

## ...und fertig ist die Leberwurst

nennen die Autoren Kapfelsperger und Pollmer ihr Kapitel über die Wurst.

Das Schlachttier ist glücklicherweise verendet und hat sein erbärmliches Dasein hinter sich.

Immer wieder begegnet mir in meiner Stadt ein gut herausgeputzter VW-Bus, auf dem mit großen Lettern steht: 1. *Tierschutzverein von 1972*. Und darunter befindet sich ein kurzer Werbetext darüber, dass es Tiere zu schützen gilt. Ich habe mich bei diesen Tierschützern umgeschaut. Es waren allesamt sehr nette und engagierte Leute. Aber welche Tiere wollen sie schützen? Katzen und Hunde. Im Gespräch mit dem Leiter der Einrichtung spürte ich die Ohnmacht und Wut dieses engagierten Menschen über die Schlachtier-Realität. Ihm bleibt wenigstens ein Rest seines Anliegens, die Kreatur zu schützen: die gesellschaftlich geachteten Tierarten: Hunde und Katzen.

Das Tier, das nur über seinen Zweck für uns Menschen definiert wird, *das Schlachtier*, ist also tot. Der sogenannte 'Schlaktkörper Schwein' wird halbiert, die Muskelfleischstücke, die sogenannten „Qualitätsteile“ werden für die Fleischtheke separiert. Der Rest Muskelfleisch ist gut für Rohwurst wie frische Bratwurst oder Mettwurst. Und nun ist da der Durchschnittsrest pro Schlachtsau von 6,7% eigentlich nutzloses Fett und Speck. Das, was für unsere Vorfahren so wertvoll war, die Flomen, das Schmalz, der Speck, ist heute geradezu „Schweinedreck“, wenn, - ja wenn die gute Leberwurst nicht wär!

Für die Leberwurst (übrigens eine der größten Genüsse meiner Kindheit, als auf dem Bauernhof meiner Großmutter die 'Wutz' geschlachtet wurde) „werden zur Produktion 'alle als *Fleisch definierten Teile* des Tierkörpers, mit Ausnahme der Knochen verwendet'.“ Kapfelsperger/Pollmer meinen jedoch, dies sei nicht so, „denn eine fabrikmäßig hergestellte Kochwurst oder Brühwurst kann sogar bis 10% eines Breies aus Knochenfleisch und Knochensubstanz enthalten“.

Und damit unser aller Appetit so richtig angeregt wird, vernehmen wir, dass die Innereien nur in Fleischerzeugnissen, die hitzebehandelt sind, verarbeitet werden dürfen. Und da bleibt natürlich in großen Mengen die Leberwurst.

Was zählt nun zu den Innereien, welche sich zu den 6,7% „Bio-Rest-Müll“ gesellen?

„Leber, Niere, Herz, Zunge ohne Schleimhaut, Lunge, Speiseröhre ohne Schleimhaut, bei Kälbern unter 100kg Lebendgewicht Labmagen, auch mit Schleimhaut, 'Gekröse' von Kälbern unter 100kg Lebendgewicht, Schweinemicker, Euter einschließlich ausgebildetem Schweinegesäuge, aus dem Fleisch entfernte Lymphknoten, Hirn, Rückenmark, Bauchspeicheldrüse und Bries; ferner große Gefäße von Kälbern, Schweinen und Schafen, vom Kopffleisch abzutrennende Speicheldrüse des Rindes.“

Ich muss gestehen, was mich hier besonders berührt sind die Lymphknoten, denn es ist ja davon auszugehen, dass diese so schön prall geschwollen waren. Aber auch die Bauchspeicheldrüse und dann noch die Speicheldrüse vom Rind! Ist Ihnen noch nicht schlecht, darf es noch etwas mehr sein?

Wie Sie schon ahnen, kann man die „goldene Wurst-Medaille“ nur erreichen, wenn diese ganzen Einzelteile mit viel Einsatz endbehandelt wurden.

### **Eine gute Leberwurstqualität erreicht man wie folgt:**

etwa 30% Innereien und Verarbeitungs-Reststücke

etwa 30% Schweinespeck mit Schwarten

etwa 15% Schweinekopf (Ohren abgeschabt)

etwa 20% Schweineleber

etwa 5% Wasser

**Dazu kommen an zugelassenen Zusatzstoffen Umrötungshilfsmittel, Emulgatoren, Antioxidanten und Geschmacksverstärker. In der Rezeptur einer Zusatzstofffabrik werden folgende Mischpräparate zur gleichzeitigen Anwendung empfohlen:**

‘...für 1 kg Gesamtmasse:

20,0gr Nitritpökelsalz

7,0gr ROSIPUR

1,0gr SMAK S

1,0gr PÖK extra stark BL

5,0gr LEMAL

4,0gr VG-Gewürz Feinleberwurst ‘Altmeister’

0,5gr VG-Gewürz Bratzwiebel-Emulsion’

### **Dahinter verbirgt sich laut Herstellerangaben im Prospekt:**

**ROSIPUR:** ‘Biologisch wirksamer Zucker auf Lactosebasis mit dem breiten Anwendungsbereich. Verbessert und stabilisiert Umrötung, Konsistenz, Struktur und Geschmack, mindert Gewichtsverlust.’

**SMAK ‘S’:** ‘Geschmacksverstärker mit Naturwürzung für alle Wurst- und Fleischwaren.’

**PÖK ‘extra stark’ BL:** Umrötehilfsmittel für alle mit Nitritpökelsalz hergestellten brühwurstartigen Erzeugnisse sowie Rohwürste; sichere Umrötung *und stabile Farberhaltung*.

**LEMAL:** ‘Emulgator zur risikolosen Herstellung von Kochstreichwurst einschließlich Leberpasteten, Leberparfaits und Lebercremes.’

Zur minderwertigen Erzeugung kommt nun die minderwertige Verarbeitung.

Text: Walter Häge; Quelle der Zitate: Kapfelsperger E./Pollmer U.: „Iss und stirb“