

Pfiff EXTRA

Nr. 84 · Sommer 2025

SCHNITTFESTE
ROHWURST

RAUCHAROMEN
IN DER
ZUKUNFT

SMAK
GOURMET &
SCHABZIGER-
KLEE


VAN HEES
we know how

Von Profis für Profis

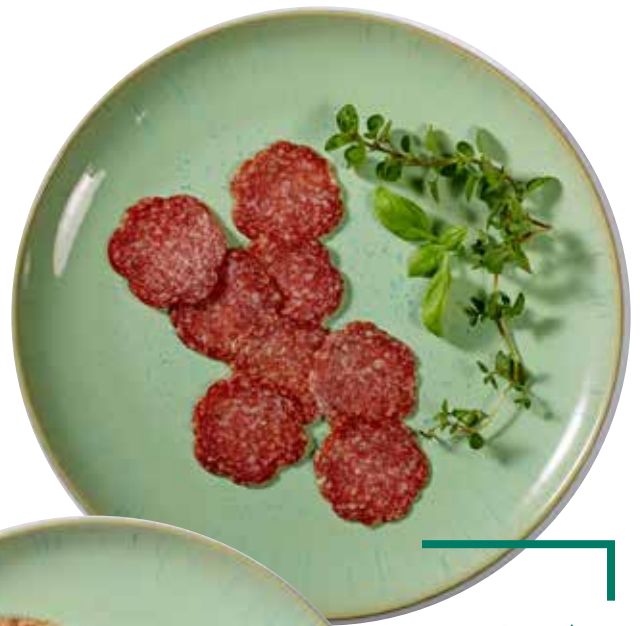
The making of... Rohwurst

ein Beitrag von Marius Knorz

Die Herstellung von Rohwurst mit kontinuierlich hoher Qualität gilt auch heute noch als Königsdisziplin. Hierzu müssen Parameter wie ein sicherer Fermentationsverlauf, Aromabildung sowie die Produktsicherheit bei jeder Produktion beachtet werden. Um die Königsdisziplin der Wurstherstellung kompetent und langfristig zu meistern, bietet VAN HEES ein breites Spektrum an akribisch untersuchten und ausgewählten Zusätzen, Rohwurstreifesätze sowie Starterkulturen.

Um eine schnittfeste Rohwurst herzustellen, muss der pH-Wert der Ausgangsmaterialien kontrolliert und reproduzierbar sinken – und zwar unter 5,4. Durch den Einsatz von PRIMAL® SK natur (rapid/rasant) wird der zugesetzte Zuckervollständig zu Milchsäure verstoffwechselt, was zur gewünschten Senkung des pH-Werts führt. Aber nicht nur der pH-Wert wird dadurch genauso gesteuert, sondern auch das typische Rohwurst-Aroma gebildet. Zusätzlich trägt PRIMAL® SK natur (rapid/rasant) entscheidend zur Produktsicherheit bei. Neben der klassischen Fermentation bietet VAN HEES mit PRIMAL® SK soft auch eine Lösung für Rohwurst, die mit PRIMAL® rapid (GdL) fermentiert wird. PRIMAL® SK soft beeinflusst nicht den pH-Wert-Verlauf – der Einsatz sorgt für ein besonderes Aroma in der Rohwurst, welches geschmacklich nicht von einer klassisch fermentierten Rohwurst zu unterscheiden ist. Alle erwähnten Starterkulturen dienen als Konkurrenz-Flora, die unerwünschte Mikroorganismen effektiv hemmen. Ebenso gibt es auch mit PRIMAL® Protect Z reine Schutzkulturen, die eine schnell wachsende Konkurrenz-Flora bilden.

VAN HEES wünscht viel Spaß bei der erfolgreichen Herstellung schnittfester Rohwurst. Unsere Verkaufs- und Fachberater stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.



Bewährtes aus der
Kräuterküche:
Kräutersalami



Neues aus der
Kräuterküche:
**Salami mit SMAK®
Gourmet Plus oG**

Rezeptvorschläge
zur Rohwurst
(inklusive einer
PRIMAL® SK-Übersicht)



SMAK GOURMET trifft SCHABZIGERKLEE

Trifft was...?

Erfahren Sie hier mehr über die wiederentdeckte Gewürzpflanze.

ein Beitrag von Simone Lutz

Wer schon einmal in der Schweiz oder in Südtirol seinen Urlaub verbracht hat, dem könnte dieses besondere Gewürzkraut dort bereits begegnet sein. Denn sein würzig-herbes Aroma ist unverwechselbar und verleiht traditionellen Spezialitäten wie Schüttelbrot, Vinschgauer Fladenbrot oder bestimmten Käsesorten ihren typischen Geschmack.

Die Rede ist von Schabzigerklee, auch bekannt als Zigerklee, Käseklee oder Brotklee. Während er in einigen Regionen fester Bestandteil der Küche ist, bleibt er hierzulande eher unbekannt. Dabei ist er vielseitig einsetzbar – nicht nur in Brot und Käse, sondern auch in Eintöpfen, Suppen oder Fleischgerichten. Das war für uns Grund genug, uns intensiv mit diesem vielversprechenden Kraut zu beschäftigen.

