

## Gesunde Wurst

An der Hochschule Anhalt im deutschen Bundesland Sachsen-Anhalt wurde ein Fleischprodukt entwickelt, das mit Heilkräutern gewürzt, fett- und salzreduziert ist.



Die Geflügelwurst, salzreduziert und gewürzt mit Heilpflanzen, wird in den Filialen der Fleisch- und Wurstwarenproduktion Bernburg, kurz FLEPRO, unter dem Namen „Pro Gesundheit“ bereits verkauft. Eine Wurstsorte in vier Geschmacksrichtungen, Melisse-Koriander-Dill zum Beispiel oder Kümmel-Anis-Fenchel, mit vielleicht sogar heilender, mindestens aber vorbeugender, Wirkung bei Magen-Darm- Erkrankungen. Entwickelt hat die Rezeptur die Arbeitsgruppe Lebensmittel- und Ernährungsforschung der Hochschule Anhalt in Bernburg.

Der Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie,

Landschaftsentwicklung der Hochschule Anhalt, zu dem die Forschergruppe um den Professor für Lebensmitteltechnologie Wolfram Schnäckel gehört, widmet sich Themen rund um Nahrungsmittel und ihre Produktion. Verbrauchsstudien gehören dazu, Prozessoptimierung bei der Herstellung, Produktentwicklung und Marketing. Man könnte die Wissenschaftler auch als „Erfinder“ bezeichnen, immerhin macht die Kreation neuartiger Lebensmittel einen Teil ihrer Arbeit aus. Der Schwerpunkt liegt dabei beim Fleisch, ihrem Hauptforschungsgebiet.

Als man sich dem Thema „gesunde Wurst“ näherte, sagt Professor Wolfram Schnäckel, habe man sich zunächst mit funktionellen Lebensmitteln beschäftigt, ein schon seit längerem bestehender, gesellschaftlicher Trend hin zu fett- und salzreduzierter Kost also. „Die Mitarbeiter haben sich überlegt, wie sie alle gesundheitsfördernden Effekte kombinieren und noch einen draufsetzen können.“ Was schließlich gipfelte in der Frage: Kann man Heilkräuter an Stelle von Gewürzen einsetzen? Und wenn ja, welche? „Wir haben Kräuter mit einer positiven Wirkung auf den Magen-Darm-Trakt identifiziert, haben sie in Geruch und Geschmack getestet und eingegrenzt.“ Wolfram Schnäckel sagt, dass die eingesetzten Gewürze sämtlich einen medizinisch nachgewiesenen positiven Einfluss auf den Verdauungstrakt hätten und in einer anerkannten Positivliste des Expertenausschusses für pflanzliche Arzneimittel der Europäischen Arzneimittelagentur sowie der Weltgesundheitsorganisation aufgeführt sind. Die eingesetzte Menge von Kümmel, Anis, Fenchel oder Ingwer und anderen Kräutern ist so hoch, dass die präventive Wirkung garantiert ist bei einem Verzehr, von 50 Gramm Wurst pro Tag.

Im Labor also wurde das Fleischprodukt entwickelt, in kleinsten Mengen. Die Fettreduktion wurde durch die Verwendung von Geflügel- statt Schweinefleisch erreicht, Sonnenblumenöl an Stelle von Schweinefett wurde in technologisch notwendigen Mengen zugesetzt, Salz reduziert. „Das war das größte Problem. 1,3 Prozent Kochsalz sind noch in der Wurst enthalten, üblich

sind 1,8 Prozent.“ Mehr habe man nicht reduzieren können, sagt Wolfram Schnäckel, weil Salz für den Zusammenhalt der einzelnen Bestandteile und damit auch für die Schnittfestigkeit der Wurst Sorge.

Nach der Produktion im Labor übernahm die FLEPRO zunächst die kleintechnische Herstellung, und es wurde zur Verkostung geladen. Mehr als 300 Männer und Frauen bewerteten die Kreationen, als am beliebtesten erwies sich dabei die Kombination von Kümmel, Koriander und Kardamom. Die Brühwurst wurde dann von der FLEPRO im großen Stil produziert, seit Ostern vergangenen Jahres ist sie zu kaufen. Die Absatzzahlen sind gut.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**