewährte Panadensortiment VAN HEES „VANTA-SIA® Panier-Quick“.

Profitieren Sie vom Expertenwissen Ihres VAN HEES-Verkaufs- und Fachberaters. Er kennt sich bestens mit allen Neuerungen aus.

»» Hier geht's direkt zu den
Leitlinien vom Bundes-
ministerium für Ernährung
und Landwirtschaft



Internationale
Grillfreunden mit leckeren

Marinaden

Viele leckere Rezeptvorschläge
finden Sie hier:



New!

VANTASIA® Schlemmer-Öl Chorizo oGAF

Kräftig rotes Würzöl mit grobem Pfeffer

Chorizo kommt ursprünglich aus Spanien und schmeckt ebenso intensiv wie das Temperament der Landesbewohner. Diese Marinade besitzt das gewisse Extra und macht ihre Produkte zu einem Highlight in der Theke und auf dem Grill.

Geschmacksrichtung fruchtig süß mit leicht rauchiger, intensiver Paprikanote und Knoblauch.

Ideal für Schwein, Geflügel und Lamm

Dosierung: 80–100 g/kg

Art.-Nr. 207 661



VAN HEES
we know how



Der
Klassiker!

NEU -
jetzt glutamatzfrei!

**VANTASIA®
Schlemmer-Öl
Merlin oGAF**

Intensiv rotes Würzöl mit schwarzem Pfefferschrot, Zwiebel- und Paprikagranulat – jetzt auch ohne Glutamat erhältlich. Die Geschmacksrichtung ist vollmundig: mit edelsüßem Paprika, Koriander und feiner Zwiebelnote. Das leuchtend rote Schlemmeröl ist ideal für Rind, Schwein und Geflügel.

Dosierung: 100g/kg

Art.-Nr. 246 483

Tikka-
tastisch!

**VANTASIA®
Schlemmer-Öl
Tikka Masala
oGAF**

Rote Marinade mit vielfältigen, typisch indischen Gewürzen wie Ingwer, Kardamom, Kumin und einer leichten Zimtnote. Es überzeugt durch authentischen Geschmack und hat eine lang anhaltende frische Optik in Ihrer Theke. Ideal für Geflügel – aber auch lecker zu anderen Spezialitäten.

Dosierung: 80–120g/kg

Art.-Nr. 207 655



VAN HEES
we know how

Unsere neuen Bratwurst-Würzungen...



Überall
beliebt!

VAN HEES® Bratwurst Merguez oGAF

Feine, intensiv rote Würzmischung mit kräftiger Paprika-, Knoblauch- und Kuminnote, abgerundet durch Fenchel

Ursprünglich aus der maghrebischen Küche Nordafrikas hat Merguez seine weitere Popularität in Frankreich erfahren. Und auch in Deutschland ist Merguez auf dem Vormarsch der Beliebtheitsskala.

Egal wie und wo es gemacht wird, Merguez ist eine der würzigsten Würste überhaupt. Doch auch für andere Spezialitäten, z.B. Hackbällchen oder Reisbowl, ist das Gewürz gut einsetzbar.

Ideal für Bratwürste aus Rind und Lamm

25–30 g/kg

Art.-Nr. 207 666

**VAN HEES**
we know how

...können noch viel mehr als **Bratwurst!**



*Lebensfreude
auf dem Tisch!*

**VAN HEES®
Bratwurst
Tex-Mex oGAF**

Rohe Würzmischung mit groben roten und grünen Paprikastücken und einer milden Kumin- und Knoblauchnote

Ein Hauch Mexico in Ihrer Theke gewünscht? Typische Gewürze der mexikanischen Küche sind besonders fein abgestimmt und sorgen für extrem leckere Ergebnisse. Ob in der Bratwurst, in leckerem Chili Con Carne, einer Hackfleischpfanne oder auch Steaklets. Hier haben Sie die besondere Note für authentisch mexikanische Gerichte. Lebensfreude pur und der bewährte Genuss ist garantiert! Viva la vida.

Dosierung: 16–20 g/kg

Art.-Nr. 207 662

*Viele leckere Rezeptvorschläge
finden Sie hier:*



VAN HEES
we know how