

AFC**LAB-NEWS***Erfassen. Prüfen. Empfehlen.*

TOP NEWS

Bratwurst

Sehr geehrte Damen und Herren,

der Sommer ist da – und mit ihm die Fußball-Europameisterschaft und zahlreiche Grillabende! In den neuesten Lab-News rund um den Klassiker Bratwurst berichten wir über aktuelle Meldungen aus den Medien, stellen Untersuchungen aus unserem Labor vor und vermitteln Ihnen Hintergrundinformationen zu Herkunft und Lagerung.

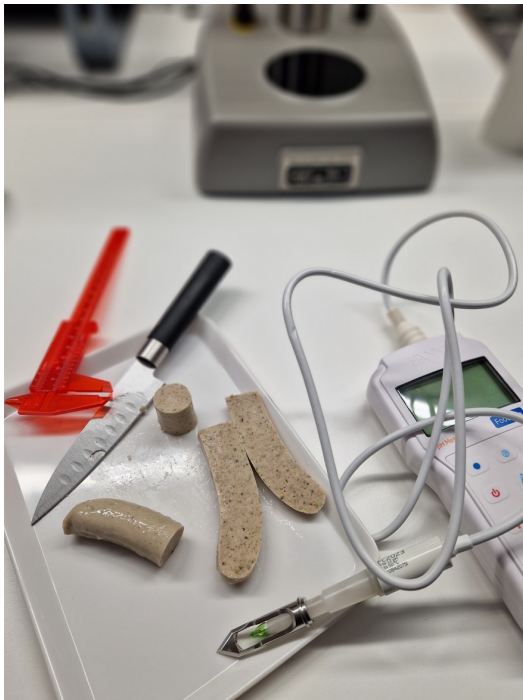


NEWS

1. Ein Nürnberger Schutzverband verliert vor wenigen Wochen den [Rechtsstreit](#) mit einer Großmetzgerei aus Geiselhöring. Der Schutzverband warf den Niederbayern einen Verstoß gegen das Herkunftsgebot vor.
2. Die beste Bratwurst [Europas](#) wurde 2023 in den Niederlanden gekürt. Die Rauchwurst mit Cheddar und Jalapeños ist die Kreation eines Fleischermeisters aus Zwickau.
3. Im thüringischen Heilbad Heiligenstadt wurde kürzlich eine kulinarische Innovation präsentiert: der [Bratwurst-Burger](#). Neben dem klassischen Burgerbrötchen besteht die Kreation aus einer Bratwurstschncke, Remoulade und Grillkraut.



Unter dem Mikroskop



In unserem Labor untersuchen wir zunächst metrische und sensorische Merkmale der Bratwurst. Dazu werden Parameter wie Länge, Durchmesser und Gewicht erfasst. Zudem werden Anwesenheit und ggf. Menge, Farbe und Konsistenz des beim Pasteurisieren entstehenden Gels dokumentiert. Außerdem findet eine Bewertung des Zustands des Darms und des Geruchs statt. Anschließend werden die Festigkeit des Bräts mit und ohne Darm und der pH-Wert im Inneren der Wurst gemessen. Im Längs- und Querschnitt wird zudem die Optik des Bräts analysiert. Dabei spielen Farbe, Dichte und die Verteilung von Kräutern, Gewürzen oder anderen Zusätzen eine Rolle. Für eine Geschmacksbewertung werden die Bratwürste abschließend standardisiert zubereitet und von geschultem Personal verkostet.

Gut zu wissen



Die Bezeichnung Bratwurst leitet sich nicht etwa vom Zubereitungsvorgang des Bratens, sondern von der Herstellung und der Verarbeitung von Fleisch zu Brät ab.

Bratwurstähnliche Produkte wurden schon in der [Antike](#) verzehrt. Die Bratwurst wie wir sie heute kennen, taucht erstmals in Schriftstücken des [Mittelalters](#) auf. 1432 wurde dann das Reinheitsgebot für die Thüringer Rostbratwurst festgehalten.

Männer in Deutschland mehr Fleisch als Frauen.

Mittlerweile sind unzählige Sorten und Varianten von Bratwürsten auf dem Markt erhältlich. Die beliebteste Sorte der Deutschen soll dabei die Thüringer Rostbratwurst sein, gefolgt von der Nürnberger Bratwurst und der Fränkischen Bratwurst.

Der Rekord für die längste Bratwurst am Stück wird seit 1999 von einem Metzgermeister aus Landshut gehalten. In der knapp 6 km langen Wurst aus 1.700 kg Brät wurden das Fleisch von ca. 30 Schweinen und rund 50 kg Gewürze verarbeitet.

Auch Fleischersatzprodukte erzielen Rekorde. Während die generelle Produktion seit Jahren immer weiter steigt, wurde im Jahr 2010 die bis dato längste vegetarische Bratwurst der Welt mit 101 m auf 340 aneinandergereihten Grills in Düsseldorf gegart.

Aber nicht nur Fleisch und Fleischersatzprodukte landen in Wurstform auf den Grill: Im Harz wird beispielsweise eine Fischwurst produziert.

Wie lange eine Bratwurst haltbar ist, ist von vielen verschiedenen Faktoren wie beispielsweise Inhaltsstoffen und Zubereitungsart abhängig. Die Faustregel besagt allerdings, dass sich der Klassiker bei 4 °C im Kühlschrank für ca. zwei bis vier Tage hält, bevor sie verdirbt. Man kann Bratwürste problemlos einfrieren, so sind sie einige Monate haltbar.

Wer wir sind

Die AFC Quality & Lab ist als Tochterunternehmen der Risk & Crisis Consult Teil des Beratungsteams und des Knowledge-Centers der AFC Consulting Group AG. Wir sind darauf spezialisiert, im Rahmen von Store Checks ausgewählte Produkte nach definierten Erwartungen von Verbrauchern im Lebensmitteleinzelhandel zu erwerben, um diese dann in unserem Labor in Bonn hinsichtlich sensorischer und technischer Parameter zu untersuchen. Das Produktportfolio umfasst nahezu alle Lebensmittel und Near Food Artikel, die am Point of Sale verfügbar sind. Anhand spezifischer Analysen bieten wir unseren Kunden sehr kurzfristig einen Einblick in die Performance ihrer Produkte am PoS. So lassen sich zeitnah Anpassungen u. a. am Produkt selbst, der Verpackung, der Warenlogistik oder Warenpräsentation definieren und umsetzen. Diese Überprüfung erfolgt, um eine möglichst hohe Kundenzufriedenheit sicherzustellen und Erwartungen von Verbrauchern zu erfüllen und nicht zuletzt, um Reklamationen zu vermindern und einer Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken.



Die Überprüfung der Qualität von Produkten wird seit Januar 2021 durch „Das Probierhaus“ der Normec Foodcare GmbH ergänzt. Mit einem Verbraucherpanel von mehr als 1.000 Probanden werden Produkte in der hauseigenen Versuchsküche zubereitet und mittels standardisierter wie auch individueller Verzehrtests validiert. Getreu dem Motto: erst checken, dann schmecken.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Ihr Team der AFC Quality & Lab



AFC QUALITY & LAB GMBH

Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
Telefon: +49 228 98579-0 • info@afc.net
Sitz der Gesellschaft: Bonn,
eingetragen: AG Bonn HRB 19193
Geschäftsführer: Dr. Michael Lendle,
Prof. Dr. Otto A. Strecker, Anselm Elles

TIME FOR A CHANGE

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr zugestellt haben möchten, klicken Sie bitte [hier](#).

[Impressum](#) | [Datenschutz](#)