

# Mittelbayerische

ZEITUNG IN DER SCHULE

Artikel vom 21.02.2013, 18:51 Uhr

## Wie aus Fleisch Wurst entsteht

120 verschiedene Wurst- und Schinkensorten produziert die FleiWa in Wald. Den Weg vom Fleisch bis zur fertigen Wurst lernten Schüler vor Ort kennen.



**FleiWa-Mitarbeiter Michael Rochelt (3. v. l.) erklärt den Schülern die Funktionsweise des Cutters. Foto: Klasse 11**

Von der 11. Klasse der Bischof-Wittmann-Schule Regensburg

Wald. Die weißen Überziehmäntel aus Plastik sind knielang und langärmelig. Jeder von uns muss sich einen überziehen. Auch weiße Hauben bekommen wir, um unsere Haare abzudecken. Dann stellen wir unsere Schuhe auf den Sohlenwascher. Rötierende Bürsten reinigen dort mit Desinfektionsmittel unsere Schuhsohlen. Die Hygienevorschriften sind sehr streng. Wir sind aber nicht etwa in einem Krankenhaus, sondern in der FleiWa Fleisch- und Wurstwarenfabrik.

In der Berufsschulklasse beschäftigen wir uns gerade mit dem Themenbereich Landwirtschaft. Auf dem Biobauernhof Wild in Wolkering haben wir uns schon die Milchviehhaltung angeschaut, nun wollen wir herausfinden, wie Fleisch verarbeitet wird – also wie aus dem Tier Wurst entsteht.

### Ein Fernsehstar zerlegt das Fleisch

Wir beginnen unsere Betriebsführung da, wo auch das Fleisch ankommt. Die FleiWa schlachtet nicht selbst, sondern bezieht Rinder und Schweine aus Schlachthöfen in der Oberpfalz und Niederbayern. Mit dem Lkw werden die Schweinehälften und Rinderviertel angeliefert und auf Haken direkt in den Kühlraum gefahren. Dabei wird das Fleisch gewogen und die Wareneingangstemperatur wird gemessen. Bei den Rindervierteln sollte diese bei vier Grad liegen. Über ein Schienensystem an der

Decke wird das Fleisch zur Zerlegung weitertransportiert. Hier tragen die Mitarbeiter besondere Schutzkleidung: Die Brust- und Stechschürzen sehen fast wie mittelalterliche Kettenhemden aus. Auch Metall-Handschuhe gibt es.

In der Fleischzerlegung wartet eine Überraschung: „Das ist unser Fernsehstar“, sagt ein Mitarbeiter und deutet auf Jack Handl, den Gewinner der Fernsehshow „The Biggest Loser“. Ausgebildete Metzger zerlegen hier per Hand das Fleisch – jeder hat sein eigenes Messer und ein Schleifgerät, um es scharf zu halten. Hier arbeitet nur eine Frau, die bei der FleiWa eine Ausbildung zur Metzgerin gemacht hat. Gerade werden Schweinebäuche entbeint und für den Ladenverkauf und die Weiterverarbeitung vorbereitet. Abfälle – das sogenannte Konfiskat – wandern in blaue Kisten. In diesem Raum gibt es nur eine Maschine, die dazu dient, die Schwarte von den Schweinehälften zu entfernen.

Dann geht es weiter in den Pökelraum. In großen Wannen mit Salzwasser wird Fleisch vor dem Räuchern eingelegt. Hier riecht es schon appetitlich. Die Produktionshalle, die wir als nächstes betreten, ist der größte Raum. „Man kann sich das wie zu Hause in der Küche vorstellen“, sagt Michael Rochelt, der uns durch den Betrieb führt. „Es gibt ähnliche Geräte – nur hier sind sie größer.“ Früher habe man den Raum auch als Fleischküche bezeichnet. Größer sind die Geräte tatsächlich: Über eine Art Hebebühne wird das Fleisch in einen riesigen Fleischwolf befördert und kommt unten als Hackfleisch wieder heraus. Ein zweites Gerät ist der Cutter. Hier wird das Brät für Würste oder Leberkäse hergestellt. Über schnell gegeneinander rotierende Messer wird das Fleisch grob oder fein zerkleinert. Je nach Rezeptur werden Gewürze abgewogen und im Cutter zusammen mit dem Fleisch vermengt. In der Luft liegt ein würziger Geruch. Bei manchen Wurstsorten wird auch Eis dazugegeben.

Wir dürfen auch einen Blick ins Gewürzlager werfen. Hier stehen große Säcke mit Salz. Es gibt unterschiedliche Gewürzmischungen für bestimmte Wurstsorten und Gewürze aus aller Welt wie Thymian, Pfeffer, Majoran und Kardamom. Auch die Därme für die Wurst kommen aus aller Welt: Naturdärme von Rindern aus Südamerika, Schweinedärme aus



**In der Fleischzerlegung arbeitet Jack Handl (2.v.l.), der Gewinner der Fernsehshow „The Biggest Loser“. Foto: Klasse 11**

Niederbayern und China und Schafsdärme aus Australien, Neuseeland, dem Iran und dem Irak. Es gibt aber auch Kunstdärme, in die zum Beispiel Aufschnittwurst, Presssack oder Wiener gefüllt werden. Welcher Darm verwendet wird, hängt davon ab, ob der Darm Feuchtigkeit halten oder abgeben soll.

### **Drei Monate im Räucherschrank**

Um das Wurstbrät in die Därme zu füllen, gibt es eine spezielle Wurstfüllmaschine. Bratwürste werden zum Beispiel in einen Naturdarm gefüllt. Wiener, Pfälzer oder Knacker werden anschließend geräuchert. Das geschieht in den Räucherschrank. Buchenholzstangen werden hier durch rotierende Scheiben erhitzt und geben Rauch ab. Die rohen Schinken kommen nach sechs Wochen im Salz für drei Monate in den Räucherschrank. Dann werden sie abgeduscht, im Kühlraum abgekühlt und anschließend verpackt. Die Verpackung ist aus Hygienegründen wichtig – sonst könnte die FleiWa aus den Filialen keine Ware zurücknehmen. In der Auslieferung wird die Ware gewogen und in Kisten verpackt. In diesem Raum ist es auch etwas wärmer, hier hängt die Rohwurst zum Trocknen. Je trockener sie wird, desto besser wird die Wurst, sagt Michael Rochelt. Im Raum daneben stehen auch Kisten mit Innereien zur Auslieferung an die Filialen bereit.

Zum Abschluss werden wir zu einer Brotzeit mit Wienern und Weißwürsten eingeladen. Für die Vegetarier gibt es auch Käse. Die Würste schmecken echt lecker, finden wir. Die Herstellung von der Schweine- und Rinderhälfte bis zum fertigen Produkt mitzerleben, war sehr interessant.

---

**URL:** <http://www.mittelbayerische.de/index.cfm?pid=10047&lid=0&cid=0&tid=0&pk=884023>