

## Tag des Fleischerhandwerks am 27. April 2017

Bereits zum 5. Mal in Folge präsentiert sich das Fleischerhandwerk in Niedersachsen und Bremen zum Tag des Fleischerhandwerks mit dem Produkt des Jahres, nämlich für 2017 mit „Jagdwurst“. Gegenüber Kunden und Verbrauchern möchten wir gemeinsam und mit großer Beteiligung unserer Betriebe, den innungs- und verbandsorganisierten Fleischer-Fachgeschäften, wieder einmal auf die typischen Produkte eigener handwerklicher Herstellung aufmerksam machen. Dies zum einen deswegen, weil wir auf besondere Qualität Wert legen und dies auch durch mindestens wochenfrische Herstellung garantieren – im Regelfall nicht vorverpackt, also frisch vom Anschnitt.

Die Tradition betrieblich individueller Rezepte sichert nicht nur feine Geschmacksunterschiede, auch unter Kollegen, sondern ebenso den Vorteil der Vielfalt als Alleinstellungsmerkmal gegenüber anonymer und uniformer Industrieware. Wer weiß schon, dass die eigene Herstellung sozusagen die eigene betriebliche Marke in jedem Fleischer-Fachgeschäft ausmacht?

Die Jagdwurst zählt zu den Brühwürsten, die typischerweise aus feinem Brät aus Schweinefleisch und Schinkenfett unter Eiszugabe plus Grobanteil – etwa in Erbsenkorngroße - an vorgepökeltem Schweinefleisch hergestellt werden und durch das Brühen im Kochkessel sozusagen ihre Formstabilität erhalten. Beim Brühen selbst koaguliert die Wurstmasse zusammenhängend, was letztlich einen schnittfesten Verbund ergibt.

Die Jagdwurst ist sehr mager, 15-20% Fettanteil. Sie hat einen festen, kernigen Biss und kommt als Frischwurst meist als Aufschnittware in die Bedientresen. Die andere Variante im Naturdarm wird mit Heißrauch – z.B. Buchenholzrauch - aromatisiert, was die Würzung und den Frischegeschmack abrundet. Die Würzzusammenstellungen selbst sind regionaltypisch recht unterschiedlich. Neben Salz werden Pfeffer, Macis und Kardamom, aber auch Paprika, Koriander und Ingwer, eingesetzt. Speziell in Norddeutschland werden oft zusätzlich noch Senfkörnern hinzugegeben.

Eine weitere handwerkliche Art der Jagdwurst darf nicht vergessen werden, nämlich in Form von Konserven – im Regelfall Glas- oder Weißblech-Behältnisse. Damit wird zunehmend dem Kundenbedürfnis zu einer längeren Bevorratung entsprochen. Für den Fleischer ist dies das gleiche Produkt in anderer Aufmachung, also stets frisch hergestellt und somit weitgehend identisch mit der Aufschnittvariante.

Ansprechpartner:     Isabell Dohm und Martin Heinzig  
Fleischerverband Niedersachsen-Bremen,  
Vahrenwalder Str. 205, 30165 Hannover  
[info@fleischerverband-fnb.de](mailto:info@fleischerverband-fnb.de), [www.fleischerverband-fnb.de](http://www.fleischerverband-fnb.de)