Das Ergebnis: unser neues Produkt SMAK® Gourmet plus oG (Art.-Nr. 107 236). Wir testeten es in vielen Anwendungen und waren sehr angetan. Besonders spannend war die Wirkung in Verkostungen – die Reaktionen reichten von erstem Erstaunen bis hin zu purer Begeisterung. Denn eine völlig neue Aromadimension war gefunden: nussig, brüdig, herb, würzig, manche beschreiben es als umami. Somit vertraut und doch überraschend neu. Besonders spannend war für uns die Erkenntnis, dass SMAK® Gourmet plus oG nicht nur eine geschmacksverstärkende Wirkung entfaltet. Das Produkt bringt sogar auch eine geschmacksgebende Wirkung. Denn je nach Dosierung lassen sich unterschiedliche Akzente setzen. SMAK® Gourmet Plus oG ist somit ein Geschmacksintensivierer, der jeden Geschmack an- und hervorhebt.





Bratwurst mit SMAK® Gourmet Plus oG

Wissenswertes

Schabzigerklee (*Trigonella caerulea*)

- › stark duftende Blüten
- › geerntet werden die grünen oberirdischen Pflanzenteile
- › Erntegut wird getrocknet und fein gemahlen
- › dient ausschließlich getrocknet zum Würzen
- › aromatisch, herb, nussig



Eine geringe Menge rundet das Geschmacksprofil eines Produktes harmonisch ab, während eine höhere Dosierung den typisch nussig-herben Charakter des Schabzigerklee intensiver hervorbringt.

SMAK® Gourmet plus oG kann in heiß- und kaltverzehren Produkten angewendet werden. Der Einsatz ist vielfältig – ob in der Bratwurst, als Steakgewürz oder zur Würzung von Rohwürsten: alles ist machbar.

Die Kombination aus einzigartigem Aroma und flexibler Anwendung macht SMAK® Gourmet plus oG zu einem echten Highlight für alle Feinschmecker. Unsere Erfahrungen zeigen, dass es sowohl in der klassischen als auch in der modernen Küche begeistert und völlig neue Geschmacks-erlebnisse schaffen kann.

Wir sind überzeugt: SMAK® Gourmet plus oG ist mehr als nur ein Gewürz. Es ist eine kulinarische Bereicherung, die den Genuss auf ein neues Level hebt. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie die unzähligen Möglichkeiten, die es bietet. Ob als dezente Abrundung oder als geschmacks-prägendes Element – mit SMAK® Gourmet plus oG wird jedes Produkt zu einem außergewöhnlichen Genuss.

Rezeptvorschläge
mit SMAK® Gourmet
plus oG



Sommerliche Grill-Neuheiten im Überblick



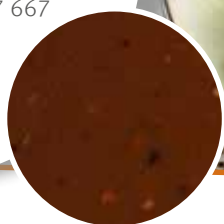
VANTASIA®
Schlemmer-Öl
Black Garlic –
Chili Isot

Art.-Nr. 246 437



VANTASIA®
Schlemmer-
Marinade Black
Garlic oGAF

Art.-Nr. 207 667



VANTASIA®
Schlemmer-Öl
Chorizo oGAF

Art.-Nr. 207 661



VAN HEES®
Bratwurst
TexMex oGAF

Art.-Nr. 207 662



VAN HEES®
Bratwurst
Merguez oGAF

Art.-Nr. 207 666



Raucharomen in der ZUKUNFT ?!

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat die auf dem Markt befindlichen Raucharomen neu bewertet und konnte eine potenziell genotoxische Wirkung nicht mehr ausschließen. Auf Vorschlag der Europäischen Kommission wurde daher die Zulassung aller zehn auf dem europäischen Markt befindlichen Raucharomen nicht verlängert.

REGELN FÜR DEN VERKAUF

- »» Folgende Lebensmittel, die vor dem 21. August 2024 den gesetzlichen Anforderungen entsprachen, dürfen weiterhin verkauft werden:
 - » Bis zum 01. Juli 2026 für vegetarische Fleischalternativen und andere Lebensmittel.
 - » Bis zum 01. Juli 2029 für Käse, Fleisch, Fisch und Erzeugnisse daraus.
- »» Produkte, die vor den genannten Stichtagen in Verkehr gebracht wurden, dürfen bis zum Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum verkauft werden.

Ein Auszug der Produkte, die VAN HEES schon erfolgreich umstellen konnte:

Produktname
»» VANTASIA® Schlemmer-Sauce Western Honey oGAF OR
»» VANTASIA® Schlemmer-Sauce Barbecue oGAF OR
»» VANTASIA® Schlemmer-Öl Onion-Bacon Taste oGAF OR



VAN HEES-MASSNAHMEN

VAN HEES handelt vorausschauend. Wir arbeiten bereits intensiv an der Entwicklung alternativer Produkte, um ihnen – unseren Kunden – frühzeitig geeignete Lösungen anbieten zu können.

Die Anpassung der ersten Artikelgruppe, die bis 2026 umgesetzt werden muss, genießt oberste Priorität. Für Artikel mit Umsetzungsfrist bis 2029 stehen unsere **Verkaufsberater** gerne beratend zur Seite. Gemeinsam finden wir individuelle Lösungen.

